

**POLS  
ECONÒMIC**
**MERCAT LABORAL**

## Sis entitats donen feina a discapacitats

■ Les entitats socials La Fageda, Astrid-21, Drissa, El Vilar, Mifas i Tresc van incorporar al mercat de treball durant l'any passat 126 persones amb discapacitat. La borsa de treball d'aquestes organitzacions arriba, però, a les 1.200 persones, que esperen aconseguir feina. La taxa d'activitat de la població discapacitada és un 41,4%

menor que la de la població general. A més hi ha diferències en funció del tipus de discapacitat. Segons la presidenta de l'Associació Catalana de Treball amb Suport, Glòria Canals, els que pateixen algun tipus de discapacitat intel·lectual o trastorns mentals tenen menys oportunitats que els altres discapacitats.

**TURISME**

## El Patronat ensenya a crear webs

■ El Patronat de Turisme Costa Brava Girona ha organitzat un taller de creació de webs adreçat als professionals del sector turístic i l'administració pública. El 31 de març es farà una segona sessió del curs on s'ensenyarà a usar les eines perquè els empresaris turístics puguin dissenyar i gestionar el seu propi portal.



ARXIU

**Un moment del taller**
**CELEBRACIONS**

## El Carnet Jove fa 25 anys

■ El Carnet Jove fa 25 anys i amb motiu d'aquesta efemèride l'Agència Catalana de la Joventut, el Departament de Benestar Social i Família i La Caixa han organitzat una festa a Port Aventura el 7 i 8 de maig. Les entrades per assistir a aquest acte es poden comprar a través de les diferents opcions de ServiCaixa.

# Ratafia lliure d'alcohol

La infusió de ratafia, ideada per Josep Mascarós, porta 25 herbes i el 90% dels ingredients són ecològics

SÍLVIA OLLER  
Aiguaviva

**H**erbes aromàtiques, espècies, escorces i flors. És la base de la infusió de ratafia, que des de fa uns mesos comercialitza l'empresa Coffee Center, d'Aiguaviva. Rere aquesta beguda que no porta ni una gota d'alcohol s'hi amaga prop d'un any d'estudi. El seu ideòleg, Josep Mascarós, va arribar a la fórmula secreta després d'una acurada selecció. "Vaig descartar les plantes que podien tenir un component tòxic i em vaig quedar amb 25 herbes digestives. Vaig fer proves i més proves fins arribar al gust definitiu", explica aquest empresari d'Ullastret, que ha canviat el sector de la ceràmica, en declivi, pel de les herbes i fibres naturals. La infusió de ratafia li ha valgut el premi Emprendedor de l'Any 2010, que atorga el Consell Comarcal del Baix Empordà.

La darrera Fira de la Ratafia de Santa Coloma de Farners, un santuari per als amants d'aquesta be-



AGUSTÍ ENSESA

**Presentació comercial de la infusió de ratafia de l'empresa Alma**

guda digestiva, es va convertir, el passat mes de novembre, en la prova de foc per donar a conèixer la infusió i copsar-ne l'acceptació entre el públic. "El resultat fou un èxit. Se'n van exhaurir les existències", destaca Mascarós. A partir d'aquí, va contactar amb els responsables de l'empresa Coffee Center, dedicada al sector de l'hostaleria i restauració, que comercialitzen la beguda a través de la marca Alma. Sota aquest segell, l'empresa també ven tes, tisanes i altres infusions, com til·la, camamilla, menta o marialluïsa,

## Múltiples propietats

■ Josep Mascarós acostuma a fer la seva pròpia ratafia i s'havia presentat a diversos concursos. L'excés d'alcohol de la beguda, però, no li acabava d'agradar i per això va idear la infusió de ratafia sense alcohol, de la qual destaca principalment les seves propietats digestives. Assegura que es

pot prendre freda o calenta, que afavoreix la digestió de les persones després dels àpats, que ajuda a regular l'acidesa a l'estómac i evita la formació de gasos i l'hali-tosi. Mascarós, propietari de l'empresa Centerbes, en breu traurà al mercat una línia de peces de roba fetes amb fibra de bambú.

amb l'etiqueta d'agricultura ecològica. La infusió de ratafia conté, entre d'altres ingredients, canyella, anís, fonoll o nou verda. El 90% són ecològics.

Actualment la infusió es pot trobar a més d'un miler de punts de venda entre herbolaris, farmàcies, botigues de productes naturals, bars o restaurants, especialment de les comarques gironines, però també a altres punts de Catalunya i de les Illes Balears. També es pot adquirir per internet, a la web [www.almahome.es](http://www.almahome.es). Un producte nou, que en temps de crisi, com l'actual, ajuda les empreses a diferenciar-se del seus principals competidors. "L'especialització ens està ajudant en un moment en què el consum en el sector de l'hostaleria

**La infusió es pot trobar a més d'un miler de punts de venda: herbolaris, farmàcies, bars...**

ha baixat. La ratafia ens ha ajudat a engrèixar les ventes", constata David Montero, director general del grup Coffee Center. Reconeix que el producte està sent molt ben acceptat, especialment a les comarques gironines, on hi ha més tradició per aquest tipus de beguda. "Un 12% del total d'infusions que ven la marca Alma a la demarcació són de ratafia", assegura.

Les herbes van embolcallades en unes piràmides de seda, que a diferència del paper evita fugues i que s'acumuli el pòsit al fons de la tassa. L'empresa Coffee Center, que l'any passat va facturar uns sis milions d'euros, també ven cafè, xocolata en pols, granisats i concentrats de fruita, entre d'altres productes.●

**Deixa de pensar-hi i emporta-te'ls**

## Nòmina multiEstrella

Amb el programa Nòmina multiEstrella<sup>1</sup> obtindràs **Punts Estrella** trimestrals que podràs multiplicar fins i tot **x5** i bescanviar-los pels articles del catàleg de punts que prefereixis. **Parlem?**



**"la Caixa"**

1. Consulta les condicions del programa a la teva oficina de "la Caixa" o a [www.laCaixa.es](http://www.laCaixa.es). Programa vàlid fins al 31-12-2011. NRI: 10-2011/9681