

Artesans de l'Abel: embotits i formatges per seduir els cinc sentits

► Coneixem l'aprenent dels cinc sentits



Elaboracions tradicionals com la de la llonganissa de Pagès o la baiona. Gustos arriscats com el fuet a l'all o a les fines herbes. Formatges d'autor. Coneixem Artesans de l'Abel de la mà dels seus caps visibles: l'Abel Carbonell i el seu fill Dídac.

Una empresa elaboradora d'embotits i formatges artesanals amb un peu a la Garrotxa i l'altre al Maresme.

Produïm entre volcans, aprofitant el clima immillorable de la Garrotxa, i la nostra vocació és l'elaboració d'un tipus de producte molt especial, amb un alt valor gastronòmic... 🐦

Què és Artesans de l'Abel?

Una empresa d'embotits i formatges artesanals amb un procés de producció molt tradicional. Produïm entre volcans, aprofitant el clima immillorable de la Garrotxa, i la nostra vocació és l'elaboració d'un tipus de producte molt especial, amb un alt valor gastronòmic...

Us podríem catalogar com a segell de qualitat?

Això és el que intentem. El nostre és un gènere fresc, que no es troba – ni tindria sentit que es trobés- en grans superfícies. És un embotit natural, un formatge pensat per ser una peça única, una obra que ha seguit un procés d'elaboració meticulós i exigent... En definitiva, un producte artesà. I com a tal, intentem treure el màxim de cada un dels nostres elaborats per seduir tota classe de paladars.



Fotografia: Artesans de l'Abel

Quina és l'estrella de la casa?

La llonganissa d'Olot. De fet, té el premi a la millor llonganissa de l'any de la fira del Porc i la Cervesa de Manlleu. Després també tenim productes més creatius com els fuets de gustos, com la llonganissa de formatge de cabra, el fuet al rocafort o el fuet de ceba que també parlen molt sobre nosaltres. Però si n'he de triar només un, em quedo amb un clàssic com és la llonganissa d'Olot que preparam.

