

GastronomiaOci

REVISTA GASTRONÒMICA DE CATALUNYA

Núm. 59 · Gener - Febrer 2011 · 1'5 euros

20
estrelles



Especial Fòrum Gastronòmic 2011



Llagurts

l'alternativa més sana als gelats

Qui diu que la creativitat no pot aflorar en temps de crisi? La Glòria Salomó i l'Íngrid Rahola, amigues des de que anaven a pàrvuls a l'escola Vedruna, en són un exemple vivent. Als seus 26 anys, acaben d'inaugurar Llagurt, un establiment on, com el seu nom indica, es venen iogurts amb fins a 30 tipus de guarnició, des de fruites fins a cereals i xocolata. Això sí, només hi ha una condició: el iogurt és natural i ecològic i la seva guarnició, que inclou mermelades artesanals, també. Es troben en un local del carrer Argenteria, a Girona.

Laura Fanals

«Des de ben petites havíem dit que havíem de muntar algun negoci juntes, a veure com ens anava», explica la Glòria. Ja de grans, la Glòria va estudiar Direcció i Administració d'Empreses a la UAB i l'Íngrid va fer Empresarials a la UdG. L'estiu

*passat, l'afició de la Glòria per la borsa la va portar a fer un curs a Chicago, on va descobrir un negoci que la va fascinar: Berrychill, una cadena d'establiments on es venen iogurts sense lactosa, amb diferents *toppings* (ingredients) perquè*

el client triï quin vol afegir-s'hi. «Vaig al·lucinar. Hi havia una cua de 30 persones a les onze de la nit, i això que hi havia uns preus desorbitats», indica la Glòria. I, al provar-ho, no es va decebre. «És un producte amb un contingut de grassa

baix comparat amb un gelat, i les fruites també són naturals, de manera que és molt més sa», assenyala.

I ja va tenir la idea que tant havien buscat amb l'Íngrid. De seguida va enviar un e-mail a la seva amiga, que va veure bé la idea, i van quedar en parlar un cop la Glòria tornés dels Estats Units. Les dues eren conscients que el iogurt no és un producte molt implantat aquí, però sabien que hi ha països on està molt més extès i té una bona acceptació. O sigui que van decidir intentar-ho.

El primer contratemps, però, els va arribar fins i tot abans de començar. Quan la Glòria encara estava a Chicago, va rebre un correu electrònic de l'Íngrid amb unes fotos: un establiment de característiques similars al seu havia obert al bell mig de Girona. Després de la decepció inicial, però, van decidir tirar endavant amb la seva idea i dotar-la de personalitat pròpia.

La Glòria va tornar a Girona a principis de juliol, i de seguida es van posar a discutir als detalls. Al final, van decidir que elles oferirien un producte totalment ecològic i natural. Per això, mentre compraven la maquinària, van començar a mirar diferents tipus de llet de les comarques gironines (tenien molt clar que volien treballar amb productors autòctons) i van decidir provar-ne unes quantes: van fer iogurts amb diverses llets i les van deixar provar a diferents persones. Per sort, el resultat pràcticament va ser unànime, ja que a tothom li van agradar les mateixos. Així doncs, combinen Llet Llet (Campllong) i la Selvatana, que ofereix un iogurt ecològic. Els surt més car, però creuen que el resultat «és boníssim» i agrada molt més, fins i tot als més petits. «*Hem volgut apostar per la qualitat, per un producte que ens costi més però que sigui més bo*», explica la Glòria.

Barrejant aquest tipus de llet i de iogurt, obtenen el seu producte principal: el iogurt gelat, que és una mica més dolç que el normal. Dins la gamma de iogurts, també ofereixen iogurts naturals, batuts de fruita i iogurins, que són de dimensions més grans. A més, compten autoservei de cafès, recuïts de drap de Fonteta i mató de Monistrol de Montserrat.

Llavors, faltaven els toppings, és a dir, els acompanyaments.



