



Andreu Martín, CEO de Elían Barcelona.

Elían quiere convertir Barcelona en polo europeo de proteína de soja sostenible

De una hoja en blanco a una compañía que factura 400 millones de euros en menos de dos años. Ese es el recorrido de Elían Barcelona, el proyecto impulsado por Andreu Martín que ha situado al Puerto de Barcelona en el centro de una estrategia industrial que combina inversión intensiva, innovación tecnológica y ambición de liderazgo europeo en proteína de soja de valor añadido y proximidad.

La empresa nació formalmente en 2021, pero su germen se gestó en Estados Unidos, donde Martín identificó la oportunidad de crear una planta de concentrados y texturizados de proteína para alimentación humana en el sur de Europa. En 2024 adquirió la histórica planta de Cargill en el Puerto de Barcelona y hoy emplea a 90 personas. En paralelo, ejecuta una segunda fase inversora de más de 200 millones de euros para levantar una nueva fábrica anexa, tras obtener la concesión de suelo por 40 años y el reconocimiento de proyecto estratégico por parte de la Generalitat.

FUERTE INVERSIÓN

En total, el grupo habrá movilizado más de 300 millones de euros entre adquisición, modernización y nueva capacidad productiva. “Estamos invirtiendo en sostenibilidad a través de la innovación”, resume Martín, que defiende que ambos conceptos son inseparables en el ADN del proyecto.

La planta actual opera a plena capacidad y ha batido récords de procesamiento y ventas en 2025, suministrando principalmente a Cataluña y Aragón. Pero el salto cualitativo llegará con la nueva instalación, especializada en concentrados y texturizados con más del 70% de proteína para consumo humano, frente al 46-47%

Elían Barcelona aprovecha las sinergias establecidas con el Grupo Viserion, un conglomerado industrial norteamericano del que forma parte

de la harina convencional destinada al consumo animal.

La ambición es clara: pasar de un producto más ‘commodity’ a soluciones de alto valor añadido para la industria alimentaria europea. “Pasamos de un producto más estandarizado a otro de más valor añadido y dirigido a la alimentación humana”, explica el fundador de la empresa. De hecho, la idea es que entre el 60% y el 70% de la nueva producción se destine a la exportación para sustituir importaciones procedentes de orígenes más lejanos.

INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD

El eje diferencial se apoya en tres pilares: producto, suministro y proceso. En materia prima, Elían ya ha desarrollado 1.000 hectáreas de cultivo de soja en Lleida y Aragón, con la intención de triplicar superficie cada año para reforzar la proximidad y reducir huella de carbono. En proceso, la nueva planta será —según la compañía— la primera del mundo libre de hidrocarburos, al emplear alcohol vegetal renovable en su lugar.

La sostenibilidad también se traslada a la operativa: el 98% del agua utilizada es marina, el 30% de la energía actual tiene origen renovable y la nueva fábrica funcionará con electricidad 100% sostenible y una reducción de entre el 20 y 30% de energía térmica y eléctrica respecto al proceso tradicional.

Andreu Martín reivindica además el carácter local del proyecto, pese al respaldo del capital estadounidense de Grupo Viserion. “Es un emprendimiento local que se creó aquí, con inversión productiva y empleo industrial”, subraya. Su objetivo a cinco años es consolidar ambas plantas al 100% y convertir Elían en una plataforma europea de proteína sostenible, integrada y competitiva en precio. Porque, como admite el propio empresario, estar en precio “es el ticket para entrar”, pero la diferenciación vendrá de la innovación y la proximidad.

Más información
elianbarcelona.com