

calendari

abril

A la primavera, aquest producte comença la seva temporada preferida! És un tipus de peix molt apreciat i versàtil, a la nostra cuina.

El seitó, el germà petit dels peixos blaus



L'aparença

Té un color variable, entre el blau marí i el gris clar, amb una banda platejada. Té el cap gros i el morro punxegut, amb el cos esvelt i prim. Fa entre 9 i 14 cm de longitud i s'alimenta d'organismes planctònics.

Grans propietats nutricionals

És molt apreciat a la cuina catalana ja que és molt ric en àcids grassos com l'omega-3, conté moltes

vitamines i és molt saludable.

La pesca

Es troba a l'oceà Atlàntic i al mar Mediterrani. El tremall, sovint anomenat *xarxa*, és la forma més popular per pescar-lo. També es fan servir mètodes com l'arrossegament, la pesca a mitjana escala i la pesca artesanal, que és la preferida dels pescadors.

Una jornada gastronòmica

Aquest mes, diversos restaurants de Blanes reforcen la seva cuina marinera amb el peix blau com a protagonista del menú. El seitó us hi espera!

TRES NOMS

EN FUNCIÓ DEL LLOC
I LA MANERA DE
PREPARAR-LO, EL
CONEIXEM COM A...

Aladroc

Mot d'origen àrab i que dona nom al peix al País Valencià, a les Balears i en algunes zones del sud de Catalunya. Pura història medieval, no la perdem!

Anxova

A la Costa Brava agafa aquest nom. Es pot conservar en sal, una tècnica molt antiga, en oli i també fumada a l'estil escandinau.

Boqueró

Es macera en vinagre. A Galícia, Cantàbria i Andalusia se'l coneix amb aquest nom. Quan es vol consumir fresc, podeu fer-lo simplement enfarinat i fregit amb oli d'oliva, una tècnica pròpia de Màlaga.

UN PLAT:

TASTEU LES
GALETES
D'ANXOVES
i OLIVES i
ACOMPANYEU-
LES AMB
UN TÀRTAR DE
TOMÀQUET!



ALL TENDRE
 ÉS L'ALTERNATIVA
 IDEALA L'ALL
 MADUR, AMB
 PROPIETATS
 DIÜRÈTIQUES
 I DEPURATIVES



FRUITES i VERDURES PER NODRIR-VOS AQUEST MES



Círreres

Originàries de la regió que envolta el mar Negre. Conegudes com *les arracades de la fruita*, van enganxades per parelles i la varietat picota és la més sucosa de totes.

Endívies

Derivades de la xicoira, creixen en un ambient càlid

i humit. Prepareu-les en el darrer moment per evitar que s'ennegreixin i n'augmenti l'amargor.



Nespres

Fruit d'un arbre originari de la Xina i el Japó, té forma de pera, una pela aspra i se'n pot fer gelatina, confitura o almívar, o menjar-se'l fresc.

5

VARIETATS DE BOLETS PER COLLIR A LA PRIMAVERA

ELS NOSTRES BOSCOS S'OMPLEN DE BOLETS TAMBÉ EN AQUESTA ÈPOCA. DESCOBRIU I APRECIEU EL ROSSINYOL, LA MÚRGOLA, EL CAMA-SEC, EL MOIXERNÓ i EL MARÇOT.

El romaní té moltes virtuts. És antioxidant, tonificant cutani i millora la memòria.



PEIX i MARISC

ES RECOMANA
 MENJAR-NE ALMENYS
 TRES COPS PER SETMANA.



TONYINA

La carn d'aquest peix es pot consumir fresca, salada o en conserva. La seva pesca està molt regulada.



RAP

És un peix preuat de nom musical i té un aspecte poc atractiu. Abans de cuinar-lo, peles bé el tel que envolta la carn.

calendari

maig

És temporada de cireres, les arracades de la fruita. És el moment de gaudir de la dolçor i la seva textura carnosa!

La cirera, sabor d'un roig encès

Una d'història

És originària d'Europa i de l'Orient Mitjà. Els seus fruits ja es coneixien al Neolític i es feien servir per fer suc. Era molt preuada tant pels grecs com pels romans.

Grans propietats nutricionals

És molt rica en fructosa, que dona un gran poder saciant. Si feu dieta per aprimar-vos, també us anirà molt bé, i si teniu diabetis podeu menjar-ne!

