

Levamos tantos años escuchando que para salir de la crisis y crear empleo se deben reducir los salarios –un mantra neoliberal que suele venir acompañado del hit «hemos vivido por encima de nuestras posibilidades»– que el título de mi artículo puede parecer un oxímoron, o cuando menos una provocación. Pero no lo es. Como prueba de que estas ideas han calado hondo, hace unos días, el presidente de Cepyme, Jesús Terciado, manifestaba la necesidad de crear un nuevo *Contrato Joven* equiparado al salario mínimo interprofesional (SMI) –645,30 euros– para reducir el paro juvenil que alcanza la

Más o menos

RAÚL
Oliván
DIRECTOR
DE ZARAGOZA
ACTIVA



Subir los salarios para crear empleo

dramática cifra del 50% en nuestro país.

No puedo entender que Cepyme se apunte a esta tesis. Las pymes venden la práctica totalidad de sus productos en el mercado interno, por lo que un empresario quizá quiera reducir los salarios de sus trabajadores pero, al mismo tiempo, deseará que suceda todo lo contrario en el resto de las empresas, pues esos trabajadores –las pymes generan alrededor del 80% del empleo en España– son precisamente sus potenciales clientes.

Es una paradoja que recuerda al *dilema del prisionero*, en el que las pymes tienen ante sí la opción de competir o cooperar: si

La paradoja recuerda al 'dilema del prisionero': las pymes tienen la opción de competir o cooperar

todos deciden reducir salarios, todos pierden con caídas de consumo, cierres y desempleo, generando un círculo vicioso; si todos mantienen o incluso elevan salarios, todos ganan, pues aumenta la renta disponible, sube la demanda y el consumo.

La tentación humana no sólo es ganar, sino ganar más que los demás, pero la lógica del juego nos recuerda que ese camino no nos lleva a nada bueno, y a los

hechos me remito. Con la bajada de salarios perdemos casi todos, los trabajadores y la clase media, incluidas las pymes. La pregunta es: ¿por qué la mayoría de los gobiernos está aplicando esta receta de dolor masivo?

Quizá la respuesta la hallemos en el inmenso poder que tienen los únicos que ganan: las grandes multinacionales que exportan y necesitan ganar competitividad en el exterior por la vía rápida, y sobre todo las grandes empresas que poseen mercados cautivos con demanda asegurada (telecomunicaciones, energía, transporte) y que siempre tienen algún sillón libre en sus consejos. ≡

PATROCINADO POR:



REPÚBLICA DE MONEGRÍA



►► Vista aérea de las instalaciones que José Manuel Ayuda dirige en Tardienta.

ficha



- CREADA EN 1991 (LA MARCA DE CERVEZA SE LANZÓ EL AÑO PASADO)
- SECTOR: TURISMO
- UBICACIÓN: TARDIENTA
- PLANTILLA: CINCO PERSONAS EN TOTAL PARA TODAS LAS ACTIVIDADES (SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO)
- FACTURACIÓN: UNOS 80.000 EUROS ANUALES

Oro líquido en el desierto

El emprendedor José Manuel Ayuda elabora desde hace un año dos tipos de cerveza artesanal en Tardienta. Su objetivo es ampliar la producción y exportar a varios países europeos y China

A. E. M.
aezquerra@aragon.elperiodico.com
ZARAGOZA

En el desierto aragonés no hay agua. Pero, desde el año pasado, sí hay cerveza, la República de Monegria. Es «una ocurrencia más» de Juan Manuel Ayuda, quien cada temporada añade un proyecto a su complejo turístico y de ocio en la localidad oscense de Tardienta. «Diversificar es uno de los secretos para sobrevivir, sobre todo en los Monegros», revela.

Su afición por esta bebida refrescante se ha convertido en su última aventura, en la que ha invertido 30.000 euros. «Me apetece, es como un retiro espiritual», justifica el polifacético empresario, que también tuvo negocios de hostelería en Argentina. Es autodidacta y sus instrumentos preferidos para aprender,

los libros e internet. Disfruta en el laboratorio haciendo pruebas y ensayos, jugando con las temperaturas. «Aunque sus componentes son básicos, la cerveza es complicada en tiempos y formas», advierte. «Soy muy perfeccionista y no me conformo con cualquier cosa. Además, no me gusta dejarme influenciar. Si me equivoco, me quiero equivocar yo», añade.

La cerveza República de Monegria se diferencia por su modo de elaboración, ya que los productos que se utilizan son naturales y sin aditivos. El proceso de fabricación es totalmente artesanal, lo que significa que genera la espuma de



manera natural mediante la fermentación. «Las maltas, los lúpulos y el agua de las montañas del Pirineo que utilizamos son de primera calidad», afirma el emprendedor de Tardienta.

La rubia es de alta fermentación, pálida (*pale-ale*), con dos tipos diferentes de maltas y bastante aroma a caramelo y frutas. «Es suave al principio pero con cuerpo al final, gracias al lúpulo *Saphir*», explica. Por su parte, la negra (estilo *porter*) también es de alta fermentación, con tres tipos diferentes de maltas. Tiene un sabor intenso y aromas a regaliz y café. «Es ideal para tomarla con frutos secos, marisco, setas...

Y, sobre todo, con buena compañía», recomienda con humor Ayuda.

130 botellas al día

De momento, la producción está limitada a unas 130 botellas cada día, que pueden disfrutarse en medio centenar de bares de Zaragoza, Huesca y su provincia, así como adquirirse a través de su página web (www.republicamonegria.com). Pero la intención de este empresario aragonés es aumentar la capacidad de fabricación para poder exportar. Por eso, ya ha establecido contactos para comercializarla en algunos países europeos y en China.

Como complemento, Ayuda también ha diseñado un vino

elaborado con uva de los viñedos de la zona del desierto de los Monegros, de las variedades garnaicha y merlot. «Tiene un exquisito aroma y color cereza brillante. Es suave pero, al mismo tiempo, con cuerpo, predominando aromas diferentes a frutas rojas y especias», describe.

Además de la calidad, Ayuda ha querido también cuidar el diseño. Cuenta que las chapas de sus botellines están muy solicitadas por los coleccionistas y que se cotizan por hasta 20 euros en internet.

Sus proyectos de futuro pasan por avanzar en el negocio de la cerveza, sin olvidar el resto de las vertientes de su oferta empresarial. «Cuando la crisis pase tenemos previsto ampliar las instalaciones del aeródromo. Ahora disponemos de una pista de 600 metros. Si pudiéramos crecer hasta los 1.500, eso nos permitiría emplear aviones de hasta 30 plazas», sueña en voz alta Ayuda. ≡

