

Domingo 02.12.18
HOY

EXTREMADURA | 13



Todo el proceso se hace en Fregenal de la Sierra. :: CASIMIRO MORENO

Ayudas inesperadas como las de la reina Letizia, fan de la bebida

En su ascenso fulgurante como marca, las creadoras de KomVida admiten que han recibido la ayuda imprevista de la reina Letizia, que desde que se supo que bebía kombucha los pedidos de KomVida se dispararon. Samantha de

Master Chef o Ignatius Farray, colaborador de La Vida Moderna en la Cadena Ser, también han sido inesperados embajadores de una marca en cuyos trípticos explicativos se subraya en letras bien grandes 'Made in Fregenal' (fabricado en Fregenal). Su último paso en la estrategia de marketing ha sido rodar un corto en el pueblo donde los vecinos explican su relación con esta bebida.

cen con tanto humor como rigor estadístico que su pueblo es el lugar del mundo donde más kombucha se consume por habitante.

Según Nuria, los primeros meses los han pasado explicando que es la kombucha y ahora toca explicar por qué su marca, KomVida, es diferente al emplear un proceso natural y un embotellado en cristal que preserva mejor las propiedades respecto a las otras marcas que hay en España de esta categoría, en torno a una docena, y a la que ha llegado un gigante como la multinacional PepsiCo. La que se hace en Extremadura, afirman, es la única con certificado IFS (norma de seguridad alimentaria) de kombucha en Europa

Producción en aumento

Ahora mismo la nave de donde salen las miles de botellas de KomVida es de apenas 400 metros cuadrados en el polígono industrial de Fregenal. Están en el mercado hace año y medio y su tirada aumenta en torno a un 20% cada mes. Según cuenta Nuria, acaban de adquirir una máquina embotelladora que multiplica por ocho la capacidad que tenían en esta parte del proceso.

Allí han dado trabajo a familiares y amigos para sacar adelante una producción que va en aumento, por lo que ya están dando vueltas a cómo ampliar unas instalaciones donde todos se sienten en familia. Lo de contratar amigas, primas y familiares fue una cuestión a la que le dieron vueltas. A día de hoy afirman que no se han equivocado.

De los 18 empleados actuales solo hay tres hombres en plantilla y uno de ellos es Antonio, padre de Beatriz, que dejó su puesto de funcionario en el Organismo Autónomo de Recaudación para acompañar a su hija en el proyecto. «La verdad, casi nadie lo vio claro. A mí me llevó a Vietnam para darme a probar la kombucha y ahora me río, pero al principio teníamos la bacteria con la que se hace la kombucha en casa y nos quejábamos. Ahora esta bebida es nuestra forma de vida», rememora entre risas.

Al lado, su hija relativiza su estrategia y lo conseguido. «Solo somos de pueblo y de mundo y nos dirigimos a la gente normal», afirma mientras se mueve por la entrada de su nave buscando el sol de estos días previos al invierno.

El extremeño que destapa los secretos de Atapuerca

El moralo Mario Modesto lleva más de 16 años participando en excavaciones en el yacimiento burgalés

:: M^a ÁNGELES FERNÁNDEZ BOHONAL DE IBOR. Era viernes el día que le cambió la vida. Era 30 de mayo de 1997 el día que decidió que la Paleontología sería su camino y su meta. Aquella jornada, Mario Modesto Mata leyó por primera vez el nombre de Atapuerca. El ya extinto Diario 16 publicaba una información sobre el yacimiento de Burgos y el aún conserva los recortes. La decisión que tomó con 11 años ya no tiene vuelta atrás.

Tras estudiar Biología con la especialidad de Zoología en Madrid y realizar un máster en Arqueología del Cuaternario en Cataluña, este investigador está dando los últimos retoques a su tesis doctoral en Burgos, en Atapuerca, donde excava todos los veranos desde hace 16 años.

Nacido en Navalmaral de la Mata y criado en Madrid, Mario vivió sus tres primeros años en Bohonal de Ibor, donde está ubicada parte de su familia paterna y donde pasó también gran parte de su infancia y adolescencia. Decenas de fines de semana, fiestas, vacaciones, puentes o escapadas hacen que su acento extremeño reduzca cuando en la conversación participa alguien de su tierra.

