



Tegust®

L'inventor de la infusió de ratafia crea Tegust, una nova empresa que treballa amb producte local

Una innovadora proposta que té com a prioritat potenciar la producció de plantes aromàtiques catalanes i a la vegada aportar valor social col·laborant amb una entitat del tercer sector



Una imatge de la presentació de Tegust,

L'excel·lència, l'autenticitat i la proximitat són els valors principals de **Tegust**, una nova empresa situada a Forallac (Baix Empordà) que ofereix infusions d'alta qualitat fetes amb plantes aromàtiques que han estat cultivades en territori català. L'empresa, fundada per un grup de socis i encapçalada per l'emprenedor gironí i creador de la primera infusió de ratafia, **Josep Mascarós**, té com a objectiu dignificar el món de les infusions. Comercialitza 14 productes

diferents com infusions innovadores, tradicionals i exòtiques, que es poden trobar a establiments de restauració, màquines expenedores, supermercats, fires i botigues gourmets.

Tegust té cura de la qualitat del seu producte i, per aquest motiu, presenta cada unitat en una bossa piramidal de niló envasada en un sobre individual termosegellat, que permet mantenir l'aroma i garantir que aquesta unitat no ha estat manipulada abans del seu consum. De l'encaix dels sobres s'encarrega una entitat del tercer sector, el **Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana** de Palafrugell.

La majoria dels ingredients que s'utilitzen per elaborar les infusions provenen del **Parc de les Olors**, una xarxa de productors locals que fan cultius ecològics de plantes aromàtiques i medicinals i que estan repartits arreu de Catalunya. Totes aquestes característiques situen Tegust com una empresa única en el seu sector.

Creador de Tegust

Josep Mascarós és l'ànima i l'impulsor de Tegust. L'emprenedor gironí, nascut a Ullastret, va decidir introduir al mercat infusions de molta qualitat elaborades amb plantes locals i per aquest motiu va posar en marxa l'empresa que està situada a Forallac. És el creador de l'autèntica i original infusió de la ratafia, elaborada a base de diverses herbes aromàtiques, espècies, escorces i flors. Per aquesta innovació va rebre, el 2010, el guardó a l'emprenedor de l'any, un premi promogut per l'àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal del Baix Empordà.

Abans d'introduir-se al món de les infusions, Mascarós tenia un negoci de ceràmica que va deixar per dedicar-se a voltar durant dos anys pels mercats venent diferents tipus d'herbes i peces de roba de fibra de bambú. En aquest temps va elaborar un estudi de mercat que li va permetre descobrir que la infusió de la ratafia tenia un elevat grau d'acceptació per part de la gent. Després de l'èxit aconseguit amb aquest producte, i amb el pas del temps, l'emprenedor gironí va decidir crear la seva pròpia empresa. Amb Tegust, Mascarós promou la importància del consum d'infusions de qualitat i impulsa el producte de proximitat utilitzant productes ecològics certificats. També remarca la importància de que aquest producte local pugui ser potencialment exportable en un futur.

Parc de les Olors

Tegust col·labora amb una nova xarxa de productors locals que fan cultius ecològics de plantes aromàtiques i medicinals sota la marca **Parc de les Olors**. Aquests productors són els encarregats de formular les barreges d'herbes i produir les plantes necessàries a partir d'un cultiu biològic. Es tracta d'espais rurals marginals, però situats en indrets accessibles de gran interès paisatgístic, que esdevenen llocs ideals per al cultiu de plantes aromàtiques, medicinals i culinàries (camamilla, farigola, menta, marialluïsa...) responent als criteris de l'agricultura ecològica. Una bona manera de valoritzar les localitzacions amb una inversió assequible i una intervenció mínima. El Parc de les Olors ofereix una estratègia innovadora al camp per tal de millorar les condicions del patrimoni rural, i en especial de la gent que s'hi guanya la vida.

Els responsables de cada Parc de les Olors són emprenedors/res coordinats i assessorats per l'empresa creadora, que actua com a eix central d'una estructura empresarial en xarxa, col·laborativa i organitzada com a franquícia

social. La iniciadora del projecte és **Pilar Comes**, professora de la Universitat Autònoma de Barcelona. Actualment ja hi ha 19 parcs actius i l'objectiu final és que de cara a l'any 2020 n'hi hagi com a mínim un per comarca. A més a més del cultiu de plantes, el parc també disposa d'altres línies d'actuació: la divulgació de coneixement de plantes aromàtiques, recerca combinada amb innovació i la distribució dels productes lligada a la producció prèvia d'aquests duta a terme al mateix parc.



