

EMPRESSES



Mireia Jordana i Bet Carbonell elaboren artesanalment uns 7.000 pots de mermelada anuals. JOSÉ CARLOS LEÓN.

Cançó de gesta a la mermelada

Els Fruits Saborosos elabora artesanalment i comercialitza 50 varietats de mermelades, amb fruita i verdura de proximitat

EVA POMARES
VILA-RODONA

És una evidència. No som un país de mermelada. Per tradició, la lli-mitem a la clàssica torrada de l'esmorzar. La gran fortuna que suposa poder comptar amb una gran varietat de fruita fresca, assequible i de qualitat i al llarg de l'any, és probablement la responsable que la fal·lera de la mermelada sigui més cosa de britànics i europeus del nord. Malgrat tot, a les cases, de mermelades se n'han elaborat sempre, per tal d'aprofitar l'excident de la collita i

rememorar el plaer sucós de les cireres al novembre. Ara bé, ferne desenes de varietats diferents, de forma manual i seguint el mètode tradicional, ja és una altra història. En aquest cas, la de l'empresa Els Fruits Saborosos.

Bet Carbonell i Mireia Jordana van començar posant en una olla tres quilos de préssec de vinya. Era el 2003 i compartien ganes de ser petites empresàries, interès per la gastronomia i dificultats per trobar una activitat laboral amb la qual conciliar feina i família. "Ens trobàvem amb la canalla a la plaça i sempre parlàvem de

menjar. Pot ser perquè la Bet és pagesa i jo tinc un restaurant", explica la Mireia, mentre treu la cua a la darrera remesa dels 100 quilos de maduixes que elaboraran enguany. Tenien ganes d'anar més enllà i, un any després, van crear aquesta empresa de nom poètic i suggeridor. Les de taronja, llimona i mandarina van estrenar la gamma d'Els Fruits Saborosos, que ara ja arriba a l'increïble nombre de cinquanta varietats. És una cançó de gesta empresarial, perquè l'elaboren i comercialitzen elles dues soles des de la terrassa i els fogons del res-

taurant de la Mireia (Les Fonts, a Vila-rodona). Pera i vainilla, sàndria i meló, calçots, pebrot vermell, all, col lombarda, pastanaga, carbassó, tomàquet... Aquesta reivindicació de la mermelada és alhora pura artesanía alimentària envasada. Compren personalment la fruita a 40 paguesos dels pobles de la zona. Carbonell i Jordana considerem que disposar de producte fresc de proximitat és una de les claus que els diferencia d'altres mermelades. "És collida al punt òptim de maduració, no ha passat per cambres frigorífiques i això es nota en el sabor", asseguren. Producte a banda, treballar amb proveïdors locals també forma part de la filosofia de l'empresa: "Volem donar valor al treball del pagès i apostem per la sostenibilitat." De fet, part de la fruita prové de l'explotació familiar de Bet Carbonell.

DOLÇ EQUILIBRI. Les seves mermelades són dolces, però tenen "gust de fruita i verdura, perquè ajustem molt el contingut de sucre refinat blanc, que alhora manté el color brillant del producte original. Per això, no treballen amb al-

EL FRUITS SABOROSOS

FACTURACIÓ

24.000 €

VENDA A BOTIGUES

40

ANY DE FUNDACIÓ

2004

● Carbonell i Jordana van començar amb una inversió de 300 euros. Després de molta feina i moltes mermelades més, ara el negoci és un complement a la renda familiar. Hi dediquen mitja jornada durant tot l'any. Compren la fruita i verdura, elaboren les mermelades i les comercialitzen elles soles.

tres tipus d'edulcorants, com l'estèvia o el sucre de canya. "És la mermelada de sempre: sucre, fruita i a remenar." Les més sorprenents són les de verdures, que elaboren des de la creació de l'empresa. "La gent comença a atrevir-se a tastar mermelades diferents, com la de ceps o ceba. Sobretot els consumidors d'entre 30 i 50 anys", explica Jordana.

El pas endavant que ha fet la cuina catalana de la mà dels grans cuiners ha estat una pluja fina que ha animat un segment de consumidors a experimentar sàvors. "Les mermelades, siguin de verdures o de fruita, es poden usar en salses, farcits o en molts altres tipus de receptes", assegura Carbonell. Malgrat això, les més venudes continuen sent les tradicionals: tomàquet, figues i taronja amarga. Les de verdures representen la meitat de la producció anual, uns 7.000 unitats de 270 grams. "Tenim capacitat per elaborar-ne més, però no volem ser una indústria, perquè perdís qualitat. Continuarem elaborant-les artesanalment." Les comercialitzen a 40 botigues de productes gourmet.