

Ana Ballesteros, Francisco Cancela, Maria Claver i Iván Fernández

WWW.CATALUNYAMM.COM

TREBALL FINAL DE GRAU

Dirigit per la Dra. Carlota M. Moragas Fernández

Departament d'Estudis de Comunicació



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Tarragona

2017

Agraïments

A la Doctora Carlota M. Moragas Fernández, tutora del treball de fi de grau, per la seva exigència i orientació al llarg de tot el projecte i a la Doctora Marta Montagut Calvo per confiar en l'equip i el pla des del primer moment i motivar-nos a engegar Catalunyaamm.

A tots aquells que han col·laborat realitzant les tasques on nosaltres no arribàvem i on necessitàvem ajuda professional. En aquest sentit, gràcies a la Núria Picas per enregistrar i editar el vídeo de presentació del projecte i al Daniel Pujol per crear-nos el logotip de l'empresa.

I com no, a tothom que ha participat aportant els seus suggeriments i les seves idees, totes aquestes propostes han enriquit i han fet millor el projecte Catalunyaamm.

PA AMB TOMÀQUET

*Déu ens dó ser catalans
per menjar bon pa amb tomàquet
amb un raig d'oli discret
i un pols de sal si fa falta;
pa de pagès si pot ser
que és més saborós que els altres
i tomàquet ben madur,
però que no ho sigui massa.*

*Déu ens dó un tall de pernil o llonganissa
ben ampla perquè acompanyin el pa
ben sucadet amb tomàquet;
pernil de bon mastegar,
llonganissa de la Plana,
que els osonencs en això
tenim molta anomenada.*

*Déu ens dó tot el que he dit
i bons amics a la taula
per compartir el que mengem
i fer petar la xerrada,*

*que conversar amb els amics
sempre sol despertar gana
i el menjar, si és compartit,
resulta més saludable.*

Miquel Martí i Pol

Índex

1. Objectius del mitjà de comunicació	6
2. Estructura del web informatiu	8
3. Enfocament dels textos periodístics	11
4. Estudi de mercat i competència	12
4.1. Segmentació	12
4.2. Competència	14
4.2.1. Pàgines web de receptes de gastronomia catalana	14
4.2.2. Plataformes amb contingut sobre la gastronomia catalana	15
5. Model de negoci	16
5.1. Forma jurídica	17
5.2. Anunciants	18
5.3. Distribuïdor web	20
6. Pla de finançament	21
6.1. Recursos propis	21
6.2. Recursos aliens	21
6.3. Subvencions i ajudes	24
7. Pla de viabilitat econòmica	25
7.1. Pla d'inversions inicials	25
7.2. Compte pèrdues i guanys	26
8. Organització i distribució dels recursos del projecte digital	28
9. Participació de l'audiència	28
10. Posicionament SEO i l'analítica web	29
11. Estratègia de màrqueting	30
12. Ús de les xarxes socials	31
13. El futur del projecte	32
14. Annex	34

1. Objectius del mitjà de comunicació

El nostre mitjà té el nom de Catalunyaamm. La nostra idea és la realització d'una pàgina web adreçada a totes aquelles persones interessades en la gastronomia popular catalana i en el turisme gastronòmic i autòcton. El nostre primer objectiu és, doncs, arribar a totes aquestes persones que tinguin interès en aquest sector gastronòmic català.

Volem ser un mitjà interactiu, on tothom que hi accedeixi pugui saber tot el que fa referència als plats típicament catalans. En el nostre cas, i com a forma d'exemplificar allò que volem transmetre a través de la nostra pàgina web, els plats que treballarem són tres: el xató, el calçot i la carxofa. A banda de les notícies sobre gastronomia catalana que volem penjar a la nostra web, treballarem de forma extensiva uns plats amb unes receptes típiques del nostre territori, amb l'objectiu d'informar els usuaris de la forma més completa possible.

Un altre objectiu principal a dur a terme amb aquest projecte és el de donar a conèixer la gastronomia catalana, una de les més riques i amb més varietat de tot el Mediterrani, tant dins com a fora del propi territori català. Servir de punt d'informació per aquells interessats en menjar catalans, quina història hi ha darrere de cada plat, darrere de cada recepta. El xató és típic al Garraf i al Penedès, Valls no seria el mateix sense els seus calçots i la carxofa es viu de manera intensa a Sant Boi. Aliments, ingredients, receptes, fires... Tot per arribar a entendre millor aquests territoris mitjançant la gastronomia.

El nostre projecte parteix de la idea que el menjar i l'interès per la gastronomia no entén d'edats. És per això que els continguts del nostre lloc web seran accessibles a un públic genèric que requereixi unes condicions mínimes determinades per la capacitat d'accedir als continguts i entendre'ls i l'accés a internet a través d'un *smartphone*, *tablet* o ordinador. Dins la nostra pàgina web volem donar importància a tots els usuaris, creant espais de debat per poder parlar dels plats que treballem. Així, qualsevol persona que accedeixi a catalunyaamm.com no serà un usuari més, sinó que tothom podrà dir-hi la seva, creant així una major riquesa informativa amb opinions o, fins i tot, altres receptes alternatives als plats que incloem al nostre web.

Per aconseguir arribar al nostre públic objectiu, volem crear un lloc web que sigui el més interactiu possible. La hipertextualitat serà una eina que ens permetrà fer del nostre lloc web una experiència completa a través de l'enllaç dels diferents continguts. Un lloc on els visitants no poden tenir la sensació d'estar perduts, amb pàgines confuses o amb enllaços que condueixin a llocs incorrectes. En aquest sentit, els usuaris que accedeixin al nostre lloc web, podran navegar d'una pàgina a una altra sense necessitat de passar per la pàgina física principal cada cop que vulguin llegir o veure altres continguts. Així mateix, podran accedir a pàgines web externes, com les dels ajuntaments o fires gastronòmiques, sense sortir de Catalunya, ja que s'obriran en una nova finestra.

Amb els reportatges volem aconseguir transmetre tot el que es viu a molts pobles i ciutats simplement amb un plat. Les cròniques dels esdeveniments als que assistim o dels pobles que visitem transmeten la història que hi ha darrere de cada plat i de tot el que l'envolta.

Catalunyamm vol ser un mitjà que estigui al dia i és per això que plantejem un mitjà en continua actualització. Oferirem contingut escrit diari, així com notícies sobre esdeveniments gastronòmics. De la mateixa manera, també actualitzarem diàriament les xarxes socials. Pel que fa a reportatges i publireportatges, se'n publicarà un cada setmana i s'intentarà ampliar-ho a dos si és possible. Cal dir que, a mesura que el projecte creixi, hi haurà més contingut en menys periodicitat, tant escrit com audiovisual.