Infusions

Potser no us havíeu plantejat mai que amb les cireres poguéssiu fer

infusions, però el cert és que una infusió de cireres bullides és fantàstica com a cura depurativa per desintoxicar l'organisme. A més, tenen molt de potassi i aporten quantitats significatives de fibra, que ajuden al trànsit intestinal. Un altre punt a favor és la quantitat de vitamines A i C que aporten.



Les cireres tenen propietats tonificants: afegiu-ne el suc en una mascareta i ho veureu!

LES ALTRES CIRERES

EN FUNCIÓ DEL COLOR I EL GUST, EN TROBEM DIVERSES VARIETATS

Napoleó

És una cirera gran, cruixent i daurada amb un rubor vermell. La varietat tàrtara negra s'hi assembla força, però més fosca i té la carn més tendra que la napoleó.

Picota

Les cireres d'aquesta varietat no tenen copoll i són més petites que les clàssiques. Són fosques i tenen un gust intens, ideal per confitar-les.

Montmorency

També coneguda com a cirera àcida o nana, és originària del sud-oest d'Àsia i d'Europa. És apropiada per enfiar i per decorar algunes postres. Altres varietats, com la Richmond i la Morello, també tenen un gust àcid.

UN PLAT:
TASTEU EL CLAFOUTIS DE CIRERES. CONCENTRA LA DOLÇOR D'AQUESTA FRUITA EN UN PASTÍS MOLT NUTRITIU!



FRUITES i VERDURES PER NODRIR-VOS AQUEST MES



Albercocs

Originaris de la Xina i portats a Occident pels perses a través d'Armènia. Es consumeixen frescos, però també es poden dessecar, convertint-se en orellanes, molt gustoses.

Nectarines

Són variants dels préssecs i tenen la pela llisa i força

acolorida. Són ideals per a persones que tenen problemes d'hipertensió o d'estrenyiment.



Carbassons

Fruit immadur d'algunes varietats estiuencques de carbassa. De forma allargassada, podeu incorporar-los a les amanides, fer-ne puré o una truita.

6

MANERES PERFECTES DE MENJAR-VOS ELS LLAGOSTINS

SÓN MOLT GUSTOSOS i ELS PODEU COURE AMB CAVA, POSAR-NE A L'ARRÒS, FER-NE UN TÀRTAR, FER-LOS SERVIR COM A FARCIMENT, AFEGIR-NE A L'AMANIDA O PER ACOMPANYAR UN PLAT DE POLLASTRE.

CHERRY

TAMBÉ CONEGUT COM A TOMÀQUET CIRERA, ÉS PETIT, FORT i AROMÀTIC. ÉS ÒPTIM PER A LES AMANIDES.



Si teniu estrès o esteu nerviosos, preneu-vos una infusió d'espigol després de dinar. Us relaxarà!



PEIX i MARISC

ES RECOMANA
MENJAR-NE ALMENYS
TRES COPS PER SETMANA.



BACALLÀ

El peix més salat i versàtil. Màgic en la manera de conservar-lo, té una textura i un sabor excel·lents.



SORELL

És un peix de color argentat força apreciat. És habitual en molts sushis i també us el podeu menjar fumat o en escabetx.

calendari

juny

Comença la temporada del meló!
Aquesta fruita estiuenca, refrescant i dolça,
ens manté hidratats de manera natural.

El meló, ideal per combatre la calor

Un gran antioxidant
L'alt contingut d'elements antioxidants li dona un efecte protector contra diverses malalties i l'envelliment cel·lular. També ajuda a prevenir alguns problemes cardiovasculars.

Fruita i verdura
Pertany a la família de les cucurbitàcies, com el carbassó i el cogombre, així que és un aliment que correspon a un gènere d'hortalisses, tot i que el tractem com una fruita.

Polivalent
Menjar meló ens ajuda a regular la temperatura

corporal i per això és tan bo menjar-ne, a l'estiu. A més, elimina la sensació de xafogor i hidrata els intestins. És una fruita rica en vitamina A, per a la vista. I, si teniu panses als llavis, el meló us ajudarà a eliminar-les.



↑
Si desprèn una aroma dolça i delicada ja està al punt. Si no, deixeu que acabi de madurar a temperatura ambient!

VARIETATS DE MELÓ

LA POLPA, LA PELA, I LA FORMA ENS AJUDEN A DIFERENCIAR-LOS.

Cantalup

La varietat taronja d'estiu. És rodó, amb la pela llisa i de color verd pàl·lid, i la polpa ataronjada. És originari de la zona italiana de Cantalupo.

