

Tres marques del viver d'empreses de Forallac fan promoció conjunta

S'han unit per comercialitzar una panera de Nadal, a preu de cost, que s'encaixarà al centre ocupacional i de treball Tramuntana, de Palafrugell



D'esquerra a dreta, Gudayol, Mascarós, Prats, Carmona i Aliart, amb la panera Foto: EPA.

Tres noves empreses de Nexes, el viver d'empreses de Forallac, relacionades amb el sector de les begudes, han sumat esforços per crear un lot de Nadal amb els seus productes. Nut, especialitzada en ginebre; La Brava, cervesa, i Tegust, infusions d'alta qualitat, han optat per reforçar la seva marca unint esforços en aquesta idea conjunta. De fet, i segons Quim Gudayol, gerent de Forallac Progrés, empresa municipal de l'Ajuntament, aquest lot és un exemple del dinamisme de Nexes, que s'ha convertit en un referent pel que fa referència a gestió i èxit. Nexes, des de la seva creació el 2009, ha acollit més de setanta empreses, pràcticament el 80% de les quals han tingut continuïtat.

El lot inclourà una ampolla de ginebra Nut, dues cerveses La Brava i una caixa d'infusions Tegust, que s'encaixaran al centre ocupacional i especial de treball Tramuntana, de Palafrugell. La panera es comercialitzarà a cost de producció, de manera que els

emprenedors no hi carregaran cap marge ni obtindran cap benefici. El seu principal objectiu ha estat des de bon principi crear un producte que reforci la difusió de les seves activitats i de Nexes, i que exemplifiqui els fruits que pot donar una iniciativa d'economia col·laborativa. En aquest sentit, els tres emprenedors són exemples de casos reeixits que han crescut i s'estan consolidant a l'abric de Nexes, un equipament creat el 2009 per l'Ajuntament de Forallac, amb l'objectiu d'ajudar les empreses en els seus inicis.

Les marques

Els tres productes que integren el lot nadalenc són de primera qualitat, de proximitat i estan tenint molt bona acollida en el mercat. La primera és Nut. Albert Prats, cofundador de ginebra, destaca que és una ginebra artesanal destil·lada, feta segons el mètode London Dry, que "garanteix la màxima qualitat dels ingredients utilitzats en el seu procés d'elaboració. Nut té un grau alcohòlic de 45%". Està elaborada a l'Empordà i els seus 13 ingredients botànics es combinen de manera creativa per oferir un sabor distintivament delicat, suau i aromàtic. El resultat és una ginebra que evoca les aromes, els sabors... i el caràcter de la terra on ha estat destil·lada: l'Empordà.

La Brava parteix d'una recepta pròpia, expliquen Sergi Carmona i Francesc Aliart. Es tracta d'una cervesa Pilsen amb "cos i un color daurat intens". Adaptada, però, al gust català, amb una graduació lleugerament per damunt de la majoria de Pilseners (5,1%) i cuinada amb ingredients totalment naturals amb el mètode tradicional de la ciutat txeca de Pilsen.

Les infusions de Tegust, segons explica el seu gerent, Pep Mascarós, són d'alta qualitat i estan elaborades amb plantes aromàtiques cultivades en territori català. La majoria dels ingredients que s'utilitzen per elaborar les

infusions provenen del Parc de les Olors, una xarxa de productors locals que fan cultius ecològics de plantes aromàtiques i medicinals i que estan repartits arreu de Catalunya. El Parc de les Olors ofereix una estratègia innovadora al camp per tal de millorar les condicions del patrimoni rural i de la gent que s'hi guanya la vida.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 09-10-2016 Pàgina 22

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1010879-tres-marques-del-viver-dempreses-de-foralla-c-fan-promocio-conjunta.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui