

Petit Plà

## Del campo a su mesa en menos de 48 horas

La explotación agrícola de Palafoolls ha creado una nueva línea de producto, unas bolsas **Mix de Ensaladas con 11 variedades de lechuga y listas para comer**. Además, diariamente llegan a Mercabarna un promedio de unas 10.000 lechugas de Petit Plà que se distribuyen en las principales fruterías y comercios especializados, además de numerosos restaurantes y profesionales que las utilizan como materia prima de sus creaciones.

Si en el año 2000 Petit Plà era un proyecto de dos personas, M<sup>a</sup> Àngels y Vicens, 16 años después es un proyecto empresarial que ocupa a 30 personas que cultivan 30 hectáreas y producen lechugas, pimientos y calabacines que se consumen no sólo en España sino también en Francia. Eso sí, siendo fieles a su idea inicial, crear cultivos de producción integrada, de alta calidad y fomentar la venta de proximidad Km 0.

Es la propia M<sup>a</sup> Àngels Cárceles la que nos atiende y nos explica que la filosofía de Petit Plà, pasa por que sus “lechugas sean el ingrediente principal de las ensaladas de sus clientes”. Para ello utilizan la Producción Integrada que es “un sistema de explotación agrícola que minimiza

el uso de agroquímicos utilizando recursos naturales y mecanismos reguladores. Lo que permite conseguir una producción agrícola sostenible que, en nuestro caso, es grande y programada y absolutamente respetuosa con el subsuelo.”

La siguiente pregunta sería saber cuál es el resultado. “Nuestras lechugas, calabacines y pimientos son alimentos de cinco estrellas, crujientes, de alta calidad sensorial, sin aditivos, seguros microbiológicamente, con una vida útil adecuada

### Certificaciones Agroalimentarias

Petit Plà cuenta con las certificaciones agroalimentarias más importantes. QUALISUD certifica con GLOBALG.A.P — que obtuvo en abril de 2015— las buenas prácticas agrícolas, esto es una producción agrícola segura y sostenible a nivel mundial. También tiene la acreditación VENTA DE PROXIMIDAD, que certifica la relación existente entre productor, el intermediario único y consumidor, así como el ahorro en los gastos de transporte y en las emisiones de CO<sub>2</sub>.

Por último, la acreditación PRODUCCIÓN INTEGRADA certifica que Petit Plà cultiva sus productos conforme a un sistema de producción agrícola que utiliza prácticas compatibles con la protección y la mejora del medio ambiente, los recursos naturales y la conservación del suelo minimizando el uso de agroquímicos utilizando recursos naturales y mecanismos reguladores lo que permite conseguir una producción agrícola sostenible.



y a muy buen coste,” nos explica M<sup>a</sup> Àngels que además añade que es un producto de proximidad. “Llega a tal punto la proximidad que hay gente que viene haciendo deporte o paseando a nuestra explotación, aprovecha que hacemos venta directa, y a mediodía o por la noche consume un alimento que se ha reco-

gido y manipulado esa misma mañana”.

Y lo mismo ocurre con el producto que se distribuye en Barcelona: “cada mañana llevamos a Mercabarna un promedio de 10.000 lechugas recogidas el día anterior, con lo que las lechugas de Petit Plà, al igual que los calabacines y los pimientos, pasan del campo a la mesa de nuestro cliente en menos de 48 horas”. Estas lechugas pueden encontrarse en fruterías y comercios especializados, además de numerosos restaurantes y profesionales que las utilizan como materia prima para sus creaciones.

### Respuesta a nuevos hábitos de consumo

Desde el mes de octubre, Petit Plà ha creado una nueva línea de producto siguiendo la demanda de unos consumidores que

buscan mayor practicidad y comodidad a la hora de comer ensaladas. Se trata de unas bolsas Mix Ensaladas con 11 variedades de lechugas diferentes, según temporada, listas para comer. Un producto de cuarta gama, íntegramente manipulado en la explotación y que ha supuesto una importante inversión. Estas bolsas, que pueden encontrarse en gran formato para profesionales y en bolsas de 125 gr., 250 gr. y 500 gr., que se conservan entre 7 y 10 días, responden “a los nuevos hábitos de consumo, nuevos modelos de familia, con poco tiempo para preparar las comidas, preocupados por la salud y la estética y sobre todo que buscan el producto listo para consumir. Ese es nuestro reto de futuro. Llegar a esos consumidores con nuestro producto propio”, nos explica M<sup>a</sup> Àngels Cárceles.



Petit Plà  
Polígono Pla del Battle, 6  
Parcelas 19 – 46  
08389 Palafoolls (Barcelona)  
Tel 93 103 22 42  
www.petitpla.com

Venta Directa  
De lunes a viernes de 9h a 19h  
Sábados de 10 a 13h.