®AMETLLA+
de Mallorca

AQUESTA ÉS
LA NOSTRA TRAJECTÒRIA

ÍNDEX

ELS ORÍGENS	5
PERFIL DE LES PROMOTORES	6-8
L'AMETLLER I LA IDEA DE NEGOCI	9-10
ANÀLISI DE MERCAT	11-13
CLIENTS	14
ESTUDI DE LES RECEPTES	15-16
EL PRODUCTE	17-20
EL DISSENY COM A PROTAGONISTA	21
PREMI	22
RECEPTES	23
EL FUTUR	24
DEMOSTRACIONS DE CUINA	25
DOSSIER DE PREMSA	26

EL ORÍGENS

3+1, Innovació Gastronòmica Mallorquina neix amb el propòsit, per part de les 5 integrants que la composen, de transformar un producte autòcton, l'ametlla mallorquina, producte que consideram té una infinitat de possibilitats.
l'Ametlla Mallorquina, un fruit sec amb múltiples qualitats, no només com a aperitiu o com a part de limitats postres típiques sinó com a impulsora en l'àrea de turisme, gastronomia autòctona i salut.
Són per aquests i, per altres nombrosos motius, pels quals les emprenedores d'aquest projecte hem apostat per la idea de convertir l'ametlla mallorquina en un condiment privilegiat que evoqui qualitat, expectatives i innovació.
Volem crear nous hàbits de consum de l'ametlla mallorquina, noves textures i sabors diferents.

El motiu del projecte:història d'amor amb la tradició i la cultura

PERFIL DE LES PROMOTORES

Som conscients que el perfil de l'equip emprenedor és un dels factors que més influeix en l'èxit d'un projecte. En el nostre cas la varietat i la complementarietat de les nostres trajectòries personals i professionals col.laboren a que sigui una de les nostres grans fortaleses combinant: capacitat per negociar, networking, creativitat i coneixement del mercat.

Gemma Bes Padrós: llicenciada en Nutrició per la Universitat King's College de Londres i diplomada en Dietètica i Nutrició per la Universitat de Barcelona. Ha treballat en Hospitals i Clíniques de prestigi (Teknon i Clínica Planas de Barcelona i la Clínica Juaneda de Mallorca), addicionalment ha col.laborat amb diferents revistes (Cuerpomente, Hola!, Viure al camp, Guia del nen, sabor ...) Ha publicat un llibre ("aprèn a menjar sa" de l'editorial Amat) i ha col.laborat en diferents programes de televisió (Televisió Espanyola, IB3 i canal 4). Té una consultoria de nutrició i dietètica (www.gemmabes.com) on de envolupa projectes diversos per a clients com: Sol Meliá, Ajuntaments (Palma i Calvià) Govern Balear i TUI entre d'altres.

Dolça Feliu Aymar: llicenciada en Psicologia, diplomada en Fisioteràpia i amb un Màster en Administració i Direcció d'Empreses per la Universitat de Barcelona, ha desenvolupat la seva carrera professional combinant diferents llocs en l'àrea social així com en la gestió de projectes i equips. Addicionalment, compta amb l'experiència d'haver viscut i treballat set anys a Holanda el que li ha ajudat a conèixer els mecanismes d'importació i exportació a nivell europeu.

PERFIL DE LES PROMOTORES

Bàrbara Flaquer: formada, en disseny d'interiors i disseny de producte, a l'escola Eina de Barcelona, ha cursat estudis complementaris així com un curs d'especialització en interiorisme i mobiliari a la Universitat Politècnica de Catalunya. Actualment està en procés d'obtenir la Llicenciatura en Humanitats per la UOC La seva trajectòria professional inclou la creació de l'empresa TURYE, centrada en l'equilibri entre desenvolupament i sostenibilitat amb una clara vocació d'avenços tècnics i respecte pel medi ambient. Addicionalment, té en propietat: És Bauló Petit Hotel i l'Hotel Rural Casal Santa Eulàlia. Actualment és membre de l'associació de dissenyadors europeus BEDA.

Maria del Mar Socias Camacho: llicenciada en Filosofia i Lletres, secció Geografia per la Universitat de les Illes Balears, ha desenvolupat la seva carrera professional a la Fundació Universitat-Empresa de les Illes Balears, dirigint el Departament d'Orientació i Inserció Professional fins a data d'avui . Experta en intermediació i orientació laboral, ha organitzat les 6 edicions del Fòrum d'Ocupació de la UIB.