Gàl·lia

És semblant al cantalup però amb la pela més fina, gravada i amb la polpa de color groc verdós. És més bo a temperatura ambient.

Groc

També conegut com a meló d'aigua, és el més dolç i aromàtic de tots els melons que trobem al mercat. Té la forma allargada típica dels melons tropicals i una pela llisa, de color groc viu. La polpa és blanca, sucosa i molt saborosa.

UN CLÀSSIC:
EL MELÓ
GÀL·LIA ÉS
IDONI PER
PREPARAR UNA
RECEPTA MOLT
POPULAR QUAN
FA CALOR:
EL MELÓ
AMB PERNIL.



FRUITES i VERDURES PER NODRIR-VOS AQUEST MES



Préssecs

Són els fruits de pinyol del presseguer, un arbre originari de l'Extrem Orient. El sabor i la textura delicats l'han convertit en una fruita molt preuada.

Prunes

Arribades d'Orient, podeu trobar-ne de color verd, groc, vermell o negre.

Són molt refrescants i aromàtiques. Podeu fer-hi guisats o fer-les servir per preparar postres.



Albergínies

Originàries de l'Índia, s'han de cuinar abans de menjar-vos-les, amb pela o sense. Combinen amb tot i tenen antioxidants que ajuden a prevenir l'envelliment.

4

MINERALS ESSENCIALS QUE CONTÉ LA REMOLATXA

AQUESTA HORTALISSA D'UN COLOR MOLT VISTÓS ENS APORTA UNA GRAN QUANTITAT DE NUTRIENTS MOLT VALUOSOS, JA QUE ÉS RICA EN VITAMINES i MINERALS COM EL IODE, EL FERRO, EL POTASSI i EL SILICI.



GERDS

PETITS i MOLT VERSÀTILS. SÓN ANTIOXIDANTS i REDUEIXEN EL RISC DE PATIR MALALTIES CARDIOVASCULARS.

Preneu-vos

una infusió de fariigola, és efectiva en el benestar físic, el mental i l'emocional.



PEIX i MARISC

ES RECOMANA
MENJAR-NE ALMENYS
TRES COPS PER SETMANA.



ESCÓRPORA

També anomenada cap-roig, és un peix rosat i vermell ideal per preparar un suquet o fer-ne un pastís.



SONSO

Aquest peix petit ara comença la seva temporada. És idoni per enfarinar-lo, fregir-lo i servir-lo com a entrant.



tria bé!

Els espàrrecs són ideals per menjar-se'ls frescos i es fan servir en tota mena de receptes, des d'amanides fins a truites, a més de ser un bon acompanyament per a plats de carn i de peix. Siguin verds o blancs, afegiu-los als vostres plats sempre que vulgueu!

text manel rodríguez /// foto getty images

ESPÀRREC BLANC

- **Subterrani** Creix sota terra i, com que no veu la llum del sol, no té color. És molt dolç i tendre.
- **Proteic** És ric en proteïnes i asparaguina, un aminoàcid que ajuda al bon funcionament del sistema nerviós. És un bon diürètic.
- **Bullit** Es pot menjar fresc, bullint-lo, tot i que és més habitual trobar-lo en conserva.
- **Fred** Gairebé mai es menja calent. Suqueu-lo amb maionesa!



SAVA

ESPÀRREC VERD

- **Luminós** Es conrea en contacte amb la llum solar i, a diferència del blanc, no s'enterra.
- **Nutritiu** Té moltes vitamines i minerals i té un gust força peculiar, amb un punt amarg.
- **Aromàtic** És molt fibrós i consistent. També destaca per la intensitat de l'aroma.
- **Cuit** Mengeu-vos-el calent, amb una sopa, o feu-ne una crema. També podeu tallar-lo a trossos i fer-ne una truita, o preparar-hi un bon risotto.



espàrrecs a taula

AMANIDA

Una amanida d'espàrrecs verds, mongetes tendres i ou amb pesto. Amb un manat d'aquesta hortalissa i una bona vinagreta, us quedarà boníssima.

CREMA

Una crema d'espàrrecs blancs amb ou escumat. Presenteu el plat amb una torrada de pa amb cansalada. La crema se us desfarà al paladar.

QUICHE

Una quiche d'espàrrecs verds, pernil cuit i mató. És una opció genial per combinar el sabor dels espàrrecs amb la massa. Un primer plat que cal tastar.

CANELONS

Una varietat dels canelons: espàrrecs blancs embolcallats amb salmó fumat i una vinagreta. Veureu que la combinació és genial.



tria bé!

