



Alt Camp

RESPONSABLES: Elisabet Carbonell Esteruelas i Mireia Jordana Quer

ADREÇA: c/ de la Font, 82

MUNICIPI: Vila-rodona CODI POSTAL: 43814

COMARCA: Alt Camp TERRITORI: Catalunya

HORARIS: De dilluns a dissabte, de 13 a 16h.

TELÈFON: 977 639 240 / 658 254 280

CORREU ELECTRÒNIC:

elsfruitssaborosos@gmail.com

WEB: www.elsfruitssaborosos.com

La Mireia Jordana i l'Elisabet Carbonell són de Vila-rodona; una és restauradora i l'altre pagesa de fruita dolça i fa cosa de 7 anys van engegar un projecte d'elaboració de mermelades artesanals. L'any 2003, amb motiu de la fira de Vila-rodona, van posar els primers pots de mermelada de préssec a la venda. Volien ampliar horitzons professionals, tenien el gust per la cuina i un munt d'il·lusions i idees per compartir. El pare de l'Elisabet, inspirat en la poesia d'en Carner, va dissenyar el distintiu del projecte, que és a les etiquetes: dues noies collint els fruits saborosos www.elsfruitssaborosos.com.



Elles mateixes han anat fent el circuit comercial. Primer van portar les mermelades a Santes Creus i a d'altres indrets de la comarca i arreu del Camp de Tarragona. Tenen un conveni amb l'Ajuntament de Tarragona per fer mermelada de les taronges amargues de la ciutat, que es destina a regals del Consistori. Arriben fins a Salou, Cambrils i a dues botigues de Barcelona que són agrobotiga o botigues de gourmet. La comercialització, tot i ser bàsica, consideren que és la part més feixuga.

La xarxa i la pàgina web els serveixen per rebre comandes i poder donar a conèixer el seu projecte. L'Elisabet, una entusiasta de les xarxes socials, considera que és un sistema directe, ràpid i gratuït de fer-se conèixer i que dona la possibilitat de dir coses que són interessants per als usuaris, com ara receptes i aquells punts d'originalitat que es poden donar amb mermelades a carpaccios, amanides, etc.

Produeixen de deu a dotze mil pots, aproximadament, i fan trenta-dos tipus de mermelada: figues,

limona, mandarina, codony, tomàquet, síndria i meló, ceba confitada, alls, etc. Amb tot, pensen que la quantitat va en detriment de la qualitat, per això són molt curoses en la mesura de tots els processos. Saben i coneixen la procedència de les fruites i verdures, com la que fan de mandarines de Cambrils i de figues d'Alcarràs, fet que també indiquen a les etiquetes. A més del sucre, en algunes mermelades per espessir-les, hi posen un petit percentatge d'una alga japonesa. És l'opció que els ha resultat més efectiva per obtenir la textura desitjada.

Elaboren a la cuina del restaurant de la Mireia, per això no els va ser difícil començar, tot i que reconeixen que la paperassa els resulta massa complexa per les dimensions amb què elles treballen. Un dels seus objectius és posar un obrador per tenir un espai més ampli on treballar i poder oferir la possibilitat als clients de veure com es fa tot el procés. Volen fer del seu ofici un projecte integrat i complementari a la zona rural on viuen.