PERFIL DE LES PROMOTORES

Catalina Cañellas: ha desenvolupat la seva carrera professional en el sector turístic gestionant diferents hotels com el prestigiós agroturisme Son Gener així com l'hotel urbà Es Convent.

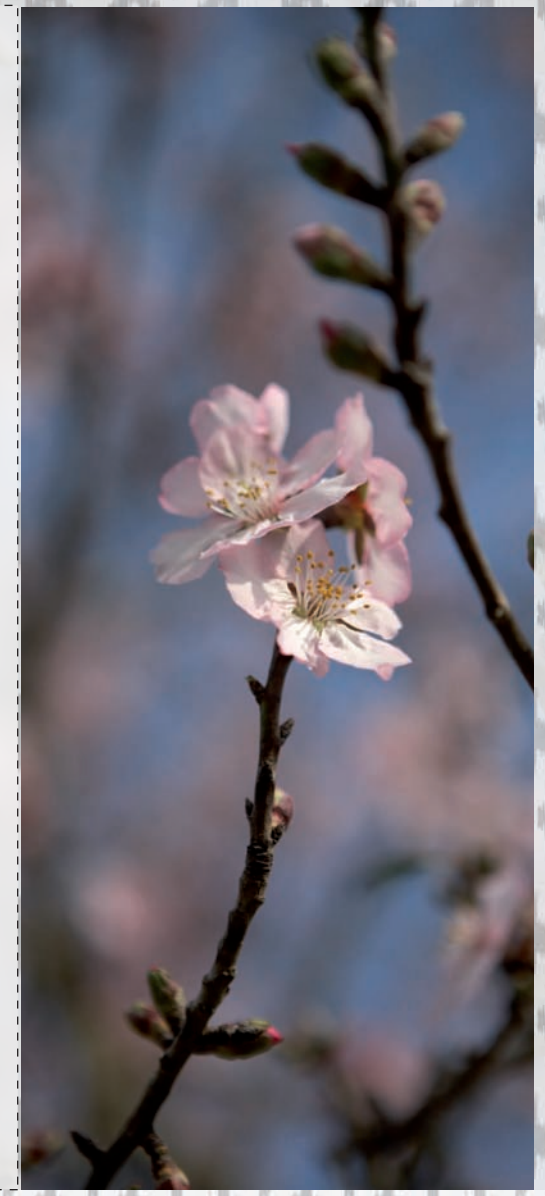
L'AMETLLER I LA IDEA DE NEGOCI

Vam fer un estudi exhaustiu de l'ametlla mallorquina, comprovant, com dèiem abans, que a Mallorca hi ha més de 50 espècies d'ametlla. Ens vam basar amb una idea una mica romàntica dels records de la infantesa, del que significava a l'economia de les cases la recollida i venda de l'ametlla. L'ametlla com a fruit saludable: *...los ácidos grasos son insaturados...por lo que no contribuyen a aumentar el colesterol en la sangre...en la almendra mallorquina...los contenidos en sodio y potasio son ligeramente superiores...Valor nutritivo:en la base de los resultados expuestos el valor nutritivo de la almendra puede cifrarse del orden de 640 kcal./100 gramos de la parte comestible, cantidad extraordinariamente elevada. (F. Saura i J. Cañellas)*

A més, els ametllerars de les Illes Balears són molt vells, i és precisament aquesta vellesa la que fa que el fruit sigui de més qualitat.

A tot això li hem d'afegir la preocupació que ens provoca veure la decadència i la deixadesa dels ametllers i dels ametllerars. Avui en dia ja no són un producte gens rentable i viuen un creixent abandó. Es una roda causal, es recullen menys ametlles, fet que provoca una disminució de la floració dels arbres.

Fa uns anys que anam observant aquesta decadència, que s'ha convertit en la nostra motivació principal i ens ha impulsat a emprendre una via de recerca de noves sortides a l'ametlla, entre d'altres coses, per activar la recuperació del paisatge; això per a nosaltres és de vital importància.



L'AMETLLER I LA IDEA DE NEGOCI

L'hivern és l'època de la flor d'ametller a Mallorca. A partir de finals de gener fins a finals de
febrer, l'illa floreix amb tons blancs i rosats convertint els nostres paisatges en un gran atractiu turístic.