El valor de la nostra pàgina web resideix en l'enfocament que donarem als textos perquè serveixin com a font d'informació de la gastronomia catalana. Però si hi ha un valor que desitgem fomentar, aquest és el de la participació de l'audiència. Des de Catalunya donarem la informació i les idees bàsiques per a la realització dels plats, informarem als usuaris mitjançant reportatges audiovisuals i cròniques escrites. Però tot això no prendrà tot el sentit sense un espai de participació on els usuaris hi puguin dir la seva. En aquest sentit, tothom que ho desitgi podrà enviar les seves propostes i altres formes de preparar els plats que treballem, emplenant un formulari que trobaran dins de cada recepta. Això no obstant, aquestes opinions seran revisades enlloc de publicar-se automàticament al web, amb l'objectiu d'evitar insults o comentaris poc adients.

2. Estructura del web informatiu

El nostre projecte es vol caracteritzar per ser una producció diferent, original i transversal. Malgrat el món de la gastronomia es troba en auge, la cuina catalana ha caigut en l'oblit. Són molt poques les pàgines web que giren al voltant d'aquest àmbit i, si ho fan, només ofereixen informacions i receptes molt superficials i amb un disseny web poc atractiu. En canvi, Catalunyaamm, vol donar valor a la cultura i la gastronomia popular catalana des d'una vessant periodística, combinant continguts de tot tipus: cròniques i notícies escrites, vídeoreportatges, receptes, infografies... Per tant, l'objectiu principal és aconseguir fer una pàgina web atractiva i dinàmica. Catalunyaamm vol ser un lloc on els usuaris gaudeixin amb cada nova informació consumida, com si estiguessin degustant el plat del qual estem parlant. Volem apropar a la gent receptes no massa conegudes en alguns territoris i que són típiques a altres indrets.

Treballem amb l'allotjament web Oneweb. Es tracta d'un espai que emmagatzema el domini comprat i on es treballa a partir d'una sèrie de plantilles per tal de crear un lloc web senzill, intuïtiu i molt visual. El nostre lloc web, a grans trets, constarà de cinc parts o pàgines clarament diferenciades:

- **Menú (o pàgina principal):** el menú és la llista dels diferents plats que componen un àpat. De la mateixa manera, en aquesta secció hem inclòs totes les finestres a les quals podem accedir gràcies al nostre encapçalament. El primer que veiem en aquesta pàgina és una galeria de fotografies dels esdeveniments als quals hem assistit, juntament amb enllaços per ampliar la informació respecte els mateixos. En aquest apartat trobem també, entre d'altres, notícies d'actualitat gastronòmica sobre diferents esdeveniments d'aquest àmbit que es duen a terme a Catalunya, com per exemple fires gastronòmiques, concursos, etc. La idea és que a la pàgina principal física hi puguem trobar tots els enllaços possibles per facilitar la navegació per la web a l'usuari i que pugui accedir a tots els continguts de Catalunyaamm en un únic apartat.
- **La nostra cuina:** és l'espai on conèixer el nostre projecte, en què consisteix. Com a qualsevol restaurant, la cuina és la zona més personal

i on podem veure-hi la forma de treballar, conèixer més els cuiners encarregats de preparar els àpats, etc. És un apartat on els usuaris podran saber qui som, què fem i per què ho fem. En aquest sentit, hi ha un petit vídeo de presentació del projecte acompanyat d'una breu informació tant de Catalunya com dels integrants que la formen. A més, el nostre projecte també tindrà una forta presència a les xarxes socials. En aquest apartat, els usuaris podran contactar amb nosaltres i enllaçar la pàgina web amb el nostre canal de Youtube, on es publicaran els vídeoreportatges, el nostre Facebook, Twitter i Instagram.

- **Plats:** l'element principal per gaudir d'un bon àpat és el seu plat. Per tant, és un dels espais més importants del lloc web. En aquesta secció es publicaran els vídeoreportatges. La nostra idea de vídeoreportatge és parlar a fons del plat escollit, saber la història que hi ha darrere d'aquell plat de la zona, conèixer les persones que cultiven, pesquen o cuinen aquests plats. Hi ha tres vídeoreportatges d'una durada d'entre 2 i 3 minuts, aproximadament, un per a cada plat treballat: la calçotada de Valls, el mes del Xató a Cubelles i la carxofada de Sant Boi. Volem apropar a l'usuari les festivitats que se celebren als diversos indrets de Catalunya.
- **Receptes:** en aquesta secció expliquem com s'elaboren els plats de la nostra terra. Aquest apartat el formen les receptes típiques dels llocs visitats. A més d'un escrit amb els ingredients i la forma de cuinar el plat, hi ha vídeos propis semblants a les publicacions dels canals de Youtube *Tasty* o *Sabores*. Aquests vídeos, gravats des d'un pla zenital, mostren una taula i unes mans preparant el plat en qüestió, tot això en càmera ràpida i amb una música molt dinàmica. Així volem mostrar de forma molt més visual per a l'usuari la manera de preparar un bon plat. També incloem una zona dedicada a les intervencions dels usuaris. Volem fomentar d'aquesta forma la participació a la nostra pàgina web mitjançant un petit formulari on l'usuari podrà dir la seva sobre el plat: explicar-nos si han preparat el plat, si els ha agradat o, fins i tot, si volen proposar una recepta alternativa a la nostra. Els missatges enviats passaran un filtre d'acceptació per tal d'evitar l'intrusisme web, així com comentaris poc adients.

- **Gust de boca:** és la secció de la web on es publicaran les cròniques escrites sobre una fira determinada. Aquesta secció es tracta d'un petit tast per assaborir tot allò que vivim als llocs que visitem. Serveix per informar, en primera persona, del nostre viatge a aquell territori que té un plat característic. Com el seu propi nom indica, l'objectiu és que l'usuari pugui arribar a percebre i registrar el sabor del plat que treballem en la crònica. També s'inclouen fotografies del poble i els plats tractats. És una mena de blog personal, on s'explica detalladament què passa en aquest viatge. Així, la nostra audiència podrà entendre encara millor tot allò que envolta el plat treballat.
- **Rebost:** és el lloc d'una casa on hom guarda tots aquells aliments que es volen conservar. De la mateixa manera, nosaltres volem que tots aquells punts que hem visitat siguin recuperables per a l'usuari i és per això que hem creat un mapa interactiu (infografia animada). És, per tant, un espai que progressivament anirà tenint més presència a mesura que anem coneixent receptes i plats del territori català. Pel moment, hem afegit al mapa els tres llocs visitats, juntament amb imatges dels plats i enllaços als vídeoreportatges i a les receptes.

