

Grupo GAYA comprometido con la calidad e impulso a la vainilla

Jesús García Rivera

Gutiérrez, Zamora, Ver.- Empresas Grupo Gaya, consorcio veracruzano productor, transformador y comercializador más importante de vainilla en México, se ha comprometido con la calidad desde 1873, año en que Don Domingo Gaia Tossi, inspirado en un modelo italiano del siglo XIX inventó una técnica de tratamiento de esta orquídeacea, única comestible de todas las especies existentes.

Dicho compromiso, según lo ha expresado reiteradamente la directora de la empresa, Norma Gaya Goldaracena y su hermano Italo Gaya Goldaracena, quien atendió al enviado de AGROENTORNO en reciente visita a la planta, además de la calidad implica el impulso al cultivo de vainilla, la aplicación de nuevas técnicas para incrementar la producción en campo, la modernización de la empresa con instalaciones y equipos nuevos, personal técnico y operativo altamente capacitado para consolidar siglos de esfuerzo en producción y en el manejo de toda la cadena de la vainilla, que genera cientos de empleos e importante derrama económica en beneficio de productores y genera divisas para el estado y el país.

Otro de los compromisos del Grupo Gaya es la defensa de la vainilla natural en contra de la sintética. En nuestro país, como es del conocimiento público y como también lo reitera Norma Gaya Goldaracena, el uso de vainilla sintética está muy generalizado, aun cuando esto constituye una violación a la ley mexicana, la cual prohíbe el uso de sustitutos de la vainilla, porque, además de los daños que pueda ocasionar al consumidor, representa también un fraude al consumidor y una competencia desleal entre el fabricante de extractos naturales y el fabricante de concentrados sustitutos.

En cuanto al precio, se precisa en el informe de la empresa, existe una diferencia muy marcada entre el extracto de vainilla natural y el concentrado de sustituto, el cual es muy barato y fácil de conseguir en cualquier tienda. A lo anterior se suma el comportamiento del consumidor mexicano, quien busca productos baratos sin reparar en la calidad o sin son naturales o no; es difícil, al menos en el mediano plazo, que la vainilla natural pueda competir con la sintética en el mercado nacional.

La empresa recomienda a las grandes empresas mexicanas que utilicen los extractos y concentrados naturales, esto es muy importante porque ellas son un eslabón muy importante para que no se muera la vainilla mexicana. Si ellos utilizan productos naturales ayudan a toda la cadena, hace falta que esas empresas quieran más a México y lo que es originario de México. NO es posible que empresas extranjeras valoren más nuestra vainilla.

Un poco de historia

Los antecedentes de esta empresa se remontan desde 1873 cuando la familia Gaya del Don Domingo Gaia Tossi fundó la primera empresa de vainilla en el estado de Veracruz, 25 años después, en 1898, la tradición continúa cuando la familia construye el primer horno para beneficio de la vainilla.

Pasaron los años y una vez superados los críticos momentos de la Revolución Mexicana,

en plena Segunda Mundial (1944) Orlando Gaya Montiñi, nieto de Don Domingo Gaia, comienza la producción de extracto de vainilla natural, a través de una pequeña planta industrial, y en 1947 incursiona en la comercialización de los extractos y licores de vainilla y café, mediante las marcas "Xanath" y "Camino Real" las cuales le han dado prestigio nacional y mundial a la empresa; actualmente son muy demandados en el ámbito nacional y mundial; al mismo tiempo, propone recetas secretas para el empleo de extracto y licor de vainilla.

Posteriormente se forma la sociedad Gaya Vai-Mex S.A. de C.V., una empresa familiar, que ahora da paso a la nueva corporación: "Empresas Grupo Gaya", el cual seguirá fabricando la mejor vainilla de México y el mundo -tipo gourmet-, los extractos y licores con la más alta calidad, entre otros productos, manejados con el mejor de los cuidados para obtener los productos que han distinguido a la empresa en el ámbito internacional, poniendo de manifiesto delicadamente el aroma y sabor de cada vaina.

Se trata, en suma de una empresa local, que sustenta su base en la promoción de la vainilla mexicana que se cultiva en la región del Totonacapan, en el estado de Veracruz. El cambio de razón social va acompañado de un proceso de crecimiento

PRO Animal
CENTRO INTEGRAL VETERINARIO

Contamos con el más amplio surtido en insumos veterinarios para equinos, bovinos y pequeñas especies

CLÍNICA + HOSPITAL + PENSIÓN

VISITANOS EN: MANUEL AVILA CAMACHO #512
TEL. (232) 32 4 09 44, MARTÍNEZ DE LA TORRE, VER.

de sus instalaciones, de equipamiento moderno y con personal altamente calificado.