Però la flor de l'ametller és molt més que això, suposa l'inici d'una producció d'un fruit sec autòcton amb unes qualitats i sabor que li han merescut la distinció de producte qualificat. L'ametlla mallorquina té múltiples qualitats, és especialment dolça i té un alt percentatge d'oli, el que la fa superior en qualitat a la competència procedent d'altres països. Hi ha fins a 50 varietats d'ametlles mallorquines, el producte característic de la nostra terra és una barreja i és amb la que nosaltres treballam.

La carència a les Balears de moltes indústries especialitzades en productes o subproductes de l'ametller contrasta amb altres zones com el llevant espanyol on s'ha establert un ampli i significatiu sector industrial que utilitza com a matèria primera l'ametller. De les dades esmentades i de la il.lusió d'iniciar un projecte donant-li un valor a un producte autòcton sorgeix la nostra idea de negoci:

Convertir l'ametlla en un producte gourmet, capaç de respondre a una necessitat com és el menjar, aportant el valor d'exquisidesa.

ANÀLISI DE MERCAT

El principal motiu per a la realització d'aquest estudi de mercat no no va ser altre que el de definir les estratègies de màrqueting pel que fa al producte, preu, distribució i promoció.

No obstant, la principal preocupació era la de saber si és realment viable un negoci d'aquest tipus.

Per tant, el nostre objectiu principal de l'estudi de mercat va ser:

- Conèixer la mida del nostre mercat real.

- Conèixer la demanda actual d'aquest tipus de productes així com l'evolució del seu consum.

- Analitzar l'oferta existent de productes gourmet així com de productes fabricats a base d'ametlla mallorquina.

- Analitzar les vies de comercialització possibles dels nostres productes.

ANÀLISI DE MERCAT

En la recopilació de dades sobre el sector i la identificació de productes es va detectar una gran manca d'informació que existeix en relació amb els condiments alimentaris de l'estil gourmet.

Aquest fet va causar que la realització d'aquest estudi es convertís en una tasca força complicada, ja que es tracta d'un sector que té una sèrie de característiques molt particulars, com són, entre altres:

• Es tracta d'un sector que està canviant molt ràpidament.

• Està molt influenciat pels avenços aconseguits a través de programes de Recerca i Desenvolupament (R + D) de les empreses i de les universitats.

• Està molt influenciat pels hàbits moderns de consum que fa que cada vegada es cuini menys i que calgui oferir productes frescos i elaborats de més durada, guardant els sabors i textures tradicionals.

• El desenvolupament de nous productes està molt limitat per les legislacions de tots els països, i pels efectes que pot tenir en el consum humà a llarg termini.

ANÀLISI DE MERCAT

Tot i així vam aconseguir trobar les dades que responen a les preguntes plantejades des del principi.

El que hi ha al mercat fins a data d'avui són condiments, com per exemple les distintes sals que han sortit al mercat en els darrers anys. L'ametlla, com a condiment tot sol no ens va convèncer, vam pensar en l'usuari, en pensar accions per a facilitar-li la vida (actualment molt ocupada en la feina, la vida personal i familiar...) i d'aquí va sortir un preparat que, entre d'altres coses, alivia la compra; amb Ametlla+ ara tan sols has de comprar la carn o el peix i Ametlla+. Ens estalviam el sofregit, tallar i pelar, picar, la verdura...

A nivell nutricional evita fritures perquè la grassa de l'ametlla supleix l'oli afegit aconseguint davallar calories i greixos.

Pretenem aprofitar tot de l'ametlla des de la flor fins a la clovella del fruit.

CLIENTS

La manca de temps, i de vegades de coneixement, ens fa tenir una visió molt polaritzada sobre l'oferta alimentària, com si només existís la gamma alta, pràcticament inabastable, i la baixa, plena de productes envasats en porcions. Nosaltres apostem per un limbe ple de possibilitats que, sense allunyar-se de la qualitat, resulten assequibles i, és en aquesta zona, on ens volem posicionar.

Ens dirigim, per tant, a **un tipus de persona que li agrada menjar i viure bé, que no disposa de gaire temps lliure.** Molta gent fuig de la cuina per evitar feina, fet que provoca una desaparició gradual de la cuina de les àvies; en canvi, si els dius que pots fer uns escaldums en menys de 45 minuts, sense sofregit ni picada, sense haver de fer una compra gran dels diferents ingredients, avances molt i **Ametlla+ es converteix en un estímul per menjar plats d'antany amb una metodologia innovadora i ràpida convertint el plat en un producte saludable i saborós.**

És tan fàcil com sofregir la carn, afegir el brou o aigua i Ametlla+.