Els pèsols tenen moltes vitamines que són específiques per al bon funcionament del sistema nerviós. A banda del verd tradicional, quines altres varietats n'hi ha? Tot seguit us les revelem. Incorporeu-los a la dieta i veureu la vida amb un altre color.

text manel rodriguez /// foto getty images

PÈSOL VERD

➔ **Nutritiu** Té moltes proteïnes i és bo per a la circulació. Ajuda a reduir el colesterol i pot prevenir infarts.

➔ **Maresme** L'anomenada per la verda es conrea, sobretot, en aquesta zona, concretament a Sant Andreu de Llavaneres.

➔ **Garrofal** És la varietat més fina i alhora més saborosa, amb un toc dolç molt interessant.

➔ **Saborós** Bullit, al vapor o saltat, la cocció en potencia el toc dolcenc característic.



PÈSOL NEGRE

➔ **Grisós** El gra té aquest color quan és cru i, un cop cuit, agafa una tonalitat marronosa.

➔ **Berguedà** Es conrea a l'alta muntanya pirinenca, a la zona del Berguedà i, més concretament, a la Vall de Lord.

➔ **Assecat** Sec es conserva més temps. Té una textura fina i és molt aromàtic.

➔ **Innovador** Aquest llegum sec d'alta muntanya se sol consumir en estofats, guisats o saltat amb cansalada, entre moltes altres preparacions.



els altres pèsols

LLÀGRIMA

És la denominació del caviar vegetal del País Basc. El seu conreu demana zones costaneres i amb un clima fresc. Té un gust intens inigualable.

NEGRET

És una varietat de mata baixa, de fins a 35 cm d'alçada. Les beines són una mica corbades, punxegudes, de color verd fosc, i la llavor és llisa.

FLORETA

És autòcton del Maresme tot i que també es conrea en zones del Vallès. Els pètals de la flor, blanca, s'enganxen a la tavella i per això se'n diu així.

TIRABEC

Té una textura molt tendra i delicada. Es pot fer servir com a substitut de la mongeta tendra o saltar-lo amb una mica de julivert.

SAVA



tria bé!

Els pebrots són una font inesgotable de nutrients. N'hi ha varietats per a tots els gustos i, a la cuina, els podeu fregir, escalivar o fer-ne una salsa. Tant si són verds com vermells, afegiu-los a les receptes sempre que vulgueu. Us en llepareu els dits!

text manel.rodríguez /// foto getty images

PEBROT VERMELL

- **Diürètic** El pebrot vermell ajuda a eliminar líquids i a expulsar toxines de l'organisme
- **Nutritiu** Té molta vitamina C, és una bona font de fibra i gairebé no aporta greixos.
- **Escalivat** Al mercat, trieu-lo fresc i de proximitat. I, a la cuina, escaliveu-lo i peleu-lo.
- **Gruixut** És carnós, gruixut i dur. Acostuma a tenir forma quadrada o rectangular.



PEBROT VERD

- **Allargat** Té la forma allargada i acabada en punxa, amb una pela fina de color verd brillant.
- **Sadollant** És dolç i una mica picant. Menjar-ne sadolla i ajuda al bon funcionament del sistema immunitari.
- **Sofregit** S'acostuma a fregir o a afegir-lo a un sofregit. També podeu fer-lo a la brasa.
- **Congelat** Si el renteu i en retireu les llavors, podeu congelar-lo sencer o tallat a rodelles, per conservar-lo més temps.



més pebrots

DEL PIQUILLO

De forma cònica, té un color vermell intens i una polpa carnosa i dolça, perfecta per fer-ne salsa. També es pot escalivar i farcir.

NYORA

Una varietat de forma rodona, pela dura i color grana. És excel·lent per acolorir salses, com el romesco, i embotits, com la sobrassada.

BITXO

És un tipus de pebrot petit, prim, de forma allargada i una mica corbat. És força picant i es fa servir, sobretot, per potenciar el sabor d'alguns plats.

DE PADRÓN

Es de color verd oliva i té un gust molt intens. No necessita gaire elaboració. Fregit i ben presentat amb sal gruixuda, és un aperitiu perfecte.

SAVS

**PASSIÓ**

L'Imma i en Josep són uns enamorats dels formatges.