Per tant, l'estructura o esquelet de la nostra pàgina web es construeix de la següent manera:

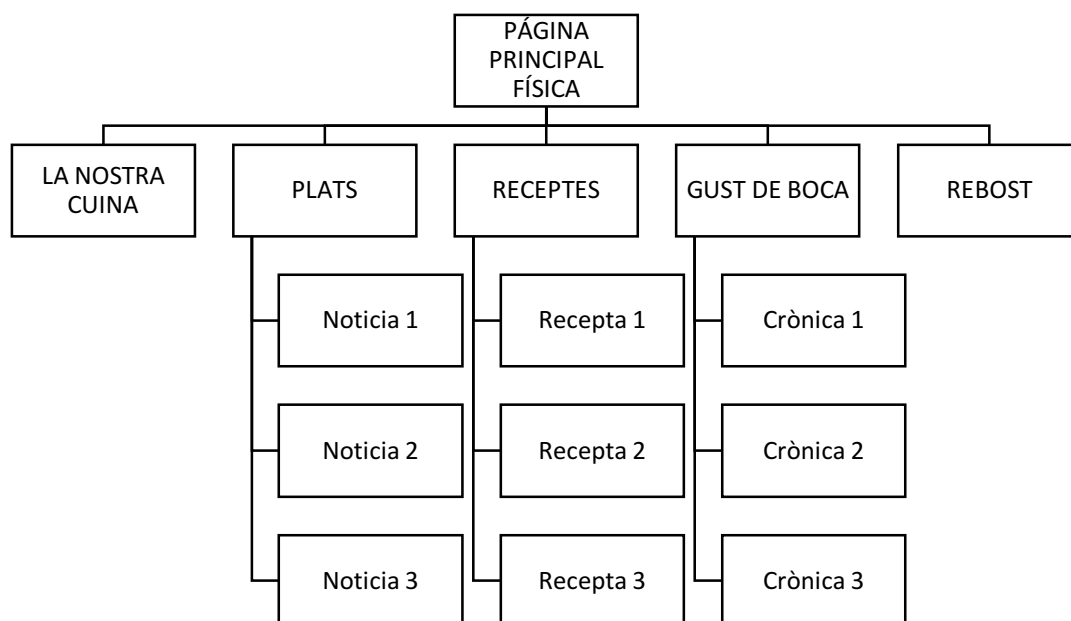


Figura 1: esquelet de la pàgina web.

En definitiva, com qualsevol cibermitjà, volem aconseguir una pàgina web multimedial, hipertextual i interactiva.

3. Enfocament dels textos periodístics

El nostre projecte web està centrat en diversos productes periodístics que tenen diferents intencionalitats.

L'enfocament dels textos que inclourem a la secció de notícies serà bàsicament informatiu. Respectarem la regla de les 6W (què, quan, qui, com, on, per què) per tal que el lector estigui completament informat de l'activitat que publiquem. Seran notícies i, per tant, seran purament informatives, com si es tractés d'un mitjà de comunicació tradicional. No obstant això, tindran un estil personal amb un toc diferent per fer que a l'usuari li agradi allò que consumeix i tingui ganes de repetir, com si d'un plat es tractés.

En segon terme, un altre dels productes bàsics pel bon funcionament de la nostra pàgina web són els vídeoreportatges. Tindran una durada aproximada d'uns 3 minuts. Considerem que aquest temps és adequat per veure de forma breu l'essència del plat en qüestió. La intenció és cridar l'atenció de l'usuari amb imatges d'arxiu enregistrades per nosaltres mateixos. Els plans d'ambientació i gent tastant el menjar seran clau per observar com es viu el plat en aquella zona, amb declaracions dels organitzadors o dels participants. També volem incloure un recull de diverses receptes dutes a terme a la pròpia fira, juntament amb declaracions dels cuiners. La intencionalitat del vídeoreportatge és posar en valor tant les imatges com el so, amb una veu en off que ens servirà per enllaçar i donar informació important per a l'usuari.

L'altre producte periodístic central en el nostre projecte seran les cròniques. La intenció és crear uns textos on expliquem les nostres sensacions i pensaments després de tornar d'una fira gastronòmica determinada. Per poder fer aquesta feina, serà molt important l'enregistrament, tant informatiu com fotogràfic, d'aquestes festes.

4. Estudi de mercat i competència

4.1. Segmentació

Les persones que es troben dins el públic objectiu de Catalunyaamm són catalanoparlants, ja que el contingut de la pàgina web s'ofereix en català, que tenen inquietud respecte a la gastronomia catalana, residents o no a Catalunya. El gènere, la nacionalitat, l'educació, la raça i la religió són característiques indiferents per ser consumidors de Catalunyaamm. Respecte als criteris conductuals, el visitant de la pàgina web és una persona interessada en la cuina tradicional catalana que vol ampliar la informació que té sobre diferents receptes del país o que aspira descobrir els plats típics de Catalunya que exposem.

Per tant, el perfil de consumidor de Catalunyaamm és una persona que entén el català, que pot accedir a la plataforma web, té capacitat i recursos per accedir a Internet i navegar-hi i té interès pel món de la gastronomia.

Per determinar el nombre de persones que entenen el català hem treballat sobre l'*Informe Cat. 50 Dades Sobre la Llengua Catalana 2016*¹, de l'organització Plataforma Per La Llengua. Segons l'informe, actualment el nombre de parlants del català supera els deu milions de persones. Concretament, la Plataforma per la Llengua estima que hi ha 10.047.102 parlants de la llengua catalana i 13.406.271 persones que l'entenen. Els límits de l'estudi són Catalunya, el País Valencià, les Illes Balears, la Franja, Catalunya del Nord, l'Alguer i Andorra. També contempla els residents d'aquesta demarcació a l'estranger.

Però no tots els catalanoparlants són el públic objectiu del nostre projecte. Un tret a tenir en compte és la capacitat per navegar per la web. La mostra que utilitza l'Institut d'Estadística de Catalunya per recollir les dades sobre l'ús de les TIC a les llars a *Ús d'ordinador i d'Internet. 2016. Per freqüència, llocs d'ús i grups d'edat*², és de persones entre 16 i 74 anys. Aquesta és la franja d'edat que més utilitza les noves tecnologies i té unes competències i una familiarització més elevada amb les plataformes web. Per aquest motiu, és una segmentació

¹ Veure a https://www.plataforma-llengua.cat/media/upload/pdf/informecat-2016-web_1462260429.pdf (consulta: 5 maig).

² Veure a <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=617> (consulta: 5 maig).

del públic objectiu de Catalunyamm, tot i que les dades no englobin tots els territoris on es parla català.

La plataforma Catalunyamm pot ser consultada a través de qualsevol dispositiu que permeti la connexió a Internet tal com ordinadors, tauletes tàctils i dispositius mòbils. *La Sociedad de la Información en España 2016*³ determina que el 79'5% d'habitatges a Catalunya compten amb banda ampla, així que les persones que hi habiten tenen la possibilitat d'accedir al contingut de Catalunyamm. A Catalunya hi ha un total de 3.863.381 habitatges, per tant, extrapolant aquestes dades als habitatges que tenen banda ampla, aquests són 3.071.387.

