

Beba cola con barretina

UN EMPRESARIO DE SANT FELIU DE CODINES COMERCIALIZA LA ALTER COLA

PALOMA ARENÓS

SANT FELIU DE CODINES

Las burbujas catalanas no son sólo patrimonio del cava. Desde hace poco más de dos meses, un empresario de Sant Feliu de Codines (Vallès Oriental), Ramon Carner, ha conseguido vender 8.000 botellas de un nuevo refresco de cola, Alter Cola, fabricado cerca de Perpiñan. El éxito de esta bebida, que se vende como la *cola libre* o la *cola catalana*, ha estado reforzado, aparte de su calidad, como contraofensiva del boicot que sufrieron los productos catalanes duran-

te la pasada Navidad. Así lo explica Carner, su distribuidor en Catalunya y dueño del restaurante Apats Food y la Rostisseria Ramon de Sant Feliu, quien argumenta que esta bebida tiene "un plus de nacionalismo", además de ingredientes tan clásicos como la gaseosa, el ácido cítrico, la cafeína, el caramelo y la esencia de cola.

De hecho, quería iniciar la distribución después de Navidad y, dada la tensión que había contra Catalunya en aquellos días, la adelantó al día de Sant Esteve. Acierto total como negocio. "El boicot a los productos catalanes nos ha beneficiado indirectamente

ya que cada vez que alguno de nuestros clientes oía tertulias del señor Zaplana o Rajoy en contra de Catalunya, se enfadaban tanto que en seguida nos encargaban más cajas". Carner opina que de las alternativas que hay en el mercado, la Alter Cola es el refresco que más se parece al original norteamericano.

El fabricante de la cola catalana es un francés hijo de catalanes dueño de una destilería de cerveza familiar en Argelès-sur-Mer y desde hace un año la vende en todo el sur de Francia, también con mucho éxito.

El restaurador vallesano tuvo la idea de distribuir esta bebida en una reunión con

empresarios europeos en la que se dio cuenta de que muchos países tenían una cola alternativa y que en Catalunya no existía. La venta de casi 8.000 unidades de Alter Cola sólo en Catalunya está obligando a Carner a replantearse el negocio y, quizás, ampliarlo "porque se está quedando pequeño".

Actualmente, esta bebida se puede encontrar en tiendas de delicatessen, charcuterías, mercados y restaurantes. Hay tres formatos de venta: el de litro con un envase de plástico (cuesta 1,90 euros), el de tres cuartos de litro —que es de cristal y con tapón hermético— y la pequeña para los bares, de 33 cl y 0,90 euros, también de cristal. La bebida está gustando tanto que Carner aspira a que se convierta en tradición y se beba en el día de Sant Jordi y no sólo se regale la rosa y el libro. De momento, a todos sus distribuidores les regalará un metro de senyera para que la pongan en el mostrador. ●