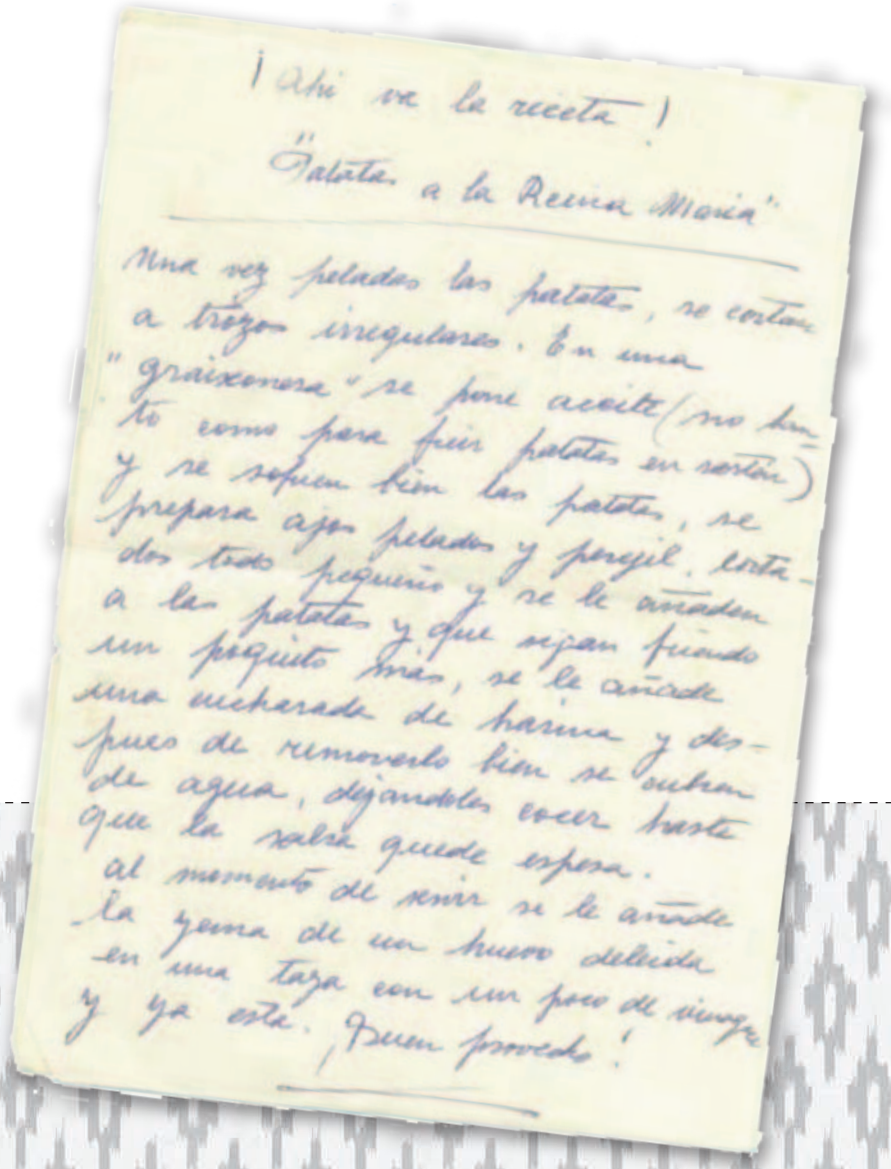
ESTUDI DE LES RECEPTES

Patates de la reina Maria

La següent recepta, que antany requeria fer una compra variada, preparar els ingredients, cuinar-los etc.
Ho resolem amb Ametlla+ de la següent forma:

