EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Gent | Núria Closas | Actualitzat el 17/09/2013 a les 00:00

«Fins que no comences a parlar de números, no et prenen seriosament»

EMPRENEDORIA.Â Al capdavant d'**Olis AromÃ tics del Mediterrani** hi ha el Marc SeguÃ©s, l'AdriÃ Garcia i el Marc Brunet, un enginyer, un mestre i un sommelier que han decidit emprendre un negoci d'olis aromÃ tics aprofitant una masia familiar de TorÃ , a la Segarra.

Tots tres estan il·lusionats amb el projecte i esperen rebre finançament a partir de la pàgina que han creat a Verkami.

Què uneix tres joves amb carreres tan diferents a produir olis aromàtics pel menjar?
Marc Brunet: És l'amor per la terra. També ens interessa molt el món de la gastronomia i sobretot ens fa molta il·lusió començar un gran projecte.
Adrià Garcia: Un altre factor és la crisi, acabar d'estudiar i no trobar feina.

La masia on es fan els olis aromàtics és del Marc, l'enginyer...
Marc Segués: Sí, a casa meva en fem però per nosaltres. La masia està a la zona, el clima i la temperatura adequats, per macerar els olis.

El Marc us ha encomanat la passió a la resta?
A.G.: La cosa va anar de manera molt espontània. Estàvem fent unes pizzes a casa seva i de cop va i treu l'oli.
M.S: Com sempre, jo els convidava perquè se'n posessin sobre la pizza.
A.G.: I jo em vaig sorprendre. I em va explicar que els feien a casa i jo li vaig demanar si mai havia pensat de comercialitzar-ho.

Quin tipus d'olis feu?
M.B.: N'hem fet quatre. L'infern, que és oli picant, aromatitzat amb bitxo i pebre. El de Peix que és fresc i porta llimona i pebre...
M.S.: L'Italià que és per pizzes, que porta una selecció d'herbes (romaní, farigola?) i també bitxo perquè és picant, i el Mediterrani, que és el de carn.

Com heu decidit la combinació que faríeu?
M.S.: Sovint el que hi ha són olis temàtics amb 60 aromes diferents i vaig pensar de fer un oli específic. La gent no sap què fer amb 60 olis diferents. Costa saber què té de diferent l'oli de romaní de l'oli de farigola? En canvi, si fas olis temàtics, de peix, de carn... la gent s'anima més a comprar.

Quantes persones necessiteu perquè el projecte funcioni?
M.S.: De moment som nosaltres tres.
A.G.: Amb això no tenim problemes, però amb el que tenim problemes és amb l'habitabilitat del local, certificat de les etiquetes... que és el que costa més diners.
M.S.: Està molt controlat i tampoc no t'ajuden gaire. Vas a demanar informació i és com si se't volguessin treure de sobre.
A.G.: Depèn d'on vas, no et prenen seriosament pel fet de ser joves fins que no comences a parlar de números i demostres que tens un bon projecte.

És difícil ser emprenedor?
M.S.: La cultura emprenedora és gairebé inexistent. La gent no et guia.

M.B.: Nosaltres perquè som 3, però un de sol ja hauria plegat.
A.G.: Et vas trobant barreres i quan en superes una et penses que ja està i no, darrere n'hi ha una altra. Però el fet de ser tres ajuda molt.

Els tres emprenedors davant de la masia de cal Porta

Heu presentat el vostre projecte a Verkami i ja teniu més de la meitat dels diners que demaneu.
A.G.: El nostre pressupost és molt limitat. Hem començat amb els pocs estalvis que tenim. Ens pensàvem que només familiars i amics aportarien alguna cosa al projecte de crowfunding, però hi ha gent de fora que s'interessa. Tenim entre 20 i 30 mecenes que no coneixem de res.

Quina recomanació faríeu a algú que vol muntar un projecte?
M.B.: Tenir les idees clares i molta paciència. Si un en té ganes, es pot aconseguir.
M.S.: Ser persistents, que no es desanimin i que busquin companyia per tenir suport. La gent no s'ha de quedar a casa a esperar, que es tirin a la piscina.
A.G.: Però amb aigua, que tampoc no s'hi enganxin els dits.
M.B: Sí exacte. Si es busquen, tenim recursos, pocs i privats, això sí.

FITXA
Nom : Olis aromàtics del mediterrani.
Web : http://www.verkami.com/projects/6259-olis-aromatics-del-mediterrani .
Emprenedors : Marc Segués (enginyer), Adrià Garcia (mestre) i Marc Brunet (sommelier).
Idea : Abril 2013.
Data de creació : Juny 2013.
Sector : Gastronòmic.
Públic : Botigues gourmet, particulars, restaurants.
Xarxes socials : @AMediterrani.
Definició : Iniciativa que sorgeix en un petit poble de la Segarra, Torà de Riubregós, amb l'objectiu d'impulsar els olis aromàtics ecològics com a producte de proximitat.