Cal dir, però, que Catalunyamm no ha de ser consultada únicament des de l'habitatge i que qualsevol persona que tingui un dispositiu que li permeti connexió a Internet, pot arribar al nostre projecte via *wi-fi*. Per tant, la quantitat de persones que tenen banda ampla a casa és una dada a tenir en compte però no indispensable per segmentar en aquest aspecte el nostre públic objectiu. A més, les dades no contemplen la possessió de banda ampla en altres territoris on es parla català que no sigui Catalunya.

El grup de persones catalanoparlants que tenen entre 16 i 74 anys és un grup massa extens que no comparteix interessos de forma hegemònica ni que es comporta de la mateixa manera degut a la gran diferència d'edat.

Per acotar més la franja d'edat de consumidors de Catalunyamm hem segmentat els catalanoparlants d'entre 20 i 50 anys com a públic objectiu tenint en compte diferents factors. És clau que els consumidors del nostre producte web siguin persones interessades en l'àmbit culinari. Un dels motius pels quals es desenvolupa la inquietud per aprendre a cuinar així com l'interès cap a diferents receptes és el fet de viure fora de casa dels pares o de tenir autonomia. L'article *¿A qué edad se van de casa los jóvenes europeos?*⁴ de Nafria publicat per La Vanguardia, afirma que els joves espanyols marxen de casa cap als 29 anys. Tenint en compte que els joves no comencen a cuinar tots els àpats fins passats

³ Veure a https://www.fundaciontelefonica.com/arte_cultura/publicaciones-listado/pagina-item-publicaciones/itempubli/558/ (consulta: 5 maig).

⁴ Veure a <http://www.lavanguardia.com/vangdata/20150416/54429973282/a-que-edad-se-van-de-casa-los-jovenes-europeos.html> (consulta: 5 maig).

els 20 anys, no tenia sentit mantenir la franja de segmentació als 16 anys.

També, el perfil de consumidor de Catalunyaamm és el d'una persona que té recursos econòmics (a més d'interès) per menjar fora de casa i visitar diverses poblacions i els plats típics que presentem a la plataforma web. Per aquest motiu el nostre públic objectiu arriba fins als 50 anys, ja que són persones que utilitzen la web i les xarxes socials i gaudeixen d'independència econòmica.

4.2. Competència

La competència de Catalunyaamm són totes aquelles pàgines web que contenen informació sobre gastronomia catalana en català. Actualment existeix un ventall força ample de plataformes *online* que recullen informació sobre receptes tradicionals de Catalunya.

Les plataformes que competeixen amb Catalunyaamm es poden agrupar en dos: pàgines web de receptes i pàgines web que recullen informació sobre la gastronomia catalana.

Tot i les pàgines web que coincideixen en la temàtica gastronòmica catalana o que ofereixen receptes no hi ha cap que tracti només la cuina catalana de forma periodística, característica diferenciadora de Catalunyaamm.

4.2.1. Pàgines web de receptes de gastronomia catalana

Hi ha 7 plataformes que encaixen en el grup de pàgines web que ofereixen informació sobre receptes catalanes.

1. **Receptes.cat.** El contingut es basa en receptes acompanyades de fotografies. Les receptes estan classificades per grup d'aliments (arrossos, carns, etc.), per estacions (receptes de primavera, de tardor, etc.) i per altres grups tal com receptes sense gluten o receptes per a microones. El contingut és força ampli i té alta participació de l'audiència mitjançant comentaris. Receptes.cat ha estat guanyadora dels Premis Blocs Catalunya. El disseny en general no és atractiu tot i que té elements molt originals com GIFs.

2. **Quecuinoavui.com. Què Cuino Avui. La Marta entre fogons.** Blog personal en català sobre diferents receptes on hi ha una categoria de cuina catalana. El contingut no està especialitzat únicament en cuina catalana, tot i així té un disseny molt atractiu amb presència de fotografia.
3. **Lacuinadesempre.cat. La Cuina de Sempre.** Blog en català amb receptes d'arreu de la nació. Les receptes són molt completes, acompanyades d'una explicació pas a pas fotogràfica. Pàgina web en general no gaire atractiva però amb una capçalera fotogràfica destacable. Possibilitat d'adquirir marxandatge de La Cuina de Sempre.
4. **Guardia.cat.** Pàgina web de receptes de Catalunya. Gran quantitat de receptes però sense fotografies i dificultat per navegar. Disseny web gens atractiu.
5. **Cuinacatalana.eu.** Pàgina web de l'Institut Català de la Cuina i la Fundació Viure el Mediterrani. Apartat de receptes molt ampli. Disseny gràfic gens atractiu i sense fotografies. Pàgina web creada per donar a conèixer el Projecte Marca Cuina Catalana amb gran informació sobre aquest, no per donar a conèixer als usuaris les receptes catalanes.
6. **ForquillaGironina.cat.** Plataforma web de receptes del Gironès. Tot i que el disseny web no és gaire atractiu, tenen bon contingut audiovisual com vídeos de receptes, reportatges i l'apartat Als Fogons, on una persona mediàtica, concretament una cantant de Girona, prepara una recepta.

També hi ha contingut audiovisual a la xarxa en el camp de la gastronomia catalana. És el cas concret del canal de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona a la plataforma Youtube i del programa Cuines de Tv3. De totes maneres aquests vídeos no són competència directa de Cataunyamm, ja que no constitueixen una pàgina web.

4.2.2. Plataformes amb contingut sobre la gastronomia catalana

Hi ha tres plataformes que ofereixen contingut sobre la gastronomia catalana tot i que no estan especialitzades en aquesta i no constitueixen una pàgina web sobre la cuina de Catalunya.

1. **Viquipèdia.** Entrada *Gastronomia Catalana* en l'enciclopèdia lliure *online*. Gran quantitat d'informació sobre la història de la cuina de Catalunya, els ingredients bàsics o plats típics.
2. **Canalcocina.es.** Pàgina web en castellà que tracta la gastronomia a nivell estatal amb una entrada de cuina regional catalana amb més de 10 receptes. Canalcocina.es té un gran nombre de reportatges audiovisuals i de receptes. Pàgina web amb un disseny molt atractiu.
3. **Barcelona turisme.** La pàgina de l'Ajuntament de Barcelona compta amb un PDF informatiu sobre la història de la gastronomia catalana.
4. **Entaulats. El blog de Carme Gasull.** Blog de la periodista Carme Gasull. El contingut de la pàgina és periodístic (articles, notícies, cròniques...) però no està enfocat a la difusió dels plats de la cultura catalana ni receptes. El blog compta amb entrades de recomanacions de restaurants, notícies sobre el malbaratament dels aliments o reportatges sobre *Slow Food*.

Les anteriors pàgines web serien competència indirecta de Catalunyaamm, ja que són susceptibles de ser consultades pels usuaris interessats en la temàtica gastronòmica de Catalunya, però no ofereixen el mateix contingut que proposem al nostre projecte.