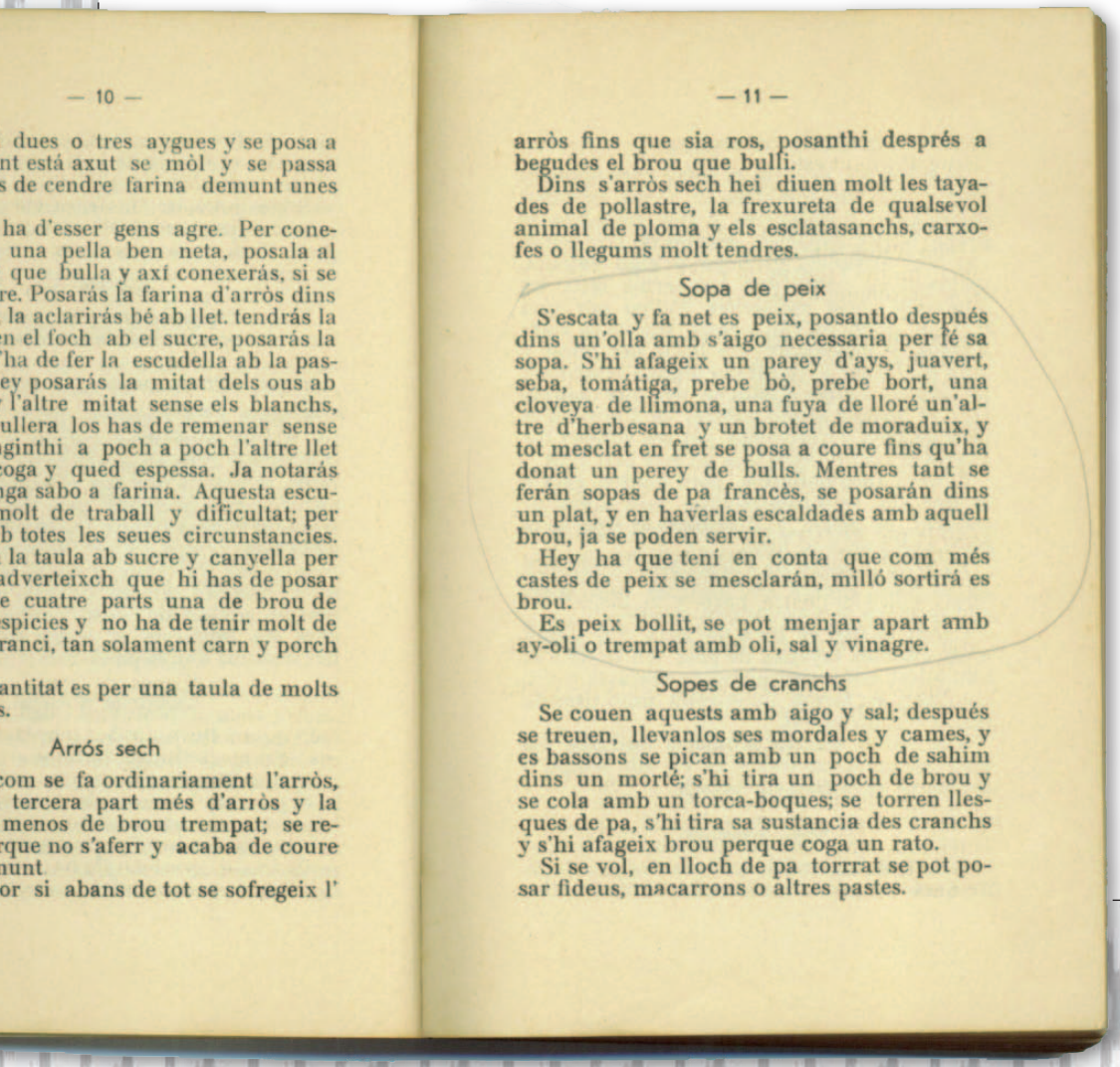
Els alls pelats, el julivert, la farina es substitueix per Ametlla+ número 1; el procediment seria el següent:

es fregeixen una mica les patates, s'afegeix aigua i ametlla+ i quan ja estan cuites s'afegeix el vermell de l'ou batut.


¡Ahí va la receta!

"Patatas a la Reina María"

Una vez peladas las patatas, se cortan a trozos irregulares. En una "graixonera" se pone aceite (no mucho como para freir patatas en sartén) y se sofríen bien las patatas, se prepara ajos pelados y perejil, cortados todo pequeño y se le añaden a las patatas y que sigan friendo un poquito más, se le añade una cucharada de harina y después de removerlo bien se cubren de agua, dejándolas cocer hasta que la salsa quede espesa.
Al momento de servir se le añade la yema de un huevo batida en una taza con un poco de vinagre y ya está. ¡Buen provecho!