**L'ADRECA**

EL FORMATGE I EL IOGURT COM A FORMA DE VIDA

La Lleteria de Sant Cugat té una filosofia autèntica i oberta a portar nous productes que proposin els clients. La passió per la feina i la recerca de productes de proximitat són les claus de l'èxit d'aquesta parada del mercat de Torreblanca de Sant Cugat.

text manel rodríguez /// foto enrique marco

La història de l'Imma i en Josep és la d'una parella apassionada pels productes lactis de proximitat que volia aventurar-se a crear un negoci diferent. La Lleteria aquest mes compleix una dècada, que ha servit per transmetre als clients l'essència dels productes locals i el seu origen. L'Imma assegura que ha estat un procés dur, creatiu i que ha evolucionat positivament: "Des de fa més d'un lustre, la venda de formatges, amb textures i sabors tan diferents, ha donat un valor afegit a la botiga."

La situació de la parada, a l'entrada del mercat, i la seva disposició també són una de les

claus per atreure nous clients. A més, a La Lleteria de Sant Cugat fugen dels lactis reetiquetats per una franquícia o un distribuïdor i no més venen productes que coneixen molt bé.

L'Imma i en Josep han fet una dotzena de viatges als Alps, aquests deu anys. "La tradició formatgera de cada vall és una oportunitat per portar un producte potent i amb un procés d'elaboració característic de cada zona cap aquí", expliquen. En destaca el Trentino, un tipus de parmesà de gust intens. La botiga també potencia els formatges catalans: potents, bons i que no han d'envejar res als altres.

i a més a més...

TVOROK

És un mató àcid provinent de Rússia. Excel·lent per combinar-lo amb melmelada.

IOGURTS DE CABRA

La botiga n'ofereix un gran ventall. L'Imma els prefereix perquè són més lleugers i digestius que els de vaca.

MEL

Els productes secundaris, com les melmelades i la mel, són l'opció perfecta per maridar-hi un bon formatge.

**INFO +++**

La Lleteria de Sant Cugat. Mercat de Torreblanca. Sant Cugat del Vallès (Vallès Occidental). Tel. 649 348 947.



FER SALUT

Veggie Karma crea productes artesans per a dietes sanes i equilibrades.



L'ADREÇA

MOLT MÉS QUE FORMATGE VEGÀ

La petita empresa familiar Veggie Karma forma part d'una nova generació de projectes que no tan sols s'enfoquen en el producte, sinó en la manera de fer-lo. Perquè, ara més que mai, el negoci reivindica la importància de la responsabilitat mediambiental i social.

text manel rodríguez /// foto veggie karma

En Julien i en Giovanni, responsables del projecte Veggie Karma, ofereixen productes saludables, versàtils i fets perquè tinguin un gran impacte social. En Julien explica que "la covid-19 ens ha afectat molt, tot i que les vendes online s'han duplicat respecte als registres dels mesos anteriors. Ens dona força que el nostre producte cridi l'atenció a la gent". La consciència ecològica i el comerç de proximitat seran tendència en la nova normalitat i Veggie Karma treballa, com ho ha fet sempre, en aquesta línia. A més, "procurem treballar amb cooperatives, petits productors i proveïdors locals".

Els formatges vegans que elaboren es venen a botigues de productes ecològics, veganes, herbolaris i a les parades de mercat. I, sempre que poden, reutilitzen els envasos per guanyar notorietat. La crisi del coronavirus ha aturat el negoci que tenen amb els restaurants vegetarians i els que inclouen opcions 100% vegetals a les cartes. Tot i això, confien que la recuperació sigui ràpida i els serveixi d'impuls per afrontar l'any amb garanties. "Moltes botigues han aprofitat el confinament per buscar nous proveïdors, hem tingut moltes trucades", destaca en Julien.

i a més
a més...

SANT ANDREU

L'última creació: un semicurat fet amb embotit de carbassa, tramussos, anacards i ametlles. Un karmage sorprenent.

TRANSPORT

La consciència mediambiental és una de les claus del seu treball. Lliuren les comandes amb vehicles elèctrics.

KARMAJOU

És un paté vegetal molt cremós de tramussos, tomàquets secs, orenga i alfàbrega.



INFO +++

Veggie Karma.
Pg. de l'Havana, 2.
Barcelona.
Tel. 677 54 62 02.
<https://veggie-karma.com>.

INICI > ACTUALITAT > XAI DE LAS VILAS, DE LA PASTURA A LA CUINA

Xai de las Vilas, de la pastura a la cuina

L'explotació ramadera ven el xai pensant en tots nosaltres, els consumidors



Xai de las Vilas

MANEL RODRÍGUEZ
27/04/2020



'El meu dia a dia és pràcticament igual. Treballo sol, no m'ha canviat gaire', explica en Joan, encarregat de l'explotació ramadera [Xai de las Vilas](#) de Collsacabra, comarca natural situada a Osona. El ramader segueix fent el que més li agrada: criar, controlar i tenir cura d'uns 800 xais que pasturen durant tot l'any.

