

# Els creadors de les patates d'Olot, a pel mercat americà

El restaurant La Deu d'Olot i l'empresa Congelats Reixach presenten el producte a la fira SAVBOR Fine Food & Beverage Trade Show de Miami



La família Reixach amb el producte que presentaran als Estats Units.

L'èxit de les Patates de la Deu, popularment conegudes com a patates d'Olot, ha impulsat als seus creadors, el restaurant La Deu d'Olot i l'empresa Congelats Reixach de Sant Esteve d'en Bas, a llançar les patates artesanes en un nou format prèmium, que es comercialitzarà amb la marca Yummious, amb l'objectiu de penetrar en el mercat alimentari americà, sobretot el nord-americà.

Segons Pere Reixach, president de les dues companyies, «ens trobem en un moment idoni per aconseguir que les Patates de La Deu arribin a qualsevol punt del planeta, tot i conservant la totalitat de les seves propietats originals».

Les empreses garrotxines presenten les Patates d'Olot, amb la nova denominació i presentació, a la fira anual SAVBOR Fine Food & Beverage Trade Show, que se celebra a Miami, el 29 i 30 d'aquest mes de juny. En la seva quarta edició, l'esdeveniment acull la presentació de més de 100 productes d'alta qualitat del sector de l'alimentació [<http://www.diaridegirona.cat/tags/alimentacio.html>] i les begudes d'origen espanyol.

L'objectiu de les empreses presents a la fira és fomentar l'exportació als Estats Units, Amèrica del Sud i el Carib, i aprofitar la ubicació estratègica de Miami.

L'origen de les Patates de La Deu data de l'any 1943. El plat es va servir per primera vegada al restaurant La Deu en un dinar del llavors alcalde d'Olot i president de la Diputació de Girona, Pere Bretcha, amb el governador civil de Girona del moment. L'alcalde va demanar al restaurant que els preparessin un plat diferent dels que oferien habitualment i els van servir patates farcides.

A la dècada dels anys 60, amb motiu del creixement econòmic, i amb el Seat 600, la gent es desplaçava més i començava a sortir de casa per anar a dinar fora. És en aquesta etapa quan el restaurant decideix canviar el nom de les patates Bretcha pel de Patates de La Deu.

Als anys 80, les patates continuen guanyant adeptes. Donada la bona acollida del producte, arriba un moment en què el restaurant, per tal de poder donar servei a l'increment de la demanda, decideix ajudar-se de mitjans mecànics per produir una gamma de patates congelades que conviu, des de llavors, amb les patates 100% artesanes.

De cara a l'any 2018, amb motiu del 75 aniversari de la creació d'aquestes patates farcides, el restaurant La Deu i Congelats Reixach s'alien novament per treure al mercat un nou producte d'una qualitat superior, però a un preu més assequible.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/06/27/creadors-patates-dolot-pel-mercat/853719.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/economia/2017/06/27/creadors-patates-dolot-pel-mercat/853719.html?utm_source=rss)