— 10 —

dues o tres aygues y se posa a
nt está axut se mòl y se passa
s de cendre farina demunt unes

ha d'esser gens agre. Per cone-
una pella ben neta, posala al
que bulla y así conexerás, si se
re. Posarás la farina d'arròs dins
la aclarirás bé ab llet. tendrás la
n el foch ab el sucre, posarás la
'ha de fer la escudella ab la pas-
ey posarás la mitat dels ous ab
l'altre mitat sense els blanchs,
ullera los has de remenar sense
ginthi a poch a poch l'altre llet
coga y qued espessa. Ja notarás
ga sabo a farina. Aquesta escu-
nolt de traball y dificultat; per
b totes les seues circunstancies.
la taula ab sucre y canyella per
dverteixch que hi has de posar
e cuatre parts una de brou de
spicies y no ha de tenir molt de
ranci, tan solament carn y porch

antitat es per una taula de molts
s.

Arrós sech

com se fa ordinariament l'arròs,
tercera part més d'arròs y la
menos de brou trempat; se re-
que no s'aferr y acaba de coure
nunt
or si abans de tot se sofregeix l'

— 11 —

arròs fins que sia ros, posanthi després a begudes el brou que bulli.

Dins s'arròs sech hei diuen molt les tayades de pollastre, la frexureta de qualsevol animal de ploma y els esclatasanchs, carxofes o llegums molt tendres.

Sopa de peix

S'escata y fa net es peix, posantlo después dins un'olla amb s'aigo necessaria per fé sa sopa. S'hi afageix un parey d'ays, juavert, seba, tomátiga, prebe bò, prebe bort, una cloveya de llimona, una fuya de lloré un'altre d'herbesana y un brotet de moraduix, y tot mesclat en fret se posa a coure fins qu'ha donat un perey de bulls. Mentres tant se ferán sopas de pa francès, se posarán dins un plat, y en haverlas escaldades amb aquell brou, ja se poden servir.

Hey ha que teni en conta que com més castes de peix se mesclarán, milló sortirá es brou.

Es peix bollit, se pot menjar apart amb ay-oli o trempat amb oli, sal y vinagre.

Sopes de cranchs

Se couen aquests amb aigo y sal; después se treuen, llevanlos ses mordales y cames, y es bassons se pican amb un poch de sahim dins un morté; s'hi tira un poch de brou y se cola amb un torca-boques; se torren llesques de pa, s'hi tira sa sustancia des cranchs y s'hi afageix brou perque coga un rato.

Si se vol, en lloch de pa torrat se pot posar fideus, macarrons o altres pastes.

Sopa de Peix

El mateix passa amb la sopa de peix; el que abans requeria una gran inversió de temps i esforç ara es resol de la següent forma:

Substituïm els alls, el julivert, la ceba, la tomàtiga, el pebre bo, el pebre bord, la clovella de llimona, la fulla de llorer, la fulla d'herba sana i el brotet de moraduix per Ametlla+ numero 2.

Hem traslladat les receptes antigues a la manera de viure i al sabor de la gent d'avui, per exemple, el toc de gingebre; no hem fet res més que seguir el sistema tradicional, que és la suma de les diferents cultures que ens han visitat al llarg de la història: els romans, els àrabs, els fenicis.

EL PRODUCTE

Ametlla +, un preparat a base d'ametlla 100% mallorquina, que posseeix unes virtuts nutricinals que la diferencien de la resta de les ametlles i gràcies a l'avançada edat dels ametllers, dóna per resultat un fruit més saludable i saborós. El preparat conté a més altres ingredients 100% naturals, sense additius.

L'elaboració del producte és totalment artesanal, envasat al buit per a una millor conservació.
Els avantatges de cuinar amb Ametlla + són múltiples: potencia el sabor d'allò que estem cuinant, no embrutem la cuina, s'adapta a la Cuina moderna, és ràpid ja que s'evita tota la compra i la preparació de la "picada" de tota la vida ...

Ametlla + és un producte recomanat per a celíacs, vegetarians, nens, gent gran i persones amb malalties cardiovasculars, ja que se substitueix per la sal o el sucre, en funció del producte.
Hem llançat al mercat 3 games d'Amtella+.