5. Model de negoci

Catalunyamm s'emmarca en un model de negoci de *pure players*. El projecte es realitza a través del mitjà digital en una plataforma web. Dins d'aquesta idea, estrictament digital, l'accés que els clients tenen al contingut de la pàgina web és un accés totalment obert i gratuït. D'aquesta manera qualsevol usuari pot consultar tot el que publiquem sense la necessitat de subscriure's o de pagar una quota mensual pel servei.

El nostre producte està pensat per al text digital, creant espais multimèdia, ja que les diferents peces informatives contindran fotografies, vídeos o infografies. També és multilíneal, totes les peces que es publiquin sobre un mateix plat tenen relació entre elles; la multiplicitat del producte també és evident davant les

informacions que publiquem perquè sempre van vinculades a un plat, producte, fira o entitat. Els usuaris poden accedir directament des de la nostra plataforma a la informació publicada amb anterioritat; es tracta de continguts interactius; dinàmics i connectats a una hemeroteca online que permet l'entrada lliure.

Catalunyamm es basa en el tractament interpretatiu de la gastronomia tradicional catalana. Oferim un reportatge com a mínim de cada plat tractat, a més d'entrevistes a diferents persones relacionades amb el plat o el producte i cròniques periòdiques d'algunes de les fires gastronòmiques que es realitzen arreu del país. Com a mètode informatiu, hi ha una agenda amb informació concreta i detallada de fires i esdeveniments culinaris. El fet d'aportar continguts interpretatius dels plats ens dóna un tret diferent a totes les empreses que es troben al mercat, ja que la majoria es dediquen només a oferir receptes dels plats o bé, només a la informació específica de dates i esdeveniments.

El nostre mitjà es tracta d'un *pure player* amb discretes pretensions i d'ajustat pressupost, que pretén poc a poc trobar el seu lloc al mapa periodístic gastronòmic i cultural sense comptar amb l'aval de marques consolidades.

5.1. Forma jurídica

Catalunyamm es constitueix com una Societat Limitada (SL), que és la fórmula més habitual a l'hora de crear una petita o mitjana empresa. La SL la formem quatre socis que, al seu torn, esdevenim els administradors de l'entitat i, per tant, som els responsables dels problemes que puguin sorgir si no fem bé la nostra feina. El capital mínim exigint per crear una SL és de 3.000 euros, quantitat que haurem d'aportar els socis fundadors en funció del seu percentatge accionarial. En aquest cas, cadascun de nosaltres haurem d'ingressar un capital inicial de 1.000 euros per fer front a les despeses de l'empresa.

El principal avantatge de crear una SL és que els socis no responen amb el seu patrimoni personal als deutes de l'empresa. Per tant, si la societat no pogués fer front als pagaments per insolvència, només hauríem de respondre davant la nostra part del capital inicial. A més, cap dels socis de la SL pot vendre la seva participació a persones alienes sense el consentiment de la resta de propietaris, sempre i quan no es tracti de familiars directes. També és important saber que

pel repartiment dels beneficis es paga impostos dos cops: d'una banda, l'entitat paga un 25% dels mateixos a l'Impost de Societat; i d'altra banda, si es reparteixen beneficis entre els socis, cadascun d'ells tributa en la declaració de l'IRPF.

En aquest sentit, creiem que constituir Catalunyaamm com una SL és la forma ideal d'organitzar i repartir la feina entre un grup reduït de socis. A més, no hi ha perill de perdre el nostre patrimoni personal i permet incorporar nous socis o vendre a tercers la totalitat o part del negoci fàcilment.

La nostra empresa té un equip multifuncional. Per una banda, els quatre periodistes que la posem ens encarreguem de crear els continguts interpretatius, multimèdia i audiovisuals de qualitat. L'objectiu de les peces periodístiques és mostrar la riquesa patrimonial de la gastronomia catalana i transmetre l'interès necessari per tal de crear impacte sobre l'audiència, provocant així que desitgin visitar els diferents indrets. Per altra banda, els mateixos periodistes, ens dediquem a la feina del dissenyador gràfic i hem construït i mantenim la plataforma *online*, amb l'objectiu de crear un lloc web professional, atractiu i sense cap anomalia informàtica. Amb aquest producte pretenem promoure la gastronomia tradicional als catalans, ja que són qui ho tenen més a l'abast i poden gaudir-ne de manera més fàcil.

5.2. Anunciants

A priori no comptem amb anunciants, però de cara a la factibilitat del projecte són estrictament necessaris per tal que el negoci funcioni. Com a principals anunciants comptem amb el possible adheriment de molts dels restaurants que cuinen plats tradicionals catalans. Segons el portal de Gastronomia Catalana existeixen 415 restaurants de cuina tradicional arreu del país. Tenint en compte que en un principi basem el nostre projecte a Catalunya, aquests són principalment els possibles anunciants forts de Catalunyaamm. També ens volem dirigir a tots els ajuntaments per tal que col·laborin en el nostre projecte i actuïn com a anunciants. Seran una gran font de patrocini per a la nostra empresa, ja que el seu suport ens pot ajudar a promocionar el nostre producte, aconseguint un segell de fiabilitat pel consumidor. En un primer moment, ens centrarem en

les institucions vinculades als productes que tractem, en aquest cas amb properes al Tarragonès, Garraf i Llobregat. En un futur, però, la idea del nostre projecte és expandir la marca a nivell nacional. D'aquesta manera a mesura que anem introduint nous plats i productes la forquilla administrativa s'ampliarà progressivament.

Un cop obtinguts els anunciants a la nostra pàgina web inclouríem publicitat. Aquesta publicitat es trobarà a les barres laterals i a la part inferior en forma de *banner*. Una altra possibilitat d'anunciar-se a la web és a través de publicitat als vídeos propis dels reportatges.

Pel que fa els preus per anunciar-se a la nostra web, aquests variaran en funció de l'espai que ocupin dins la pàgina o bé si els anunciants surten als reportatges. Es tindrà en compte també quina és la visió dels anuncis, el temps que romanen al web i l'estacionalitat de consum del mitjà. Es faran tarifes a les empreses que assolixin diferents tipus d'anuncis, per exemple, que emetin un *banner* a un racó de la pàgina i que siguin patrocinadors d'un dels vídeos. Establirem preus per dies, però les empreses faran el pagament de manera mensual, establint una suma dels dies que han estat anunciats.

ANUNCIAR-SE A CATALUNYAMM.COM	
<i>Banners</i>	
Capçalera gran (728x90 píxels)	225€/mes
Capçalera petita (234x90 píxels)	150€/mes
Botó (300x250 píxels)	175€/mes
Continguts	
Publireportatge d'un esdeveniment gastronòmic	200€
Menció d'un restaurant al publireportatge	75€
Menció d'un restaurant al publireportatge amb entrevista	100€

Menció d'un restaurant a notícies o cròniques	50€
Patrocini d'un producte a un reportatge	75€

Figura 2: taula de preus per anunciants.

