

## ENTREVISTA

# Antonio Fumanal «No por ser pequeño se innova menos. Es al revés»

El maestro cervecero de La Zaragozana es el nuevo presidente del Clúster de la Alimentación. Sustituye en el cargo a José Antonio Briz

**¿Cómo afronta su nueva responsabilidad? ¿Mantendrá una continuidad o llega con nuevas y renovadoras ideas?**

Vamos a mantener la continuidad de la junta y seguiremos trabajando en la misma dirección, pero también buscaremos nuevas oportunidades para crecer en el desarrollo de la investigación. Queremos trabajar para conseguir hacer una alimentación mejor, más saludable, de la manera más eficiente, que tenga mayor peso y más visibilidad. Nuestra idea es mejorar todo lo que hay alrededor del mundo de la alimentación e intentaremos tocar aquellos campos que tengan más impacto y que hagan que la empresa aragonesa se modernice.

**¿Lo importante para innovar es tener recursos o de nada sirve el dinero si no hay valentía y las buenas ideas?**

Hay una serie de puntos imprescindibles que están en el ADN de las empresas: la curiosidad o está o es difícil inyectarla. Si tienes curiosidad es cierto que necesitas medios y oportunidad para que se valore y se reconozca lo que estás haciendo. Investigar es tener la curiosidad, pero también hay que tener recursos y la capacidad de buscarlos. Y ahí es donde el clúster incide de forma más potente, en ayudar a investigar e innovar a las compañías, en abrirles la puerta a ese mundo de posibilidades al que de otra manera no podrían acceder.

**¿El clúster está consiguiendo impulsar esa curiosidad?**

Ese es nuestro trabajo, lograr quitar el miedo y descubrir la curiosidad en aquellos ambientes en los que se piensa que cada vez tie-



Antonio Fumanal es el nuevo presidente del Clúster de la Alimentación de Aragón. OLIVER DUCH

## PERFIL

**Químico, maestro cervecero e investigador alimentario,** Antonio Fumanal (Barbastro, Huesca, 1964) comenzó su carrera profesional en los departamentos de procesos de las multinacionales americanas Guardian y (P&G) Procter & Gamble, donde formaba parte del equipo de investigación. En el año 2000 desembarcó en La Zaragozana, donde se ha convertido en un conocido y reconocido maestro cervecero autor de las exitosas innovaciones de Ambar, entre ellas, la cerveza sin gluten para celiacos.

ne que pasar lo mismo. Estamos en ello. El clúster empezó en el desierto y ahora comenzamos a ver agua y verde, a sentir que somos capaces de hacer cosas donde antes todo el mundo pensaba que aquello era estéril. Para mí uno de los grandes desafíos es conseguir involucrar a toda nuestra agricultura en este desarrollo innovador de la alimentación.

**La industria alimentaria aragonesa se caracteriza por su pequeña dimensión. ¿Es difícil innovar con poco tamaño?**

No, es al revés. A mí me gustaría cambiar el paradigma de pensar que porque somos pequeños no podemos innovar. Los pequeños son ágiles, flexibles, son supervivientes. Los grandes, los mastodontes, a los que les cuesta mucho cambiar la dirección son los que tienen problemas. La diferencia está en que cuando un grande cambia la dirección lo vemos todos y cuando mil pequeños van

haciendo avances no lo notamos, pero la razón por la que el grande cambia es que los pequeños han movido ficha. En el mundo de la innovación es mucho más sencillo convencer a un taller artesano para que se complique la vida un día que a una multinacional para que se lance con una innovación de la que no tiene ni idea de lo que va a suceder.

**¿La industria alimentaria en Aragón innova?**

Sí, innova mucho más de lo que parece. Y lo que también es importante es que se está innovando mucho desde el campo, que ha puesto en marcha prácticas muy eficientes y muy pioneras como la agricultura de precisión. Faltan cosas por hacer, claro, pero también porque cada día descubrimos más y vemos que somos capaces de hacer más.

**Sin embargo, cualquier movimiento innovador en cualquier otro sector tiene gran repercusión y no sucede así cuando lo hace el sector agroalimentario. ¿Habría que innovar también en comunicación?**

Sí, tenemos que enseñarnos a nosotros mismos que aquellas cosas que no somos capaces de contar adecuadamente igual no vale la pena hacerlas. Probablemente tenemos que comenzar la carrera por los dos sitios: por el principio y por la meta. El principio es el producto o la comunicación del producto, nunca se sabe. No podemos olvidarnos de contar lo que hacemos y, por supuesto, hacerlo siempre a nuestro nivel.

**¿Cómo está en estos momentos el clúster?**

Somos 60 asociados y en estos ocho años hemos puesto en marcha y desarrollado 32 proyectos de innovación colaborativos que suman un presupuesto de 5 millones de euros. En cuanto a las líneas trabajamos en lo que las empresas nos piden, pero también en la evolución tecnológica y nuevas tendencias de mercado, desde alimentos más saludables, el azúcar o la alimentación de precisión y personalizada hasta temas como industria 4.0, digitalización, marketing, robotización, sensorización y también en reutilización de los subproductos.

**¿Qué hay en estos momentos en la mente del clúster y de su presidente?**

Revoluciones no va a haber en el clúster. Lo que vamos a intentar es que cuando las empresas de agroalimentación hablen de innovación vean todos los campos en los que pueden mejorar, desde el sabor a nuevos productos o productos que parezcan lo mismo pero sean mejores. También cómo hacer más eficientes las cadenas de suministros, los procesos productivos, el transporte o el envase. En definitiva, en todo lo que rodea al mundo de la alimentación.

**¿La administración se implica lo suficiente en esta innovación?**

Mi opinión es que cada uno tiene que jugar el papel que le toca. A la administración le pido que nos dé leyes muy claras y nos facilite el trabajo. Lo importante es que favorezca unas reglas de juego muy claras, muy justas y muy abiertas al futuro. Con eso estaría satisfecho.

CHUS GARCÍA

En Riegos del Alto Aragón... CONSUMIMOS EL AGUA QUE TÚ NOS PIDES



RIEGOS  
del alto aragón