vinetur

1906 incorpora a Ca Climent, el proyecto valenciano que recupera cacahuetes autóctonos

El apoyo incluye una máquina para ampliar la capacidad de producción artesanal

jueves 12 de noviembre de 2026



Cervezas 1906 ha incorporado Ca Climent, un proyecto familiar de La Granja de la Costera (Valencia), a Gastronomía para una Inmensa Minoría, la iniciativa con la que la marca de Hijos de Rivera apoya propuestas ligadas al origen del producto, la elaboración artesanal y el territorio. La incorporación se hizo pública este jueves, 12 de noviembre.

El proyecto lo impulsan Ana Climent y su padre a partir de dos variedades autóctonas de cacahuete, Collaret y Cacau del Collaret. La familia conserva esas semillas desde hace más de un siglo y ha mantenido el cultivo durante varias generaciones, en un mercado en el que, según explican las empresas implicadas, casi todo el cacahuete que se consume en España procede de China o de Estados Unidos.

La pérdida de cultivo en los campos valencianos se remonta a los años setenta. La entrada de producto importado redujo la rentabilidad de la producción española y muchas explotaciones dejaron de sembrar. En ese proceso, algunas variedades tradicionales estuvieron cerca de desaparecer. En el caso de los Climent, fue el padre de Ana quien guardó la semilla familiar cuando el cultivo iba quedando fuera de uso en la zona.

Años después, Ana Climent decidió recuperar esa producción y convertirla en una actividad comercial. Compaginó su trabajo en comunicación con la vuelta al campo y puso en marcha Ca Climent. La empresa presenta la iniciativa como el único productor y tostador artesanal de cacahuete de España.

Climent explica que el origen del proyecto fue personal y familiar. Su intención, afirma, era sacar de la esfera doméstica un sabor que había conocido en casa desde niña y que no encontraba en los productos de supermercado. Esa recuperación se apoya en una cadena de trabajo completa, desde la siembra hasta el envasado.

La familia controla todas las fases del proceso. Siembra su propia semilla, arranca las plantas, las deja secar y mantiene labores tradicionales como “espolsar” y “aventar”. Después, selecciona los cacahuetes a mano antes del tostado artesanal. Ana Climent también se ocupa del diseño del envase.

Las dos variedades tienen perfiles distintos. El Collaret, según explica la empresa, es un cacahuete pequeño con dos semillas por vaina. El Cacau del Collaret ofrece un sabor más dulce y suave. Esa diferenciación es uno de los argumentos con los que Ca Climent busca abrirse paso entre consumidores y cocineros.

El apoyo de Cervezas 1906 no se limita a la incorporación del proyecto a su plataforma gastronómica. La marca ha entregado a Ca Climent una máquina para aumentar la capacidad de producción, con el objetivo de ampliar su alcance comercial. La compañía vincula esta ayuda a su estrategia de respaldo a productores y oficios ligados a la gastronomía.

Ca Climent cuenta además con el respaldo de los chefs Begoña Rodrigo y Pepe Vieira. En el caso de Rodrigo, la colaboración ya ha llegado a la cocina de La Salita, su restaurante con estrella Michelin en Valencia, donde utiliza cacahuetes en verde de este proyecto para elaborar un vinagre propio.

La iniciativa valenciana recibió además en 2023 el primer premio del programa Empowering Women in Agrifood, de EIT Food. Ese reconocimiento se sumó a la presencia del proyecto en circuitos gastronómicos y a su relación con restaurantes de alta cocina.

Cristina Canosa, responsable de gastronomía en Hijos de Rivera, sostiene que Gastronomía para una Inmensa Minoría reúne propuestas que parten de la tradición para construir una oferta propia. Junto a Ca Climent, la iniciativa incluye la recuperación de las marismas de San José impulsada por Ángel León, la red Amas da Terra promovida por Lucía Freitas y el archivo de recetas tradicionales gallegas que el profesor Ricardo Fernández desarrolla con sus alumnos.