

Entrevista Carmen Díaz

Emprenedora. En la seva cuina-taller ha creat nous conceptes de mermelades amb textures innovadores i amb gustos sorprenents. El Rebost de l'Empordanet suma un centenar de productes diferents. Acaba d'obrir una botiga a Figueres.

«Aquest premi reconeix la trajectòria, l'esforç i la feina feta»

► Creen mermelades de gustos peculiars en tres textures diferents

Borja Balsera

FIGUERES

■ Va rebre el Premi Emprenedors a la millor línia de negoci innovadora. Aquest guardó distingeix els empresaris que hagin obert la línia de negoci més innovadora en els darrers tres anys. Carmen Díaz està al capdavant de la marca de Can Tuies.

■ **Què suposa haver guanyat el Premi Emprenedors a la millor línia innovadora?**

■ A part d'un *subidón*, estic molt contenta, perquè aquest premi és un reconeixement a la trajectòria, a l'esforç i als productes que elaboro.

■ **Quins són aquests productes innovadors que li han fet guanyar el guardó?**

■ Elaborem mermelades i tenim diverses línies de treball. Busquem un producte diferent, fem maridatges de sabors més enllà de les típiques mermelades de préssec o maduixa.

■ **Em pot donar algun exemple d'aquests sabors tan especials?**

■ Tenim albercoc,

però acompanyat de regalèsia, el préssec el maridem amb anís estrellat o amb mores i vainilla. Per aquest estiu, hem preparat la combinació *summer*, que està feta de mermelades de préssec, carrota i cogombre.

■ **També fan presentacions molt especials.**

■ Si, tenim dues línies: les llàgrimes i els *spheros*.

■ **I què són les llàgrimes?**

■ Són unes geles, unes salses dolces que les elaborem de tots els gustos possibles, fins i tot les fem per encàrrec.

■ **Quins encàrrecs heu rebut?**

■ Doncs hem fet llàgrimes de figa, garnatxa o mistela.

■ **Que se solen servir per**

acompanyar les elaboracions culinàries.

■ Sí, tot i que per presentar en un plat hem creat els *spheros*. Són les mateixes salses amb un acabat d'esferes. Tenen una textura molt toveta.

■ **Quan fa que està en marxa el projecte?**

■ Des del 2011.

■ **Quina evolució heu fet en aquests anys?**

■ Vam començar amb 40 productes i ara ja en tenim un centenar. Un cop obert el nostre local, ara volem elaborar les nostres pròpies salses, com el quètxup o la mostassa

■ **Quina creu que ha sigut la clau per arribar fins al dia d'avui?**

■ Cuidem molt el producte. És artesà, natural i de molta proximitat. La majoria de la matèria primera és de quilòmetre zero.

■ **Se sent emprenedora?**

■ Sí, més que emprenedora, perquè sempre tinc idees noves i vull fer moltes coses. És un no parar.

■ **S'ha sentit acompanyada en aquest camí d'emprenedora?**

■ Hi ha moments que tiraries la tovallola, però aprens a entomar els cops i ara ja no hi ha res que em freni.

Díaz amb el premi Emprenedors. BORJA BALSERA



SERVEI DE CONTROL DE MOSQUITES



Previsió El servei de control de mosquits realitza xerrades a les escoles

► La Mancomunitat Intermunicipal Voluntària del Servei de Control de Mosquits està realitzant xerrades informatives a les escoles de la demarcació de Girona. Aquest programa educatiu, finançat pel Dipsalut, té la voluntat de transmetre conceptes bàsics de la biologia i ecologia dels mosquits perquè sàpiguen identificar-ne les larves aquàtiques i puguin aplicar mesures preventives. Els joves han pres mostres que ara el servei de control està analitzant en els seus laboratoris.



EMMARCARÀS CASA TEVA



GORKA BLUE 7,95€ /M2



LIVING WHITE 7,95€ /M2



KROSS GRIS 12,95€ /M2

☎ 902 909 500

El supermercat més gran en gres i rajola d'Europa

www.elreidelarajola.com

moltes més rebaixes a la web!

Medinyà Ctra. N-II Km 728

Pont de Molins Ctra. N-II Km 761

Palafolls Ctra. N-II Km 680 al costat de Torredà

Le Boulou s.a. 20 Rue d'en Cavallès

Segueix-nos



Preu al magatzem central de Medinyà

Palafolls i Pont de Molins 0,50€

Fotos no contractuats

No no inclos