

Espinaler: Cinco generaciones haciendo grande el aperitivo

120 años de trayectoria y 5 generaciones de la familia Tapias han hecho de Espinaler un auténtico referente en productos de altísima calidad para el aperitivo, reconocido desde la localidad barcelonesa de Vilassar de Mar, cuna de la marca, hasta la lejana Hong Kong, donde ha llegado su expansión. Por sus conservas gallegas, por su vermut y su salsa, convertida en icono, Espinaler es un imprescindible en las despensas y en los momentos de degustación.

Poco debía imaginar Miquel Riera i Prat, hace más de un siglo, que la pequeña taberna que abrió en Vilassar de Mar en 1896 se podía convertir en una empresa con tanto reconocimiento y éxito como tiene Espinaler hoy en día. En aquella primera taberna empezó a ofrecer vasitos de vino a la gente del pueblo, labor que continuaría después su hija Francisca, pero fue la tercera generación, representada por Joan Tapias, la que daría el gran salto e iniciaría el camino que lleva hasta el Espinaler actual. Apostó por hacer su propio vermut y por acompañarlo de tapas, introduciendo conservas gallegas de primera calidad. El paso

de los años y el trabajo de dos generaciones más, han conseguido el resto.

Obsesión por la calidad

En Espinaler, según cuenta su propietario Miquel Tapias, “el principio de ofrecer un producto de calidad lo tenemos grabado a fuego. Lo inculcó mi padre a la empresa y siempre ha formado parte del concepto Espinaler. Somos conscientes de que con ello podemos llegar a un porcentaje menor de población que si ofreciéramos un producto más mediocre y más competitivo en precio, pero en Espinaler pensamos siempre en un consumidor que valora la mejor calidad en productos de aperitivo. No competimos en precio, sino en calidad”.

Fue precisamente Miquel Tapias, biznieto del fundador, quien tomando las riendas del negocio en los años 70 iniciaría una auténtica revolución en Espinaler. Empezó a viajar a Galicia para seleccionar el mejor marisco en las subastas, dando así inicio a la comercialización de las conservas bajo la marca Espinaler, que hoy llega a gran parte

del territorio español y ya ha iniciado su expansión internacional. “Todavía hoy –asegura Miquel Tapias–, sigo comprobando personalmente la calidad de los lotes antes de comprarlos, supervisando junto a mis hijos, David y Miki Tapias, la quinta generación de Espinaler, la calidad del producto. Con ellos se mantiene nuestra filosofía de ofrecer un producto de altísima calidad, elaborado y envasado en su momento óptimo”.

Un multinegocio

Espinaler lleva siendo un multinegocio desde los años 70. A la primera taberna y estanco, se sumó primero la tienda colindante para vender conservas y licores y, desde entonces, Espinaler no ha parado de crecer.

Hoy Espinaler cuenta con tres locales, complementados con macrotiendas, que constituyen un auténtico paraíso de la degustación. En el casco antiguo de Vilassar de Mar sigue estando la primera taberna Espinaler, a la que se sumaría una en Badalona y una nave-taberna-almacén de 3.000 m², también en Vilassar, donde poder encontrar más de 350 referencias con marca propia y una selección de productos de alta gama de otras marcas. La tienda ofrece más de 4.500 referencias, entre las que se encuentra la omnipresente Salsa Espinaler, producto estrella de la casa: una fórmula creada por Ventureta Roldós, esposa de Joan Tapias en los años 50. Una combinación de vinagre de primera calidad, pimentón rojo, pimienta negra y especias cuidadosamente seleccionadas, que con el paso de los años se ha convertido en un imprescindible a la hora del aperitivo.

El camino hasta conseguir todo esto –asegura Miquel Tapias– “ha requerido muchas horas de trabajo y mucha entrega. Mi padre nos puso en el inicio de un camino fantástico, que hemos sabido seguir muy bien y, aunque ha costado mucho esfuerzo, hoy nos congratula ver que todo el sacrificio ha valido la pena y se ha visto recompensado. Quisiera aprovechar para agradecer especialmente toda la ayuda y el apoyo de mi



Miquel Tapias, propietario de Espinaler

Espinaler relanza Pepus con una nueva imagen corporativa



Presentada recientemente, la nueva imagen de Pepus, pretende relanzar la segunda marca de Espinaler al mercado del gran consumo. Con una imagen fresca y llena de color, Pepus ofrece un producto más accesible al público de gran superficie.

Sus tres tabernas-macrotiendas son un paraíso de la degustación



Espinaler cuenta con más de 350 referencias con marca propia

La tienda ofrece más de 4.500 referencias de productos gourmet

madre, Ventureta Roldós, madre también de la salsa Espinaler, y de mi esposa María del Valle López, dos puntales increíbles en la trayectoria de nuestra empresa, así como a mis dos hijos, claves en el presente y futuro de Espinaler, y a mis cuñados Paco y Luis, que llevan 40 años trabajando en esta empresa que, ante todo, siempre ha sido y sigue siendo una empresa familiar”.

De Vilassar al mundo

Actualmente, la empresa exporta sus productos a países de Europa, con distribuidores en Francia, Holanda e Irlanda, además de clientes en Alemania e Inglaterra; ha llegado hasta Tokio y Hong Kong y está a punto de entrar también en Estados Unidos.

El éxito de la empresa en el extranjero no se basa solo en la calidad de sus productos sino en que exporta lo que denomina “experiencia Espinaler”: “todo cuanto el cliente necesita para su aperitivo, ya sean conservas, patatas fritas, olivas, salsa y hasta el vermut. Nadie más ofrece el pack completo”, afirma el propietario de la empresa. “Hemos creado cultura del aperitivo y queremos hacerlo también fuera de Catalunya y de España”



Espinaler exporta a todo el mundo la "Experiencia Espinaler" con toda la gama de productos para el aperitivo