En una situació de normalitat, en Joan vendria la carn del xai, la més tradicional a Catalunya des de l'antiguitat, a carnisseries i restaurants. Però en temps de confinament es limita a la venda directa i de proximitat. 'Fa dos anys que venem a proximitat. Arran de la crisi de la COVID-19, tenim més clients nous tot i que costa molt vendre. Aquest últim mes no ha estat fàcil'. I és que en Joan no tan sols té cura dels lletons i els xais sinó que reparteix les comandes ell mateix. 'Ho faig jo personalment, tinc unes neveres adequades. M'adapto tot el que puc, si és per la zona d'Osona puc fer mig xai però si és fora no em surt a compte', aclareix.

'La setmana passada, una clienta de Cerdanyola del Vallès va buscar-me gent per poder baixar una comanda en condicions. S'agraeix molt que la gent es preocupi. Ara més que mai, hem de promocionar el comerç de proximitat', diu en Joan. Xai de las Vilas sempre ha pensat en el consumidor; a més de portar la comanda, entrega un full de receptes variat i un llistat de les diferents parts de l'animal per poder cuinar-lo i servir-lo de forma variada. 'El xai pot preparar-se de moltes maneres, la majoria de gent tan sols el cuina a la brasa. Ens encarreguem de promocionar-lo més enllà de la costella, hi ha diferents parts que són fàcils de cuinar amb ingredients que tothom té a l'abast. Aquests dies potser estan descobrint altres receptes i nosaltres n'oferim amb l'entrega de la comanda', explica en Joan. Perquè el xai és la carn mediterrània per excel·lència, saludable i molt gustosa. No perdem les tradicions!

Mas Marcè: el formatge i el iogurt no s'aturen

El negoci familiar manté tota la seva producció làctica i reivindica el valor dels productes de proximitat



Elaboració de formatges a Mas Marcè

MANEL RODRIGUEZ
03/04/2020



És evident que les compres en xarcuteries i petits comerços han baixat força a causa del confinament per la COVID-19 i la gent opta per comprar-ho tot en un supermercat de confiança. Tot i això, [Mas Marcè](#) treballa amb moltes ganes i s'està adaptant en tot moment a la realitat tan canviant en què ens trobem. El negoci, que es troba a Siurana d'Empordà i està format per una família que fa més de sis generacions que es dediquen a fer de pastors, destaca per l'elaboració i la promoció de productes lactis molt originals i de proximitat. La pastura de les ovelles de raça ripollesa i tot el procés que es du a terme fins a aconseguir el formatge, el recuit o el mató segueix endavant. El gerent, Manel Marcè, assegura que la producció no s'atura durant aquestes setmanes tan complicades i que treballen amb la totalitat de la plantilla, que són més d'una vintena de persones. "Som autosuficients. Havia de ser una temporada alta i no serà així. Però en moments com aquest, hi ha més consciència de l'equip que tenim al darrere i l'esforç que suposa la promoció i la venda de productes locals de proximitat", aclareix.

En Manel explica que "tot i que el negoci ja és una família, l'empresa fa més pinya i cada jornada ens adonem que tenim un gran equip de persones. Ens hem de comprendre entre tots i transmetre tranquil·litat als consumidors; ho superarem". La solidaritat i el compromís amb els clients és una de les claus des que es va declarar l'estat d'alarma; els formatgers es van posar a fabricar mascaretes que donen als clients que en necessiten. "Intentem ajudar-los; alguns no podrien assegurar ni complir les condicions necessàries de tanta seguretat higiènica", diu en Manel.

I ara més que mai, pensen en el consumidor, que pot fer comandes a través de Whatsapp. No obstant això, no volen aprofitar la situació provocada per la crisi sanitària com una excusa per començar a potenciar les vendes en línia. És més, en Manel defensa que, "un cop s'acabi aquesta situació, és necessari que la gent torni a comprar als punts de venda físics". També assegura que la gent ja valorava molt la producció local i ecològica i, després d'això, comprarà productes frescos de l'entorn i tindrà molt en compte el producte que és original i de qualitat. Perquè en moments tan atípics, la bona feina i els projectes que van més enllà de l'activitat econòmica són els que hem de valorar més.