5.3. Distribuïdor web

Per encetar el projecte el més important és configurar el lloc web, per això és necessita un distribuïdor. El nostre producte es desenvolupa a Internet per la qual cosa necessitarem un domini disponible i un *hosting* amb la capacitat suficient per poder atendre els nostres consumidors i que la pàgina web no es quedi penjada. És a dir, necessitarem un *hosting* potent de grans capacitats.

Per adquirir el domini hem comparat què ens ofereixen diverses pàgines webs de dominis -Host Europe, Nominalia i Oneweb- per un any d'activitat. El cost dels dominis varia molt poc, rondant els 12 euros anuals. De manera que hem comparat en profunditat el que ens oferien cadascuna de les opcions optant finalment per crear un domini amb Oneweb. A banda del domini ens proporciona la possibilitat de crear el nostre espai web a partir d'unes plantilles sense la necessitat de programar, fet que facilita la feina del disseny gràfic de la plataforma que serà realitzada pels propis periodistes.

Si diferenciem els *hostings* que ens ofereix Oneweb trobem quatre tipus diferents: Principiant, Professional, Professional plus i Empresa. En tots quatre hi ha domini i comptes il·limitats però la variació de preu ve donada per l'espai web, el trànsit mensual que ofereixen i la memòria RAM. El *hosting* Principiant ofereix 15 GB d'espai web i 512 MB de memòria RAM per 1,50 euros al mes. El *hosting* Profesional ofereix 100 GB d'espai web i 1 GB de memòria per 2,22 euros al mes. Pel que fa al *hosting* Professional plus trobem 200 GB d'espai web i 2 GB de memòria per 3,07 al mes i, finalment, el *hosting* Empresa ofereix 500 GB d'espai web i 4 GB de memòria RAM per 5,25 al mes.

Al tractar-se d'una petita empresa que tot just engega, ens hem decidit pel *hosting* Professional, ja que per 39,49 euros (36,84€ + 2,65€ despeses de gestió) anuals ens proporciona una bona capacitat d'emmagatzematge i una bona capacitat de procés sense necessitat d'invertir-hi massa.

6. Pla de finançament

6.1. Recursos propis

Pel que fa les fonts de finançament que utilitzariem per dur a terme el projecte i constituir-nos com a empresa, la inversió principal es realitzaria a través del capital dels socis. Els quatre socis aportariem equitativament la quantia necessària per fer front a les primeres despeses, que seran els costos de la creació i manteniment de la pàgina web i el dispendi dels desplaçaments i les dietes que es realitzaran per tal de poder tirar endavant el projecte.

Està clar que es tracta d'un projecte petit que no comptarà amb un finançament extern de bon començament, però la idea és introduir anunciants de mica en mica, per tal que l'empresa sigui factible. En la inversió inicial no comptarem amb les subvencions per part d'ajuntaments i de la Generalitat, ja que podrien demorar-se i no ens convé dependre d'elles.

Capital fundacional aportat pels socis	4.000 €
Despeses de constitució de la societat	Mínim exigít SL 3.000 € + Sol·licitud de marca 122,89 € = 3.122,89 €

Figura 3: taula de recursos propis.

6.2. Recursos aliens

Catalunyamm, tal com s'ha exposat a l'apartat d'anunciants, generarà els seus ingressos a partir de la publicació de publireportatges i la menció de restaurants i productes gastronòmics als seus productes audiovisuals i escrits.

Una opció per generar més líquid per a l'empresa és la demanda de crèdits i préstecs. En principi prescindirem d'aquesta opció ja que el procés d'obtenció de beneficis per tal de liquidar el crèdits o préstec serà lent. Per altra banda, cal comptar amb els interessos que deurem, que augmentaran el nostre deute.

Tot i que l'opció d'utilitzar recursos aliens per a la posada en marxa i el

manteniment de la nostra empresa no la contemplem actualment, és una possibilitat que no descartem en un futur. Pel fet de ser una PIME fundada per joves emprenedors, es podria accedir a un règim de prestació de condicions favorables, com per exemple, els ajuts ASCA que ofereix Catalunya Emprèn, impulsat per la Generalitat, o el Micro Crèdit per emprendre un negoci de MicroBank.

Catalunya Emprèn: Ajuts ASCA⁵

Objecte	L'objectiu principal de la Fundació és atorgar préstecs sense interès a persones o col·lectiu que presentin un projecte de negoci que sigui viable i que creï ocupació. L'import dels préstecs, així com els terminis de devolució es fixen en funció de cada projecte. Totes les sol·licituds de préstecs son estudiades per un equip format per voluntaris, provinents de diferents àmbits professionals, amb formació, coneixements i experiència. A cada sol·licitud se li assigna un tutor, que estudia el projecte a fons i el presenta a l'equip que avalua la viabilitat d'aquest i decideix l'atorgació del préstec sense interès.
Persones Beneficiàries	Projectes sense possibilitat d'obtenir finançament per altres vies on la persona emprenedora estigui en situació d'atur.
Finançament	a) Préstecs a tipus preferent o ajut amb compromís de retorn. No té cap tipus d'interès, sempre que es vagin retornant les quotes. No s'aplica cap comissió. La quantia del préstec, serà la mínima per posar en marxa el negoci. b) Ajut per l'adquisició d'eines. Permet comprar les eines o màquines necessàries per iniciar l'activitat, així com despeses de formació i llicències.
Condicions	Condicions a analitzar per cada cas concret. Acció Solidària contra l'atur i la persona emprenedora acordaran el termini i

⁵ Extret de: <http://acciosolidaria.cat/es/>

	l'amortització del préstec.
Tramitació	Fundació Acció Solidària Contra l'atur (ASCA) www.acciosolidaria.cat T. 93 217 99 97/93 217 02 88 accio@pangea.org

Figura 4: Taula resum ajuts ASCA.

Microcrèdits per emprenedors de MicroBank⁶

Objecte	Adreçat a emprenedors i autònoms i també a microempreses amb menys de 10 empleats i amb una facturació no superior a 2.000.000 € l'any. Amb aquest microcrèdit podràs finançar l'inici, la consolidació o l'ampliació del teu negoci, a més d'atendre les necessitats de circulat.
Característiques	<ul style="list-style-type: none"> - Import màxim: 25.000 € - Fins al 100% del projecte - Tipus d'interès fix durant tota la vida de l'operació - Termini d'amortització: fins a 6 anys - Carència de capital: fins a 12 mesos - Sense garantia real
Tramitació	La concessió de l'operació està subjecta a l'anàlisi de la solvència i la capacitat de devolució del sol·licitant, segons les polítiques de risc de l'entitat. Informació vàlida fins al 31-12-2017 Sol·licitud de Microcrèdits per emprenedors a través de la pàgina web https://www3.microbank.com/

⁶ Extret de:

https://www.microbank.com/productos/microcreditos/microcreditoparaemprededores/microcreditofinanciero_es.html

6.3. Subvencions i ajudes

Pel que fa a altres vies de finançament, ens adherirem a les subvencions que les institucions contemplin amb l'objectiu de fomentar la gastronomia tradicional catalana. Ens centrarem en les proporcionades per la Generalitat de Catalunya, en concret als ajuts al creixement empresarial.

