

«A Harcogourmet intentem conscienciar de la importància d'una bona alimentació»

EMPRENEDORIA. La botiga de **Montse Codina** i **Xavier Harillo** ofereix iogurts de Riudellots de la Selva, formatge del Pont de Bar o llonganisses de Casserres. S'han tres dels productes exposats a Harcogourmet, el projecte gastronòmic de Montse Codina i Xavi Harillo que vol recuperar la venda de proximitat.

Amb quina intenció neix Harcogourmet?

-Montse Codina: Intentem conscienciar de la importància d'una bona alimentació. Nosaltres no treballem amb cap distribuïdor, anem a buscar sempre petits obradors, petits pagesos.

Com va començar el projecte?

-Xavier Harillo: Vam decidir muntar un projecte de petits detalls per casaments, batejos i comunions, i un d'aquests detalls es va menjar la resta del projecte: l'alimentació. A partir d'aquí vam passar del petit al gran detall, d'on va sortir el regal gastronòmic. Vam crear un espai web i un catàleg *online*, però els clients necessitaven un espai físic per ubicar-nos i vam tenir la idea de buscar un local com a expositor.

Un local al barri vell amb un pati exterior.

-M.C.: El barri vell és una zona una mica abandonada i caldria posar-hi esforços per dinamitzar-la. A nosaltres ens calia un local molt rústic, res de floritures ni històries. Al final el que és important és el producte. Per això volíem pedra, fusta, elements molt bàsics, no hi ha res de plàstic.

Quins són els productes que teniu a la botiga?

-M.C.: Tot és producte català i procurem que tot sigui artesà sense gaires químics. Tenim verdura fresca de Viladordis, llonganisses de Casserres, embotits d'Alpens, treballem la llet de l'Espunyola i potenciem la compra a granel. Hi ha molts productes que ningú més té a Manresa, com són uns iogurts de Riudellots de la Selva.

La venda indiscriminada ha passat a millor vida?

-M.C.: I tant! Per això també busquem una filosofia de treball, una ànima de qui hi ha al darrere. És molt important saber qui, on, com s'ha fet allò que estàs menjant. Com un formatge que es fa al Pont de Bar, vas allà i coneixes el Xesco i veus que aquell formatge que tant t'agrada prové d'un ramat de 16 cabres que a més, cada una d'elles té un nom. D'aquesta manera, aquell producte agafa força.

Aquest és un dels vostres objectius?

-X.H.: La idea seria fer venir el formatger aquí a la botiga i que expliqués als clients el que nosaltres ja sabem. També al revés, anar a l'essència i fer excursions gastronòmiques amb clients.

-M.C.: També farem un tast de vins a fora el pati. Ens estrenarem amb un Bernat Oller i també portarem una cervesa del Priorat.

Un altre objectiu seria fer-vos distribuïdors de petits productes artesans?

-X.H.: Lleida i Girona queden molt lluny. Barcelona queda lluny i els productes arriben fins a Terrassa. La Catalunya Central queda en terra de ningú i els productors ens demanen que fem distribució.

El model que plantegeu a Harcogourmet és momentani fins que s'acabi la crisi?

-M.C.: El comerç en general sempre ha tingut grans marques que poden vendre a preus molt més baixos, però al final acaba sent tot molt impersonal i s'ha de marxar del centre neuràlgic per trobar l'essència de les ciutats. En alimentació, crec que la filosofia està canviant i la gent comença a tenir ganes de saber què és el que menja.

Foto: Alba Ribas

Què us va motivar a emprendre?

-X.H.: És una forma de vida, un camí de progrés per desenvolupar-te personalment i professionalment. Fer realment el que a tu t'agrada, lluitar i aconseguir-ho. És com quan comences a caminar, que caus, però de mica en mica vas aprenent què va millor i què no per aconseguir allò que vols.

Què li recomanaríeu a algú que vol emprendre?

-X.H.: Fer un estudi de mercat abans i crear un full de ruta. Posicionar-se en un panorama pessimista i no voler aconseguir beneficis exponencials.

-M.C.: Hi ha un dia que t'has de tirar a la piscina i aquell dia no pots tenir por a fracassar i si fracasses no passa res, de fet forma part d'emprendre: equivocar-te, caure, tornar-te a aixecar.

Fitxa

Projecte: Harcogourmet.

Idea: abril 2012.

Data de creació : 15 febrer 2014.

Emprenedors: Montse Codina i Xavier Harillo.

Sector: Alimentació.

Definició: botiga i alhora expositor de bons aliments de proximitat amb regals i espais gastronòmics.

Públic: obert a tothom.

Web: www.harcogourmet.com .

Xarxes socials : <https://www.facebook.com/Harcogourmet> ,
[@Harcogourmet](http://instagram.com/harcogourmet#).