

Cinc minuts al bany maria, i a menjar!



L'empresa Nova Gamma elabora plats d'alta qualitat que ven en racions individuals envasades al buit.

per: Xavier Amat

Caldereta de xai rostida i confitada, suquet de calamars amb verdures, vedella amb fruits secs i reducció de vinagre, cabrit de Berga confitat... ah!, i no ens oblidem de la que segurament és la gran especialitat de la casa, la tarrina de foie amb fruites caramelitzades, un autèntic plaer

per al paladar. Avui servir aquests plats a taula i quedar la mar de bé amb els convidats pot suposar un esforç mínim i no embrutar gens els fogons. És possible gràcies a Nova Gamma, una jove empresa matoronina però amb anys d'experiència en el sector per part dels seus responsables, que elabora els plats a foc lent –sempre amb productes de primera qualitat–, en un acurat i controlat procés, els envasa

al buit en bossetes individuals, i ja són a punt per menjar després de simplement escalfar-los cinc minuts al bany maria. Tot sense conservants ni colorants, i amb una caducitat de mig any.

Per a Valentín González i Jordi Sánchez, els dos socis de Nova Gamma, l'arrencada de l'empresa és molt positiva. Està ubicada a l'espai que va deixar el mític restaurant El Tramvia, al barri de Cerdanyola. De moment, a més a més d'ells

Patrocinadors



dos, tenen dues persones més contractades, però esperen que en dos o tres anys puguin arribar a ser una quinzena de treballadors. "Ara portem un any i mig però ens estem consolidant ràpid; en aquest

no renuncia a la venda individual als que s'acosten a l'empresa, tot i que no tenen muntada pròpiament una botiga. Defineixen els seus plats com "una fusió entre cuina tradicional i la moderna, no som ni d'en Santamaria ni de l'Adrià, sinó que fem la nostra", considera Valentín González, qui, entre el seu currículum, hi trobem dos anys treballant a la cuina del Bulli. Al cor del centre de treball, tot està mesurat i controlat al mínim detall: temperatures, cortines per tal que no entri cap element extern que pugui distorsionar el procés, pes exacte de la sal que necessita cada plat... i amb l'oli d'oliva verge extra com un dels grans pilars de la qualitat final.

"Fem una fusió entre cuina tradicional i moderna, no som ni d'en Santamaria ni de l'Adrià"

2009 preveiem doblar la facturació de 2008", diu González que, com es pot observar, no tem la crisi. "Hem tornat molt satisfets de la rebuda que han tingut els nostres plats al Fòrum Gastronòmic de Girona, i al saló d'alimentació Barcelona Degusta", explica. Nova Gamma ven els seus productes al sector de la restauració i a algunes botigues d'alimentació d'alta qualitat – ja tenen clients per tot l'Estat espanyol –, però tampoc

Per a muntar l'empresa, Sánchez i González van comptar amb el suport de l'Institut Municipal de Promoció Econòmica de Mataró (IMPEM) per tal de seguir tots els passos. "Nosaltres el que sabem fer és cuinar, però no muntar empreses, i per això és important que l'administració ajudi els joves emprenedors, guiant-los en els passos que s'han de fer", explica el nou empresari.

Alicia Romero Llano.

4^a Tinent d'Alcalde Regidora d'Innovació i Promoció de Ciutat. Presidenta de l'IMPEM i del Tecnocampus Mataró-Maresme.

Xarxa d'emprenedoria del Maresme

La comarca del Maresme té una destacada tradició emprenedora i ha creat al llarg dels anys un teixit empresarial sòlid, que alhora també ha demostrat flexibilitat i visió de futur i ha rebut el suport dels ens locals de la comarca.

Actualment es planteja una actuació coordinada que ha de servir per posar en valor un dels factors més significatius del nostre territori: el Maresme clúster de l'emprenedoria per excel·lència, mitjançant la creació d'una xarxa que englobi tot el territori.

Aquesta xarxa es defineix com la integració de l'oferta de serveis públics disponibles actualment per a l'emprenedor o l'emprenedora al Maresme en clau de millora contínua. Se centrarà en els serveis i no en els municipis, de tal manera que qualsevol persona que vulgui crear un negoci al Maresme obtindrà els millors serveis i el màxim de recursos (coneixement, finançament i relacions).

El parc científic i de la innovació TecnoCampus Mataró-Maresme, que assumeix en la seva missió esdevenir un referent en el suport integral a la creació d'empreses, encapçalat i liderarà aquesta xarxa i hi aportarà serveis especialitzats en transferència de tecnologia i connexió a centres i grups de recerca a nivell autonòmic i estatal.

En definitiva, la xarxa d'emprenedoria del Maresme ha de suposar un pas endavant en la consolidació de la comarca com l'Ecosistema de l'Emprenedoria per excel·lència a Catalunya en clau d'èxit.

La fitxa

Sector: Alimentació
Plats cuinats d'alta qualitat

Adreça: C/ Creu d'en Fins, 4 - 6

08303 Mataró

Telèfon: 93 114 20 21

Fax: 93 510 44 01

Web: www.novagamma.com

Correu electrònic:

info@novagamma.com

Any de creació: 2007

Responsables: Valentín González

Jordi Sánchez.