EL PRODUCTE

1_AMETLLA, TOMÀTIGA I ESPÈCIES

Ideal per a:
ARROSSOS, CARNS I LLEGUMS

EL PRODUCTE

2_AMETLLA, JULIVERT I ALL

Ideal per a:
PASTES I PEIXOS

EL PRODUCTE

3_AMETLLA, ALBERCORC SEC I PELL DE LLIMONA

Ideal per a:
AMANIDES, VERDURES I POSTRES

EL DISSENY COM A PROTAGONISTA

Ametlla+ de Mallorca és molt més que un producte gastronòmic; és disseny i incorpora una gama de productes que aniran creixent.
Una oferta variada, útil, innovadora amb arrels històriques. Transformem la tradició mallorquina en quelcom avantguardista i actual. Mantenim la forma artesanal de tota la vida: **la Roba de Llengües**, confeccionada amb tota l'estima per **teixits Bujosa**.

Bosses i davantals, de línies actuals, amb roba de brinet d'una qualitat insuperable, tintades a ma.

PREMI

En només un any de vida el II Concurs d'Emprenedors Universitaris de la Universitat de les Illes Balears de desembre de 2010 ha concedit el premi al millor pla d'empresa dins l'àmbit de les ciències socials al projecte 3+1 (Ametlla+).

RECEPTES

Consultau la nostra plana web:

www.ametllademallorca.com

i trobareu infinitats de receptes i al nostre facebook on afegim enllaços als blogs de cuina que utilitzen Ametlla+ de Mallorca.

EL FUTUR

Els tres pots d'Ametlla+, els davantals i les bosses són els primers productes que surten de la nostra iniciativa i ja estam pensant en noves aventures i projectes. La primera que volem incentivar és la captació de grups turístics en l'època de la floració de l'ametller, desestacionalitzant així, la temporada turística, aportant valors per augmentar el turisme dequalitat, on la ruta dels ametllers es complementi amb una ruta gastronòmica i d'explicació dels costums tradicionals illencs.

Amb el motiu d'aquestes rutes també es podria pensar en la creació d'un festival de prestigi de música contemporània, de fotografia, de cinema...que doni renom a les illes a la vegada que s'incentiva el turisme d'hivern.

Nosaltres creiem positivament que els paisatges balears dels ametllers en flor són una visió única de bellesa natural.

La creació d'Ametlla+ ha tengut una resposta inicial molt positiva, tant a les illes i també dins el mercat alemany; si al Japó o al Valle del Jerte han aconseguit ser reconeguts mundialment pels seus cirerers en flor, perquè no nosaltres amb la flor de l'ametller?

L'ametlla és el nostre fil conductor, que ens lliga gastronomia amb turisme, economia amb ecologia... Estam treballant, doncs, en implantar les rutes per ametllers florits enllaçant-ho directament amb la gastronomia i l'ametlla. Aiximateix ja estam fent feina per treure al mercat nous productes, com l'oli d'ametlla, producte de gran exquisidesa i també aviat tendrem uns nous pots de bessons d'ametlla mallorquina mesclats amb diferents ingredients: amb romaní i tomàtiga, amb formatge maonès i amb curri picant.

DEMOSTRACIONS DE CUINA

Ametlla + de Mallorca organitza i participa en demostracions de cuina per donar a conèixer, de primera ma, la utilitat i l'ús del producte.

Hem estat a la Boqueria, a la botiga de Nani Marquina, a Hamburg, a Semon -Barcelona, a Cookiteca -Barcelona , a Arc Linea -Barcelona, a Aquaquae- Palma, a Cocinaria-Palma...

DOSSIER DE PREMSA

Ametlla+ de Mallorca té un fort ressò en els mitjans de comunicació; vos detallam una sèrie d'aparicions en premsa especialitzada i en blogs gastronòmics:

Blogs:

-el Comidista -Tengo un horno y sé cómo usarlo **-Óscar Martínez** -Los postres de Teresa **-Un hervor sociogastroinquietudes** -In the mood for Food **-Dones gourmet** -A la carta para dos - Mjcoriablog.
Etc.

Revistes i diaris:

Brigitte- Nuevo Estilo- **Cuina**- !Hola! Cocina- **Cosmopolitan**- +Mallorca- **Cocina Fácil (Lecturas)**- Cocina Mía- **Comer bien**- Cocina Sana- **Men's Health**- Cocina Diez- **Hogares**- Cocina Ligera- **Horeco**- Casa y Campo- **La Vanguardia**- El País- **Última Hora**- Diario de Mallorca.
Etc