Ajuts del Pla Embarca del Programa Start-Up Catalonia⁷

Objectiu	El Pla Embarca està pensat per a empreses en fase inicial, que necessiten accelerar les seves primeres vendes i reafirmar la seva estratègia. El Pla proporciona acompanyament expert per posar les bases d'un creixement sòlid i sostenible. El Pla té com objectiu reduir al màxim el període de validació i d'arribada al mercat del producte/servei i aconseguir que els equips promotors es capacitin per executar un pla de creixement per a l'empresa.
Beneficiaris	El pla Embarca està adreçat a: <ul style="list-style-type: none"> - Empreses de, com a màxim, 5 anys de vida. - Empreses amb un component innovador (ja sigui al seu model de negoci, producte, servei...). - Empreses que tinguin, com a mínim, una persona dedicada a temps complet al projecte.
Característiques	El procés es centra en l'avaluació i el tractament dels àmbits següents: <ul style="list-style-type: none"> - Accelerar les vendes - Repensar l'estratègia - Redefinir els equips - Establir objectius

⁷ Extret de: <http://accio.gencat.cat/cat/estrategia-empresarial/start-ups/start-upcatalonia/>

	<p>Té una durada d'entre 6 i 8 mesos i posem a disposició de la start-up:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 hores de treball individual amb un mentor, amb l'objectiu de definir l'estratègia i impulsar un pla de creixement a mida - Sessions (tallers, capacitació,...) al territori amb experts externs i/oemprenedors on es tracten les claus en els aspectes de validació, comercialització, management i finançament. - Activitats de networking per ampliar el coneixement i la xarxa de contactes.
Observacions	<p>Per presentar la sol·licitud, cal emplenar el formulari i enviar la presentació emplenada a start-upcatalonia@gencat.cat</p> <p>Les empreses han d'estar constituïdes segons alguna de les formes jurídiques següents: societat civil privada, societat de responsabilitat limitada, societat anònima, societat laboral, societat cooperativa i societat limitada nova empresa.</p>

Figura 6: taula resum ajuts Pla Embarca.

7. Pla de viabilitat econòmica

7.1. Pla d'inversions inicials

CONCEPTE	Import
Edificis, locals i terrenys.	127.50€
Instal·lacions: llum, aigua, electricitat, connexió Internet...	0€
Mobiliari	0€
Equips informàtics (software i hardware)	0€

Lloguer de material	70€
Registre marca	122'89€
Despeses de creació de l'empresa	3.000€
TOTAL INVERSIONS	3.320'29€

Figura 7: pla d'inversions inicials.

Per desenvolupar les activitats de l'empresa, tal com l'edició de reportatges, l'actualització de la web i les xarxes socials i la creació de notícies i cròniques, utilitzariem l'espai de Cowork de Neàpolis a Vilanova i la Geltrú, ja que la meitat de l'equip resideix a la ciutat. El lloguer d'aquest espai ideat per emprenedors suposa 127,50€ al mes. Per això no generariem despeses com a empresa d'edificis, locals i terrenys ni d'instal·lacions ni de mobiliari.

Pel que fa a l'equip informàtic, utilitzem els nostres propis recursos i el nostre programari (Photoshop i Premièr amb la llicència pròpia) per a desenvolupar les tasques. El registre de la marca Catalunyaamm a l'Oficina de Marcas y Patentes de España té un cost de 122'89€, segons les Tasas de Signos Distintivos 2017⁸, que hauríem d'assumir com a inversió inicial.

Una inversió necessària és la del lloguer de material per a la gravació del nostre vídeo de presentació tal com càmeres de vídeo i micròfons. Si el negoci prosperés ens plantejaríem l'opció de la compra d'aquest material, però no podem abordar la inversió inicial d'aquesta adquisició. L'empresa de lloguer de material professional Avisual Pro té una tarifa de 70€ diaris pel lloguer de la càmera i del micròfon.

7.2. Compte pèrdues i guanys

El compte de pèrdues i guanys que es mostra parteix dels ingressos i les despeses que generaria la creació de Catalunyaamm com a empresa real. Per tant, aquest mostra els ingressos i beneficis que generaria el mitjà digital en un

⁸ Veure a https://www.oepm.es/export/sites/oepm/comun/documentos_relacionados/Tasas/Tasas_Signos_Distintivos_2017.pdf (consulta: 5 maig).

any. Aquesta taula es generada a partir d'una situació fictícia, suposant que enregistraríem 60 reportatges l'any, incloent una notícia i una crònica per cadascú. Aquest volum és factible però per aquest motiu caldria donar-se a conèixer i obtenir clients. Les despeses reals que hem hagut d'afrontar, han estat el domini i el manteniment de la web, les dietes i el transport. Totes les altres xifres són un supòsit de Catalunyaamm com a empresa més enllà del marc actual d'un treball de final de grau.

COMPTE DE PÈRDUES I GUANYS				
INGRESSOS		IMPORT	IVA	TOTAL
Publireportatges, entrevistes i mencions		16.590€	21%	20.073,9€
Mencions a notícies i cròniques		4.470€	21%	5.408,7€
<i>Banners</i>		4.614€	21%	5.582,94€
TOTAL INGRESSOS		25.674€	21%	31.065,54€
DESPESES		IMPORT	IVA	TOTAL
Lloguer espai <i>cowork</i>		1.208,7€	21%	1.462,7€
Domini i manteniment de la web		31,19€	21%	37,74€
Transport		948€	21%	1.147,08€
Dietes		1.896€	21%	2.294,16€
Lloguer de material		3.318€	21%	4.014,78€
Màrqueting		790€	21%	955,9€
Formació		395€	21%	477,95€
Sous		14.400€	21%	17.424€
TOTAL DESPESES		22.986,86€	21%	27.814,14€
BENEFICIS (Ingressos - Despeses)		2.687,14€	21%	3.251,44€

8. Organització i distribució dels recursos del projecte digital

Quan un nou mitjà s'engega s'ha de tenir en compte que la primera etapa del negoci serà poc rendible. A CatalunyaMM som conscients del risc de l'empresa i que els beneficis els obtindrem a llarg termini. Per tal d'equilibrar costos i ingressos un cop la plataforma estigui ben situada i sigui un mitjà referent de la gastronomia catalana ens plantejaríem un possible canvi del model de negoci. La idea és transformar l'accés totalment lliure i gratuït per un servei *freemium* on el contingut dotat d'un valor afegit seria per a usuaris *premium* que amb una petita quota mensual podrien accedir a tota la informació. Aquest mètode ens ajudaria a complementar els ingressos adquirits en publicitat i a incrementar el número de beneficis.