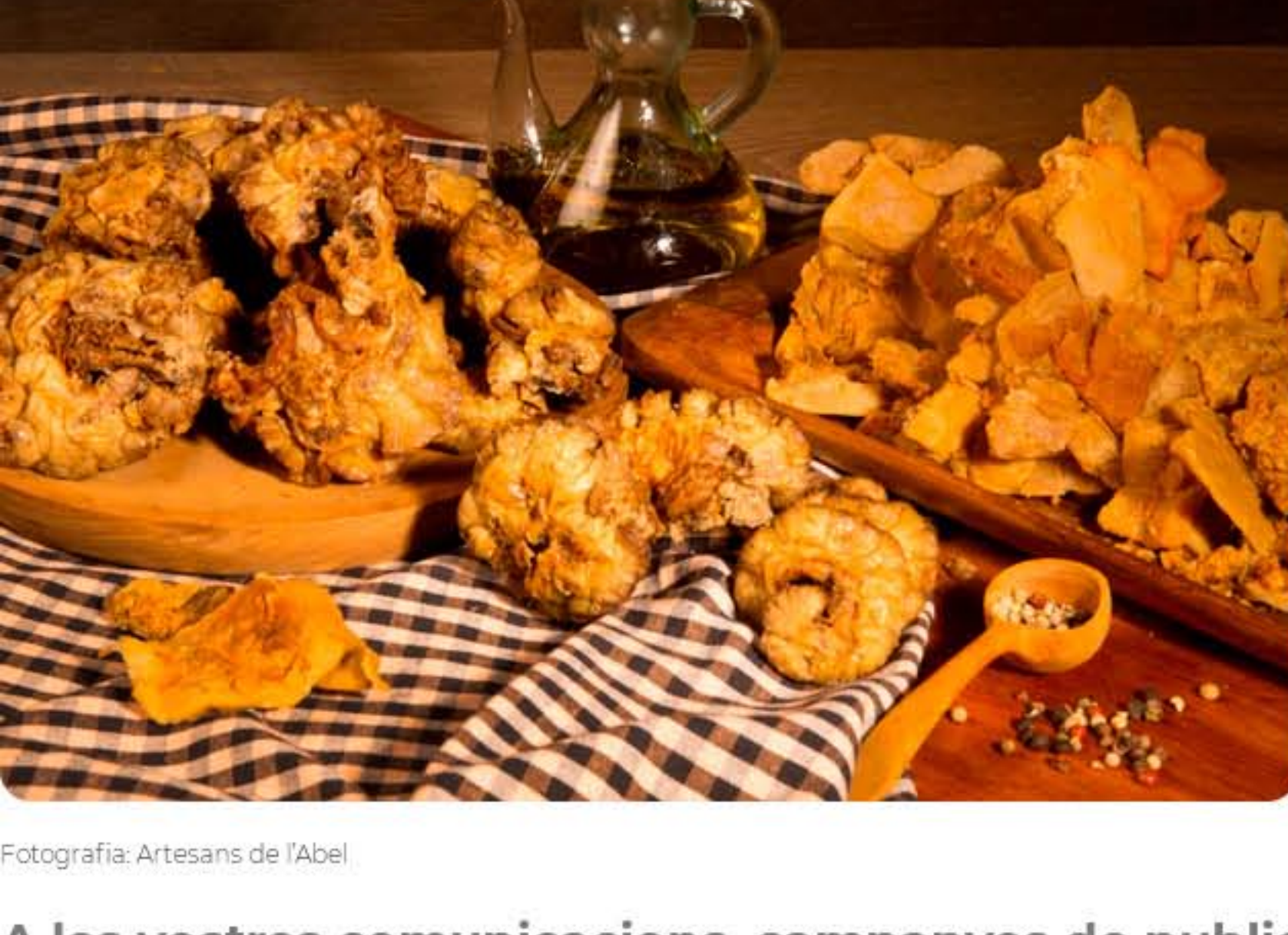


Fotografia: Artesans de l'Abel

Quants productes teniu en catàleg?

Ara mateix estem al voltant de les 40 referències. Set formatges que ens elabora un mestre formatger, embotits i per descomptat llardons, l'altra gran estrella de la casa. Sobretot els llardons de la Mocada, un tipus de llardó més tou, sense crosta, molt suau i que pràcticament només elaborem per fires o sota encàrrec.

Un producte que s'ha de consumir en dos dies, del que per desgràcia, en queden molt pocs elaboradors artesanals.



Fotografia: Artesans de l'Abel

A les vostres comunicacions, campanyes de publicitat, etc., sempre adopteu l'eslògan "l'Aprenent dels cinc sentits". Ens podeu explicar una mica el concepte?

La idea dels cinc sentits surt una mica de la definició del nostre producte. De com vista, oïda, olfacte, gust i tacte han de treballar plegats a l'hora de definir un bon embotit artesanal. Perquè per més que una cosa sigui molt bona quan la tastes, si no fa bona olor o si no té una bona presentació, l'experiència no és completa. Menys encara si el boca-orella és negatiu o si no saps explicar com s'ha de menjar. Perquè si compres un fuet artesanal i el deixes assecat dues setmanes, per exemple, aquell producte no té res a veure al que has comprat, que estava preparat per ser consumit en 48 hores. D'aquí la idea dels cinc sentits. I l'Aprenent dels cinc sentits, és el fet de cuidar aquest concepte. El sempre pensar en com millorar, en com incorporar idees, en com renovar-se. Sempre dic que jo no sóc mestre de res, sinó que em considero aprenent de tot. I això ens fa avançar.



Fotografia: Artesans de l'Abel

Què ha canviat de l'empresa originària dels teus avis al que és avui Artesans de l'Abel?

Moltes coses. Els meus avis regentaven una carnisseria de poble, on venien una mica de tot. Nosaltres podríem dir que ens hem hagut d'especialitzar molt més, i a la vegada, com no podia ser d'una altra manera, professionalitzar-nos. Però intentem establir ponts de connexió. Els nostres formatges, per exemple, l'avi Ton i la iaia Maria són un homenatge a aquestes arrels, i a la seva manera de fer i de treballar.



Fotografia: Artesans de l'Abel

Per acabar, et volíem preguntar on podem trobar els vostres productes?

Doncs majoritàriament a fires gastronòmiques i a mercats, que és el que ens permet el tracte més directe amb el client. I aquest any, com a novetat, incorporarem la venda a través de la nostra pàgina web artisansdelabel.com. Tot i que de moment, acceptem comandes per telèfon o via email.

📞 Comandes

En poques paraules...

Productor d'Embotits i Formatges Artesans

🚚 Repartiment a domicili a tot el Maresme i Barcelona

📦 Enviaments a tot Catalunya

☎️ 648 666 389

✉️ info@artisansdelabel.com

📞 Truca

🌐 Lloc Web