

NUESTRAS EMPRESAS

Xocoa, la de cosas que se pueden hacer con chocolate

PATRICIA SERRANO

Más de treinta tipos de tabletas, de bombones y de *snacks*, turrón, cerveza, té, fondue, velas, perfumes, jabón, vinos, camisetas, música, incienso,... en total son más de 400 productos los que produce Xocoa y todos ellos con el chocolate como ingrediente indispensable.

TRADICIÓN CENTENARIA

Los Escursell son maestros pasteleros desde hace más de un siglo, cuando en 1897 abrieron su primera pastelería en la Barceloneta. Desde que en 1994 la cuarta generación de la familia encabezada por los hermanos **Escursell - Marc y Miquel-** dio un giro radical a la empresa familiar, Xocoa no ha parado de crecer y de crear nuevos productos, a cual más curioso, con chocolate. Pese a establecer su sede en Barcelona, la firma produce todos sus artículos en el Vallès Oriental. En un primer período instalaron el obrador de Escursell SL en Cardedeu pero recientemente se han trasladado a una nave de 800 m2 en el municipio vecino, Llinars del Vallès, puesto que la antigua planta de producción se les había quedado pequeña. El grupo ha realizado una inversión de más de 400.000 euros en esta nave de Llinars.

Xocoa emplea a unas 40 personas pero, en campañas importantes, como Navidad o Pascua, esta cifra de trabajadores se dobla.

Miquel, maestro chocolatero, jefe de producción e I+D del grupo; y Marc, responsable de la gestión de las tiendas, el marketing y las relaciones públicas, abrieron su primera tienda Xocoa -el primer establecimiento que vende única y exclusivamente productos de chocolate- en la calle Petritxol de Barcelona, "una de las calles clásicas

de tradición chocolatera", dice Marc. Así es como Xocoa -nombre que une la "xocolata" catalana con el "cocoa" inglés- inicia su expansión por toda Catalunya y este año ha hecho su primera incursión en Madrid.

MÁS QUE CHOCOLATE

Gominola de frambuesas bañada con chocolate blanco y yogur, turrón de chocolate con vino de Somontano, snack de té verde japonés, tabletas con oro comestible de 23 kilates,... son productos dignos de un *gourmet* que Xocoa pone al alcance de todos.

Marc Escursell, explica que una definición muy clara de la empresa es la de las siglas CCD: Calidad, Creatividad y Diseño. Marc insiste en la importancia que tiene para el grupo crear productos de calidad en su planta de Llinars.

También destaca el papel de la creatividad y el diseño en sus productos que no son únicamente chocolate para degustar, sino que con frecuencia ofrecen al consumidor una estética atractiva o una frase ingeniosa en qué pensar. Por ejemplo, Marc cita la campaña "Díselo con bombones", donde además de saborear bombones de chocolate con pipas, pistachos, pimienta o tequila, el comprador regala el mensaje que no se atreve a decir a la otra persona: desde "Te quiero" hasta guiños del tipo "Hay un bombón envenenado". El diseño también es una parte esencial de las tiendas que, tras la renovación de su imagen corporativa hace cuatro años, transmiten al consumidor la frescura, originalidad e innovación de la compañía.

Xocoa siempre está innovando, buscando nuevos inventos que hacer con su

materia prima, el chocolate, para crear "*cosas divertidas que sorprendan a todos*", dice Marc. La compañía sigue la tendencia del mundo de la moda: crear nuevos productos de chocolate para cada campaña. Además, también disponen de su "Fashion Week" que, en este caso, se llama "Xocoa Orange Week" y cada mes de marzo se dedica a comercializar diferentes variedades de productos fabricados con chocolate y naranja.

"Crear expectación nos motiva a crear productos raros", afirma Marc, "pero siempre con coherencia", sin olvidar que su fundamento es el chocolate. Marc adelanta que estas Navidades las tiendas de Xocoa van a crear polémica -tanto en la calle como dentro de las propias tiendas- con su nueva campaña, pero no quiere dar más detalles. Así es como Xocoa crea expectación.



Marc Escursell, uno de los responsables de Xocoa.

Nombre de la empresa: Escursell SL (Xocoa)

Localidad: Llinars del Vallès

Número de empleados: 40

Superficie: 800 m2

Facturación: 2,2 millones de euros (2004)

LOS OBJETIVOS

En la actualidad, Xocoa dispone de diez tiendas: siete en Barcelona, una en Madrid, una en Lleida y una en Granollers (C/Anselm Clavé, 11). Próximamente abrirá dos establecimientos más, uno en Girona y el otro en la provincia de Barcelona y, de cara al año próximo, Marc Escursell explica que quieren abrir otras ocho o diez tiendas y conseguir más presencia a nivel internacional. Marc, recuerda que en sus inicios él y su hermano viajaron por todo el mundo buscando ideas originales e innovadoras para su empresa de chocolate y hoy, una década después, son las empresas extranjeras las que vienen a Barcelona en busca de nuevos aires. "Es algo que nunca deja de sorprenderme", asegura, y añade: "Se nota el buen momento gastronómico y creativo que está viviendo Barcelona".