

Noves infusions Km.0

Tegust, amb seu a Forallac, posa al mercat infusions de Marialluïsa de l'Empordà, Camamilla de Linyola i Menta del Pirineu



Herbes aromàtiques al Parc de les Olors

REDACCIÓ

L'empresa Tegust, amb seu a Forallac, ha llançat al mercat aquest mes de setembre tres infusions d'alta qualitat fetes amb plantes aromàtiques cultivades exclusivament en territori català.

Marialluïsa de l'Empordà, Camamilla de Linyola i Menta del Pirineu són els nous productes que estaran disponibles als bars, restaurants i hotels de Catalunya a partir d'aquesta setmana perquè els amants de les infusions puguin gaudir d'un producte local de gran qualitat.

Els tres productes tenen com a element diferencial la proximitat, ja que provenen exclusivament de l'entorn territorial català i arriben directament del productor: la Xarxa del Parc de les Olors de Catalunya. De l'encaix dels sobres d'infusió s'encarrega una entitat del tercer sector, el Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana de Palafrugell.

Tal com assegura Pep Mascarós, l'ànima i l'impulsor de Tegust, "em fa especial il·lusió ser la primera marca que treu al mercat unes infusions de proximitat amb un producte 100% català. Avui en dia és molt importat per al consumidor saber d'on és el producte i qui n'és el productor i a Tegust ho fem possible".

Creada a finals del 2014, l'empresa d'infusions Tegust té l'exclusivitat de l'aprovisionament d'herbes per a infusions en piràmide del Parc de les Olors, una xarxa d'una vintena de parcs catalans dedicats al cultiu i elaboració de productes derivats de les plantes aromàtiques, culinàries i medicinals.

Distribuïts a 16 comarques de la geografia catalana, cada parc s'ha especialitzat en el cultiu ecològic de certes plantes d'acord amb les condicions climàtiques i de sòl de cada zona per tal de maximitzar-ne les propietats. Tal com destaca Pep Mascarós, «hem analitzat recentment la camamilla del Pla d'Urgell i els resultats demostren que és una varietat amb un 25% més de principis actius que altres varietats comercials seleccionades".

"La Marialluïsa, un arbust originari d'Amèrica del Sud, ha trobat en el microclima del Parc de les Olors de Palamós, amb temperatures suaus al llarg de l'any, el lloc ideal que n'afavoreix el conreu. I la menta prové de

Vilaller, a l'Alta Ribagorça", explica Mascarós.

Tal com assenyala Pilar Comas, creadora i coordinadora del Parc de les Olors: "Proposem un model de desenvolupament rural sostenible i el cultiu que es fa a cada parc respon als criteris de l'agricultura ecològica. Cada entorn, cada emprenedor i cada instal·lació tenen característiques pròpies que enriqueixen en tots els sentits el conjunt de la Xarxa". "Actualment representem el 80% del mercat de producció de planta aromàtica i medicinal ecològica autòctona", afegeix Comas.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/economia/2016/09/19/noves-infusions-km0/804989.html?utm_source=rss