**BTS NRC 2014**

**Mugaritz empieza a vender sus churros en spray fuera de España**

**Texto n°21**

 **Cincodías.com 04/02/2014**

Los churros españoles, a la conquista del mundo. La idea es del chef vasco Andoni Aduriz, de Mugaritz (Guipuzcoa), tercer mejor restaurante del mundo, que en su deseo de “hacer algo loco” ideó un concepto nuevo de comida en spray. “Hicimos una evaluación del mercado para saber si se hacía algo parecido en alguna parte del mundo, y vimos que no, y en este tipo de formato se garantiza las condiciones del producto”, ha explicado Aduriz, durante su intervención en el primer foro para emprendedores de alimentación en el País Vasco.

Aduriz tenía la idea de introducir en un formato de spray distintos tipos de masas y cremas para tortitas, churros, crema de queso... pero le faltaban socios. «Es muy importante cuando se quiere emprender saber elegir a los socios, y necesitábamos buscar socios industriales para poder desarrollarlo. No podíamos hacerlo solos”. Así fue como nació New Food Spray, con el fin de introducir en el mercado productos de alimentación, prácticos y fáciles de usar, en aerosoles. Se trata de otro paso más para aplicar la tecnología más avanzada, empleada en la alta cocina, a un ámbito más cotidiano

En el proyecto se han invertido 13 millones, de los cuales 4,8 son aportación del gobierno vasco. “Lo tuvimos que crear todo desde cero. Y buscar un socio que lo comercializara, entonces encontramos a Mercadona. El objetivo este año es distribuir en el mercado nueve millones de unidades de este tipo de producto”. A pesar de la inversión y del entusiasmo, aseguró que no tenían ninguna certeza de que fuera a funcionar, siempre son operaciones arriesgadas.

Sin embargo, en breve comenzará a comercializarse, tal y como avanzó Aduriz, en países como Reino Unido, Francia y Alemania. “Tenemos solicitudes de América Latina, en el Caribe, el Norte de África y EE.UU. “Este proyecto de hacer comida en bote lleva tiempo, no es algo que se puede improvisar y tienes que estar atento a todo y receptivo a los cambios”, explicó. De hecho reconoció que la idea de introducir churros en el catálogo no fue suya, sino de su socio, y el éxito ha sido enorme.