

Gemi Aliment és una empresa que va néixer de la mà de Genar Minguell Espasa i dels seus fills Genar i Jaume Minguell Juncosa, però que té els orígens en una petita botiga de salsitxes que havia fundat molts anys abans Magí Juncosa, avi d'en Jaume, actual responsable de l'empresa. **"Portem a la nostra marca el segell del nostre origen, perquè el mot Gemi està format per les primeres síl·labes del nom Genar Minguell. La nostra és una empresa molt ben acreditada en el mercat i amb una producció important que se sustenta en la pròpia tradició. Hem arribat a produir quatre milions i mig de quilos de producte, i això ens remet a la gran inversió que des de sempre hem anat fent en instal·lacions i maquinària."** Ja des de l'inici en Jaume ha portat la direcció de l'empresa, mentre el seu germà Genar –avui jubilat– ha tingut la responsabilitat dels aspectes tècnics i de producció. En Jaume, però, està preparant des del seu lloc el relleu generacional, i es per això que **"avui ja treballen amb mi el meu fill Joan Ramon i el meu nebot Xavier."**

Especialitzats en producte carni cuit, a Gemi Aliment tenen una gran oferta de pernil dolç, productes de gall dindi i carns fredes de tota mena. **"Treballem molt també en alta xarcuteria i tenim patés de molts sabors diferents."** Però, quin és el procés de fabricació d'un pernil dolç, per exemple? **"A diferència d'un pernil salat, que necessita un temps de curació molt llarg, un pernil cuit surt de les nostres instal·lacions a punt per ser venut en només 48 hores."** L'elaboració és, doncs, força ràpida: **"El pernil es desossa i es posa en maceració, després passa a una zona d'emalatge on s'envasa en tripes plàstiques o naturals, i una vegada envasat ja entra dins dels forns o de les calderes de cocció. Després, cal que la carn es refredi per poder-la desemmotllar, i això significa una espera de 24 hores. Al cap d'aquest temps, ja es pot preparar per ser comercialitzada."** A més del pernil dolç, a Gemi Aliments també fan mortadelles, catalanes i molts altres embotits, sempre amb la millor qualitat: **"Ara, per exemple, hi ha un auge dels embotits de gall dindi, perquè aquest animal té una carn que, a diferència de la del porc, no dispara el nivell de colesterol. Per a la gent que fa dieta i vol mantenir una alimentació equilibrada és ideal i d'uns anys ençà ha sofert un creixement espectacular. Per aquesta raó s'ha convertit en un dels nostres productes bàsics."**

Però el producte estrella de la marca és, sense cap mena de dubte, el pernil dolç elaborat sense sal: **"Fabriquem l'únic pernil dolç que es coneix que hi hagi al món fet sense gens ni mica de sal, i en tenim fins i tot les patents europees i americanes."** I continua: **"Fa uns anys ens vam adonar que hi havia un grup de població hipertensa important, una sèrie de gent que no pot menjar productes amb sal i que ha d'escollir entre una gamma molt poc variada d'aliments. Per això ens vam posar a treballar amb un equip de la facultat de farmàcia de la Universitat de Barcelona, dirigit pel doctor Boatella, fins que vam aconseguir elaborar aquest producte."** Els aliments carnis sempre necessiten sal per a la seva elaboració i, en canvi, aquest només porta el sodi que després la pròpia carn: **"Encara que en català parlem de pernil dolç, és un pernil que també porta sal, perquè la salmorra és un conservant natural que ajuda que no es faci malbé i, a més, serveix perquè la carn**

**resti compacta i que quan es talli no es desfaci tota. Nosaltres hem aconseguit un pernil que no necessita sal, tot i que haig de dir que no té el mateix gust, però ha estat molt ben acceptat perquè és una bona alternativa per a molta gent."**

A Europa s'han fet tres tastos internacionals de paté en el marc de l'Alimentària, i Gemi hi ha recollit més d'una medalla d'or per la seva gran qualitat: **"Estem molt orgullosos d'aquests guardons perquè són un reconeixement dels nostres companys de sector als esforços que duem a terme per fer un producte amb tot el sabor i les garanties."** Arribats a aquest punt, en Jaume vol treure molta gent del seu error: **"Sovint es confon el que és paté i el que és foie gras, i són dues menges diferents. El foie gras té com a matèria primera el fetge d'ànec i, en canvi, el paté gairebé sempre es fa amb una base de porc."** En aquest cas, el que ells elaboren és el paté, un producte que entra cada vegada a més cases del nostre país: **"És un aliment que s'ha convertit en un element diferenciador del menjar de cada dia, se serveix sovint quan es tenen convidats o quan es vol fer una celebració especial, ja no és tant el menjar per viure, sinó el gaudir d'un bon producte alimentari."** I per entrar en un segment de mercat com aquest, cal tenir molt en compte la presentació: **"Si fa trenta anys ens haguessin dit que tindríem Departament de Disseny, no ens ho hauríem cregut. En canvi, ara pensem que és fonamental que el producte, a més de ben fet, estigui ben presentat."**

Jaume Minguell fa molts anys que és al sector i per això ha participat en les institucions que el representen: **"Vaig ser president de l'Associació de Barcelona, Lleida i Tarragona de Fabricants d'Embotits. Abans ja ho havia estat de la de Lleida, i més endavant vaig ser vicepresident de la Federació Catalana d'Indústries de la Carn. Sempre he pensat que és positiu que es treballi conjuntament per uns temes que ens afecten a tots."** I un d'aquests temes és el de les normatives: **"Crec que els industrials catalans hem tingut sempre presents les qüestions higièniques i sanitàries, i no per obligació sinó per convicció. Perquè de la mateixa manera que quan vaig a un restaurant vull pensar que a la cuina es fan les coses correctament, jo he de ser i sóc el primer de fer-les-hi."** I un dels punts que entren dins de les normatives és el de l'additiu. En Jaume es mostra contundent en el seu comentari al respecte: **"Hi ha una desinformació molt gran sobre aquest tema, i jo puc dir que no menjaria res que no estigués controlat per additius d'acord amb el que estableix la Comunitat Europea."**

Pel que fa a les perspectives de futur, també es mostra molt segur: **"El que hem intentat fer des de bon començament han estat productes diversificats, que ens diferenciessin de les altres empreses del sector, i això vol dir fer una sèrie de previsions del que serà el món de la cuina en un futur."** D'altra banda, cal afrontar també un altre repte: **"Quant a distribució, les coses estan canviant, hi ha una concentració que no existia fa uns anys, i sóc del parer que l'èxit el trobaran aquells fabricants que sàpiguen adaptar-se a la nova situació."** I clou esmentant quina és la seva visió de l'empresariat: **"Penso que el que mou l'empresari no és fer-se ric, sinó crear riquesa, i ser posseïdor d'un gran esperit de superació."**



**“Els industrials catalans hem tingut sempre presents les qüestions higièniques i sanitàries, no per obligació sinó per convicció”**

**Jaume Minguell** - Bellpuig (Urgell)