Creen una empresa de distribució d'especialitats gastronòmiques

Collverd & Co està formada per quatre empreses i tindrà la seu a Vilamalla
Faran arribar els seus productes a l'hostaleria i botigues d'alimentació

Les empreses Collverd, AT Roca, Ràfols i Fòrum han creat una empresa de distribució d'especialitats gastronòmiques de les comarques gironines. L'empresa Collverd & Co tindrà la seu a Vilamalla, que és on hi ha la seu de Collverd, "perquè som els productors que estem situats en un radi equidistant dels nostres principals mercats: restauració i botiga especialitzada de la Catalunya del Nord i les comarques gironines, que és l'àrea que hem decidit que volem abastir", va explicar ahir Marc Solà, director general de Coll Verd.

De moment la nova empresa distribuïdora està formada per quatre empreses, "totes amb la mateixa filosofia de producte del territori i català", però no descarten que hi acabi entrant algun altre productor.

L'empresa es va presentar ahir a empresaris gironins al Mas Marroch. En la presentació Solà va explicar que l'empresa es deia Collverd perquè ho centraran a Collverd & Co "perquè són les inicials de moltes paraules, com ara començament d'un projecte nou que encetem amb moltes ganes i il·lusió i perquè el Co és compartir projecte amb els companys, cooperar per arribar als objectius marcats i cooperar per portar el projecte i complaure el client".

Tres llocs de treball nousLa nova empresa ha creat tres llocs de treballs nous, "i a mesura que la feina tiri endavant pensem que incorporarem més treballadors" –expliquen–, i disposa de tres vehicles per repartir els productes.

Collverd és l'empresa pionera en el món del foie gras i "és la més antiga del país dedicada a tota la cadena de producció de foie gras d'ànec de qualitat. Amb granges pròpies a les comarques gironines, cada setmana sacrifica i transforma 3.000 ànecs a Vilamalla.

AT Roca és el nou celler fundat per Agustí Torrelló Sibil, amb l'impuls dels seus fills, en Jordi i l'Agustí. El nou celler fa una aposta decidida per la DO Penedès, tant en vins escumosos com tranquils. Disposa de dos escumosos, un brut reserva i un rosat reserva, dos vins de la DO Penedès i un de la DO Montsant, que ahir va deixar tastar als assistents.

Ràfols és una empresa de Pallejà que es dedica a l'elaboració de bacallà tradicional, curat amb sal i dessalat, des de fa més de setanta anys. Amb aquesta filosofia de deixar el bacallà a punt de cuinar, als anys noranta Ràfols va decidir dedicar-se exclusivament a l'elaboració de bacallà per als professionals de la cuina.

El vinagre Fòrum, del Vendrell, "és un dels més apreciats en el món de la gastronomia", ja que es tracta d'un producte 100% natural, sense additius ni colorants afegits, elaborat amb raïms de vinyes de cabernetsauvignon, chardonnay i merlot.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/743052-creen-una-empresa-de-distribucio-despecialitats-gastronomiques.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui