La Fageda promou les melmelades amb un web vintage.

La Garrotxa | 14-11-2014 | 12:33

La Fageda consolida el projecte de melmelades amb el llançament del nou web www.maridatges.cat, que ofereix al consumidor propostes per descobrir noves combinacions a la cuina amb melmelades de fruita i verdura.

Quan l'any 2012 La Fageda engega el projecte d'horticultura i elaboració de conserves, el primer fet evident era que, de melmelades, els supermercats n?estaven plens. N?hi havia de totes les marques, mides i gustos. Era per tant necessari trobar la manera de diferenciar-se, tal i com ja havia passat 20 anys enrere quan va sortir al mercat el ?iogurt de granja?. Per aquest motiu La Fageda, després d'explorar el mercat, decideix apostar per la idea de ?maridatges?, oferint al consumidor la possibilitat de fer combinacions de melmelades amb diferents plats. Tanmateix, es decideix adquirir els dominis respectius.

La nova aplicació www.maridatges.cat neix amb l'objectiu de reforçar la idea dels maridatges, facilitant que el consumidor consulti propostes de maridatges amb melmelades La Fageda i també que comparteixi amb la comunitat les seves pròpies creacions. Per tal d'incentivar la participació dels usuaris en el web, La Fageda organitza el concurs "Proposa el teu maridatge ideal", que repartirà 22 premis entre tots els participants: un vol en globus amb Vol de Coloms, 11 àpats dobles als restaurants del grup Cuina Volcànica i 10 lots de melmelades.

El web, que també incorpora un buscador de botigues que facilita al consumidor trobar-ne les diferents referències al territori, es presentarà aquest cap de setmana en el marc de la fira agroalimentària Orígens d'Olot, on també es donaran a conèixer les noves varietats de melmelades: de porro, de llimona amb anet, de chutney de tomàquet i de nectarina amb clau i canyella. En total sumen 12 varietats agrupades en tres famílies, una que combina amb formatges, una altra amb carns i peixos i una tercera amb esmorzars

Les melmelades de La Fageda estan elaborades amb fruites i verdures de qualitat i proximitat. La seva cocció curta dóna com a resultat una melmelada consistent i amb trossos. La Fageda ha rebut el suport i coneixement de la Fundació Alícia, el centre referent en l?àmbit de la recerca aplicada a la gastronomia.

La Fageda és cofundadora i forma part de Clade, grup empresarial cooperatiu, i de l?associació de Centres Especials de Treball Sinergrup.

Autor: Redacció