Igualmente, la expansión de la organización está firmemente comprometida con la calidad de la industria de la vainilla. Además de tener raíces profundas entre empresa, trabajadores y productores, sobre todo en la región del Totonacapan, existe una armoniosa relación con los productores de la región, a quienes se les brinda financiamiento, asesoría, capacitación y todo lo referente a la actividad productiva.

Este compromiso implica el renacimiento de la vainilla, a través de técnicas de cultivo como la de producción intensiva bajo malla sombra, con riego por goteo y con otro tipo de tutoro no tradicional, la consolidación de cadena, que a lo largo de los siglos ha pasado por diferentes procesos de transformación, etapas de auge y apogeo, así como de crisis profundas que han desalentado a los productores.

El Grupo Gaya se ha constituido en un vínculo fundamental, que apoya y promueve la industria de la vainilla.

Recorrido por las instalaciones

Italo Gaya Goldaracena recibió a AGROENTORNO en las oficinas de la empresa y después en un recorrido por sus instalaciones explicó, paso a paso, cada uno de los procesos, desde la producción en un módulo –invernadero- cubierto con malla sombra, donde con técnicas modernas lleva a cabo un proyecto de producción intensiva de la vainilla planifolia, que no demerita la calidad del producto. Todo este proceso es bajo método orgánico.

Ahí explicó la técnica de la polinización, en la cual se emplea mano de obra de la región, preferentemente femenina; hasta ahora la polinización se sigue haciendo manualmente, ya que no es posible sustituirla, como en el caso de otros cultivos donde se emplea abejas, abejorros u otro tipo de insectos.

La vaina verde –en forma de ejote- carece de olor, una vez cosechada allá por los meses de noviembre-diciembre y enero, es transportada a la planta beneficiadora, donde a través de instalaciones apropiadas y personal capacitado, es seleccionada de acuerdo a su tamaño, grado de madurez, presentación.

A partir de este proceso, inicia el de beneficiado, mediante el cual la vaina verde es sometida a una serie de procesos para convertirla en vaina seca (de color oscuro opaco o brillante), extrayéndole el agua (humedad) y su fascinante olor que perfuma. Primero, en cajones de madera, es colocada en hornos a temperaturas cercanas a los 70°C y después, ya fuera del horno, es sometida a un proceso de sudoración y luego en petates es colocada al sol durante algunos días para darle su toque final.

Posteriormente de la vaina seca se elabora el extracto, que se mezcla con agua o alcohol, y de éste el licor; ambos productos tienen marca propia, lo cual distingue al Grupo Gaya, tanto en el mercado nacional como el internacional.

Productos

Extracto Natural de Vainilla

Los productos agrícolas elaborados, y el extracto de vainilla no es la excepción, deben cumplir una normatividad oficial en todo su proceso de elaboración, envasado y etiquetado para que puedan salir al mercado, tanto nacional como internacional.

Italo Gaya Goldaracena fue muy enfático en señalar que tanto la producción de la vainilla, del Grupo GAYA, como su beneficiado y procesamiento de extractos, licores y demás productos, se apegan a todas las especificaciones marcadas por la norma dictaminada por la autoridad competente.

En el caso específico de los extractos sólo se utiliza materias primas e ingredientes de calidad sanitaria y se apliquen buenas técnicas higiénicas, que aseguran que el producto es apto para el consumo humano.

La vaina, producida por la empresa, tiene un manejo cien por ciento orgánico.

Precisa nuestro anfitrión, con satisfacción, que por generaciones, desde su abuelo (1947), la empresa elabora extractos y concentrados con la mejor tecnología. “La apariencia y fragancia de nuestra vainilla es inigualable a cualquier otro producto, debido a nuestro singular proceso de secado”.

Licor de Vainilla

El inventor de este producto, Orlando Gaya Montini, dedicó su vida a la vainilla. Fue inspirado para crear un licor de vainilla distinto llamado Xanath, que es un regalo de Veracruz al mundo. Un licor basado en la fruta de la orquídea Vainilla Planifolia, como se considera, es una planta sagrada para los habitantes del México antiguo.

Asegura que en el Grupo Gaya son extremadamente cuidadosos cuando se trata de la calidad de las vainas de vainilla. Cada vaina está estrechamente controlada para asegurar su nivel de calidad. Más de un centenar de años de experiencia respalda cada vaina de marca Gaya, concluye.

Nuestro éxito, sostiene con orgullo, se debe a la calidad y el sabor de la vainilla mexicana: Vainilla planifolia, que es muy superior a otras vainas de vainilla encontradas en todo el mundo; y ésta se cultiva en la región del Totonacapan, Veracruz, su lugar de origen.

De esta vaina se obtienen otros productos como artesanías, vainilla con azúcar y semilla de vainilla, por citar sólo unos pocos más.

Para mayores informes comunicarse a los Tels: (766)845-1758, (766)845-1633.

Página web: www.vanillamexico.com.

