

ARTICULO EL COMIDISTA MARZO 2011

Ése fue el inicio, hace poco más de un año, de **Ametlla +**, una especie de hija moderna de las picadas que han espesado y aromatizado durante siglos los guisos y salsas baleares. Tras estudiar las recetas tradicionales que contenían almendra, Socías y sus compañeras comprobaron que en el mercado no existían condimentos que facilitaran la tarea de cocinarlas a muchos consumidores, deseosos de comer sano pero sin mucho tiempo disponible. Así nació la idea de un producto que permitiera recuperar sabores de toda la vida de una forma rápida.

"Hemos mantenido los ingredientes tradicionales y añadido otros más nuevos, como el jengibre", afirma Socías, que describe la preparación del producto como "artesanal y muy laboriosa". "Se hace sometiendo la mezcla a una cocción lenta a baja temperatura para que la almendra pueda soltar su aceite, que es el elemento de unión de todos los demás ingredientes".

"Hoy en día la vida laboral y familiar roba muchas horas para la compra y la cocina", añade. "Con Ametlla + se consiguen resultados exquisitos en menos de la mitad de tiempo. Además de para guisos en los que puede sustituir al sofrito, tiene infinitas aplicaciones: ensaladas, carpaccios, con la pasta, en sopas o arroces, en calderetas de pescado, albóndigas, para hacer pesto, mezclada con mantequilla o en bombones y helados".



Existen tres versiones del producto: una de almendra con ajo y perejil; otra, con tomate y especias, y una tercera más dulce con orejón y piel de limón. Yo he probado estas dos últimas, y en mi humilde opinión de vasco familiarmente ajeno a las picadas, tengo que decir que me han parecido muy logradas. La de tomate es fantástica para estofados de carne y potajes, mientras que la dulce funciona muy bien en los aliños de ensaladas y con frutas y yogur, por ejemplo.

Una de las cosas que me gusta de este producto es que no es el clásico precocinado que te lo da todo hecho: sí acelera el proceso, pero permite que le eches imaginación y juegues con él. El envasado tiene detalles que se agradecen: vienen tres sobres de plástico para poder consumirlo en dosis, con una pincita para cerrarlos si es que no los acabas. No tiene ni conservantes ni colorantes, y todos sus ingredientes son locales. Eso sí, no es barato: casi 11 euros el bote de 150 gramos.

Ametlla +, que **se vende online** y en **tiendas gourmet de Barcelona y Mallorca**, es un ejemplo original de cómo reunir innovación, sostenibilidad conciencia ecológica, buena cocina y ahorro de tiempo en un solo producto. Una senda que bien podría servir para la recuperación de otros alimentos y técnicas tradicionales en vías de extinción.

Existen tres versiones del producto -almendra con tomate y especias, con ajo y perejil y con orejón y piel de limón-, con las que se pueden acompañar ensaladas y postres o preparar guisos o salsas.