Mirant una mica què hi havia al mercat, van veure que hi podien afegir els xarops que ja vénen fets, productes ja tractats, fruites congelades... però tenien molt clar que no volien seguir aquesta línia, de manera que van decidir tenir fruita natural i fer-se les seves pròpies melmelades. D'això se n'encarrega l'Íngrid: «*Amb la mateixa fruita que tenim, hi posem una mica de sucre, aigua i cap a la termomix a fer la salsa. A vegades em queda més líquida i a vegades més compacta, però es tracta d'anar provant*», assenyala. «*És més costós perquè necessites més temps i has d'estar més atenta, però també estàs més tranquil·la perquè hi creus*», afegeix. Al ser productes frescos, les caducitats també són més curtes, però de moment això no els ha suposat cap problema, ni a elles ni als seus clients.

Des de que la Glòria va tornar de Chicago amb la idea, a principis de juliol, fins al dia de la seva inauguració, el 29 d'octubre, van passar menys de quatre mesos, durant els quals van estar enfeinades aconseguint els permisos d'obres i reformant el local. I, lluny de tenir por de la crisi, reconeixen que aquesta els ha generat oportunitats, per exemple a l'hora d'aconseguir un local cèntric bé de preu o per a obtenir la maquinària. «*Estem segures que en una època de més bonança ens hagués estat molt més difícil tenir una oportunitat, en canvi ara tothom ens ha donat un vot de confiança malgrat ser joves*», expliquen, malgrat haver pogut tastar de primera mà les dificultats d'haver d'entendre's amb els bancs i l'administració.

Tant la Glòria com l'Íngrid es mostren satisfetes per la bona acollida que els llagurts han tingut entre el públic. Ara a l'hivern, la majoria de vendes les fan al cap de setmana, mentre que els dies de cada dia els van sobretot treballadors dels voltants. Això sí, estan contentes perquè hi ha gent que repeteix -a vegades fins i tot tres cops per setmana- i perquè la gent ja les comença a conèixer i s'alegra de com els va el negoci. De moment, no tenen un perfil únic de client: sobretot hi van famílies, però també gent jove i jubilats que passen a berenar. «*En aquesta zona hi ha moltes botigues de gelats, però a vegades als pares els sap greu comprar-ne als seus fills, en canvi si els donen un iogurt amb quatre pastilles de xocolata a sobre no se senten tan culpables perquè és molt més sa*», expliquen.





Totes dues estan molt obertes a escollir els suggeriments dels clients i anar-los incorporant. Per exemple, una de les primeres coses que els van demanar van ser envasos per a emportar-se, i ara ja en tenen. També estan treballant per incorporar iogurts de llet de soja, però volen assegurar-se que troben la llet idònia per a fer-ho. «*Ens hem adaptat al que la gent ens demana, no hem imposat el que nosaltres creïem*», explica l'Íngrid.

Totes dues assenyalen «*la tranquil·litat*» com un ingredient bàsic en la recepta del seu èxit, així com la confiança en el seu producte, i creuen que treballar en equip és molt millor perquè on no arriba l'una, ho fa l'altra. El seu equip, però, no només està format per dues persones, sinó que s'extén a tot el seu grup d'amics, amb qui consulten decisions i d'on també reben inspiració. Per exemple, tant el nom de la botiga, Llagurt, com la

imatge corporativa van ser obra d'una amiga seva, la Xènia Gasull, i per alliberar-se una mica als migdies dels caps de setmana compten amb l'ajut de tres músics amics seus que fan torns darrera el mostrador.

En el futur, els agradaria consolidar i fins i tot ampliar el seu negoci, tot obrint algun altre local. Això sí, tenen molt clar que la seva amistat està per sobre de tot. «És un projecte on ens hem posat totes dues, però si algun dia se'ns escapés de les mans, estic segura que nosaltres continuariem essent amigues», conclou l'Íngrid.