Els parcs de les olors estan repartits per tot Catalunya,

Tres grup d'infusions ben diferenciats

Les infusions de Tegust es divideixen en tres categories: innovadores, de proximitat i exòtiques. En primer lloc trobem les que sorgeixen a partir de la voluntat d'**innovar** de l'empresa, realitzades amb fórmules originals. Un exemple n'és la **Ratafia 1842**, creada a partir de la fórmula original de Francesc Rosquellas, localitzada als arxius de Santa Coloma de Farners el 1842, i considerada la més antiga que s'ha trobat d'aquesta beguda espirituosa catalana. A partir d'aquesta base es crea una infusió que recorda la ratafia original, però sense alcohol. Alguns dels ingredients que li donen un gust característic són la canyella, l'anís, la menta, el ginebre, la nou verda i la nou moscada, entre d'altres.

Una altra de les infusions inspirades en el gust de la ratafia és la **Formula original de Pep Mascarós**. Una barreja, comercialitzada per la marca Tegust, que recupera la creació del gironí presentada l'any 2010 quan va rebre el premi de l'emprenedor de l'any, promogut per l'àrea de Promoció Econòmica del Consell Comarcal del Baix Empordà.

Una altra proposta mai comercialitzada fins ara és la nova infusió d'**Aromes del Montserrat**. Tegust elabora un producte que s'inspira en el popular licor d'herbes del mateix nom, mitjançant un conveni de col·laboració exclusiu amb el Monestir de Montserrat. Per a la seva producció s'utilitzen, entre d'altres, anís verd, menta, canyella, fonoll, camamilla, anís estrellat o coriandre.

La darrera proposta inèdita de l'empresa està inspirada en el món del futbol. En col·laboració amb el Girona CF, Tegust ha creat una infusió a partir de dos productes: la maduixa i la xocolata blanca. El vermell i el blanc donen nom a la barreja herbàcia **Els colors del Girona FC**.



Un estoig que conté un total de 10 infusions dins de sobres individuals termosegellats

Dins del segon grup, trobem les infusions de caire més tradicional. Aquelles que estan elaborades a partir del cultiu de plantes obtingudes del Parc de les Olors de Catalunya. Productes que tenen com a element diferencial la **proximitat**. Tegust és l'única marca que fa servir aquest format de producció, i el resultat final són cinc infusions diferents amb segell local. **Digest** està creada a partir d'una de les camamilles més bones del món que es conrea a Linyola i que conté un 25% més de principis actius gràcies a les bones condicions per cultivar de les que disposa el Pla d'Urgell. **Fresca**, té un caire més refrescant i està elaborada a partir d'un fons de diverses mentes acompanyades de fonoll i marialluïsa que fan que esdevingui agradable i molt aromàtica. La forta personalitat de la farigola blanca juntament amb l'hisop suavitzat amb menta, marialluïsa i estèvia, són els ingredients de **Balsam**, una altra de les varietats del grup. **Depur**, és la que està feta de poníol acompanyat d'una barreja de cua de cavall, sàlvia i un fons de marialluïsa i menta. I, finalment, **Relax**, feta de lavanda, tarongina, til·la i marialluïsa.

Els 9 gustos ja presentats es completen amb 5 infusions més **exòtiques** que completen els 14 formats diferents dels que disposa Tegust actualment. **Fruites del bosc**, una combinació de fruites i plantes variades. **Rooibos**, una infusió càlida, dolça i sense teïna feta a partir de menta i canyella. I per acabar tres tipus de te. El **Te negre** aromatitzat amb vainilla amb un índex de teïna més elevat que la resta; el **Te verd**, aromatitzat amb taronja i bergamota i el **Te vermell** combinat amb cardamom.

Més informació

Tegust: <http://www.tegust.com/es/>

Facebook: <https://www.facebook.com/te.gust.nature?fref=ts>

Twitter: <https://twitter.com/TeGustInfusions>

Parc de les Olors: <http://parcdelesolors.com/>

Contacte de premsa

Elisabet Don

elisabet@comunica.cat

678 193 316



www.comunica.cat

OFICINA DE PREMSA I COMUNICACIÓ

972 217 250 · C/ Ramon Turró, 1 · baixos · 17005 Girona