«Los fósiles que yo vi ese día en el periódico en el año 97 son los que he estudiado para mi tesis doctoral. Es una satisfacción absoluta dedicarme a esto. Atapuerca es un yacimiento excepcional, trasciende las fronteras nacionales y de información: contiene uno de los mejores registros fósiles del mundo en el último millón de años. Y casualmente está en Burgos y, siendo de Cáceres, pues es al lado de casa», explica con entusiasmo, con una sonrisa y con acento

poco habitual por las tierras burgalesas donde se realiza la entrevista y donde ha desarrollado gran parte de sus investigaciones, que también le han llevado a realizar estancias en Londres, Pekín y Nueva York.

La pasión con la que habla hace que no escatime en detalles, que las respuestas sean largas y precisas, aunque también hay espacio para el silencio. Parece que se trata de crear expectativa e interés. ¿En qué está trabajando ahora? «Mis investigaciones están en curso y no puedo desvelar nada porque estoy en fase de publicación en una revista importante», adelanta, al tiempo que lamenta lo difícil que es dedicarse a la investigación científica en España. Está especializado en los restos de las piezas dentales de los hombres y mujeres que vivieron hace un millón de años. «Son muy interesantes porque son considerados como las cajas negras en el ámbito evolutivo. Un diente permite saber cómo era el desarrollo de los homínidos de aquel momento, cómo era su dieta, sus desplazamientos y otros detalles».

Y vuelve a las comparaciones para acercar la complejidad de su investigación: la histología del esmalte y de la dentina. «Si cortamos un árbol podemos ver los anillos de crecimiento y saber la edad del árbol. En los dientes pasa algo idéntico, pero el tiempo entre esos 'anillos' no es anual, sino diario». Y continúa: «Los *Austrolopithecus* son adultos a los 10 años y nosotros, *Homo sapiens*, desde el punto de vista biológico somos adultos entre los 18 y los 20 años. ¿Cómo se ha producido ese incremento? Los dientes son la clave. Y

Atapuerca puede rellenar ese hueco que existe y que aún no se conoce».

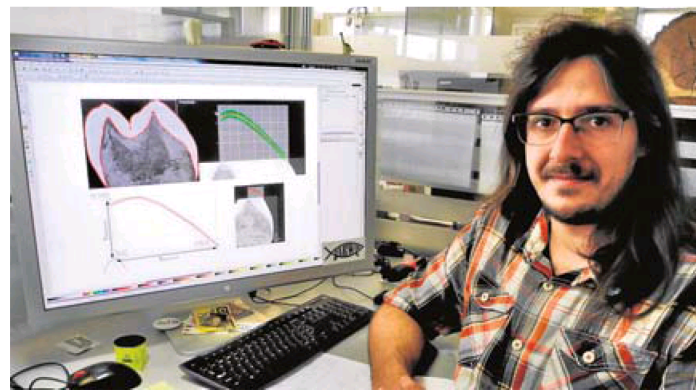
Para ello está trabajando con un microscopio desarrollado en Nueva York y del que solo existen dos en el mundo, llamado PCSOM, y que ha pasado temporadas en Burgos.

Primeros pobladores

En sus 16 años de excavaciones, Mario Modesto ha estado en yacimientos de toda la península. Forma parte del equipo de investigación Primeros pobladores de Extremadura y, aparte de la conocida cueva Maltravieso, también ha excavado en la de Santa Ana y El Conejar, en Cáceres, así como en yacimientos de Malpartida de Cáceres. «Santa Ana es muy interesante porque tiene una gran cantidad, en número y calidad, de bifaces, que son piedras de lágrima, perfectamente manufacturadas, con una talla extraordinaria y unos materiales raros para el resto de la península, como el cuarzo. Hacer bifaces en cuarzo requiere una técnica muy depurada», explica. Y aunque no hay fósiles humanos, sí hay restos de hienas y cráneos de osos, «que son espectaculares».

A punto de entregar su tesis, Modesto no tiene claro su futuro, aunque no duda que seguirá en la senda que comenzó en 1997. ¿Dónde? Eso es complicado de determinar: «Se me acaba el contrato a final de este año y luego habrá que ver dónde puedo pedir becas, contratos... Si en España o en el extranjero». Por ahora, se siente un privilegiado por poder hacer lo que le apasiona, aunque eso sí, en condiciones precarias: «Tengo la fortuna de hacer investigación sobre lo que me gusta y en mi país. He visto a muchos compañeros intentar y han caído. Es muy fácil formar a la gente y que luego no haya un sistema para incluirla en el tejido industrial y científico. Y eso es dinero derrochado porque no van a poder investigar y devolver su energía y trabajo», finaliza.

«Tengo la fortuna de hacer investigación sobre lo que me gusta y en mi país»



Mario Modesto posa junto a la pantalla del ordenador en la que estudia los dientes de Atapuerca. :: M. A. F.