9. Participació de l'audiència

CatalunyaMM parteix de la participació de l'audiència com a valor fonamental. Partint d'aquesta idea, la plataforma web comptarà amb diferents espais on els usuaris estaran integrats en l'experiència CatalunyaMM i podran expressar les seves inquietuds respecte el contingut i la pàgina web en sí.

La base de la participació dels usuaris serà la caixa de comentaris. Aquest recurs permet als usuaris donar a conèixer la seva opinió sobre un producte periodístic de CatalunyaMM concret i l'igualar al nivell del contingut, donant així gran importància a la veu de l'audiència. La caixa de comentaris estarà a totes les pestanyes dins de l'apartat Plats, on tal com s'ha exposat anteriorment, s'oferiran videoreportatges sobre els plats escollits. També hi haurà caixa de comentaris a l'apartat Gust de Boca, que comptarà amb diferents cròniques dels pobles que s'han visitat.

Una altra manera de contactar directament amb CatalunyaMM serà a través del nostre correu electrònic. Aquest es trobarà a l'apartat La Nostra Cuina. Degut al volum d'informació que oferirem i que CatalunyaMM serà un projecte en desenvolupament, el volum de missatges que rebrem i podem contestar serà més que assolible pels membres de l'equip.

Que el contingut de Catalunyaamm sigui compartit a les xarxes socials de la nostra audiència és essencial pel creixement de la nostra empresa. Per fer-ho és necessari oferir un bon producte i les eines per facilitar la difusió. Pel que fa al producte, treballem sobre la missió d'oferir contingut de qualitat fent que els usuaris tinguin la voluntat d'integrar una part de Catalunyaamm als seus perfils personals. Pel que fa a les eines, cada contingut, escrit o audiovisual compta amb botons de compartició directa a Facebook, Twitter o Instagram, fent molt fàcil la difusió per part de l'usuari del nostre contingut, a només un click.

Tots els comentaris de l'audiència són revisats per l'equip de Catalunyaamm per tal d'evitar el masclisme, racisme, homofòbia o atacs contra la dignitat de les persones individuals. El pla d'actuació sobre comentaris es desenvoluparà més endavant i establirà pautes per a tractar aquests.

10. Posicionament SEO i l'analítica web

Amb l'objectiu de millorar el contingut, l'aparença, l'accessibilitat i la visibilitat del nostre lloc web en els resultats orgànics dels diferents buscadors, aplicarem les següents millores:

- Millora de l'accessibilitat per a telèfons mòbils i tauletes, de manera que no penalitzi el nostre posicionament SEO.
- Realització d'una pàgina web poc carregada (que pesi poc), de manera que els buscadors triguin poc en cercar la pàgina.
- Funcional, de fàcil accés i que cridi l'atenció dels usuaris. Com millor sigui la imatge, millor posicionada estarà al SEO.
- Limitar el contingut de flash, frames o JavaScript, ja que els buscadors no poden navegar per aquest contingut i limitaria la cerca.
- Escriure títols de les pàgines del portal que siguin fàcils per als buscadors. Haurien de tenir entre 60 i 70 caràcters.
- Realitzar un mapa web clar i de fàcil lectura per al SEO, pàgines enllaçades de manera ordenada i clara.
- Realitzar una URL amigable, fàcil.
- Les paraules clau es repetiran al portal web amb sinònims, de manera natural.

- Pagament a Google Ads perquè el portal aparegui en els primers llocs del buscador.

11. Estratègia de màrqueting

Catalunyamm és un projecte que comença de zero en un terreny periodístic encara no tractat per cap altra plataforma web de la manera en què està enfocat. La clau de l'èxit d'una nova pàgina web sense precedents és la seva promoció. Per tant, l'estratègia de màrqueting de Catalunyamm és arribar al màxim número de persones possible i donar a conèixer la plataforma.

El màrqueting de Catalunyamm es basarà en quatre accions:

- **Autopromoció a la xarxa.** Catalunyamm tindrà una forta presència a les xarxes socials amb un compte oficial a Facebook, Twitter i Youtube. Aquesta acció serveix tant per donar-nos a conèixer i obtenir audiència directa com per atraure clients interessats en promocionar els seus productes alimentaris, una localitat concreta o una empresa del sector alimentari.
- **Promoció d'altres empreses i institucions.** Diferents empreses poden tenir interès en promocionar Catalunyamm per la relació que aquesta té amb els seus productes alimentaris o establiments com restaurants. Les institucions tal com ajuntaments poden veure en la promoció del contingut de la nostra plataforma web un reclam per al turisme gastronòmic o un bon mètode per publicitar esdeveniments relacionats amb la cuina catalana a nivell tant local, comarcal o nacional.
- **Venda de marxandatge.** La possibilitat d'adquirir productes amb el logotip de Catalunyamm ajuda a reforçar la identitat de marca. Posarem a la venda dos possibles productes: una samarreta i un davantal amb el logotip de Catalunyamm. Aquest mètode de promoció no arriba a moltes persones però qualsevol usuari que senti curiositat per una marca que apareix en una samarreta incrementa les visites de la plataforma. També es poden oferir aquests productes de manera gratuïta a persones que col·laborin amb el projecte. La venda de productes no suposa cap

despesa extra per l'empresa, ja que no s'estamparan les samarretes ni els davantals si no hi ha demanda.

- **Compra d'espai publicitari.** Com a forma de promoció inicial Catalunyaamm no espera comprar espai publicitari a altres plataformes web. Tot i això, és una acció a tenir en compte en un futur si l'empresa obtingués beneficis.

12. Ús de les xarxes socials

Les xarxes socials ens ajudaran a tenir un bon posicionament a internet i a crear interacció amb els nostres clients potencials. Per utilitzar correctament aquestes accions, però, hem de tenir una bona estratègia planificada i organitzada i fer servir totes aquelles opcions que ens donen els perfils 2.0. Per poder aconseguir els nostres objectius a les xarxes socials hem de tenir en compte el següent:

- **Facebook (Catalunyaamm):** aquesta xarxa social (més comercial) ens permet estar en contacte amb gairebé el 80% dels nostres clients potencials i amb la nostra competència. Ens ajuda a crear un espai proper amb els nostres seguidors i amb una bona estratègia podem aconseguir importants interaccions, feedbacks i recomanacions que generin un impacte positiu a la nostra marca. La possibilitat de crear esdeveniments (patrocinats o no) permet que l'empresa estigui en contacte directe amb els usuaris i així es converteix en el canal més directe per conèixer les necessitats del públic i arribar a solucionar-les.
- **Twitter (@catalunyaamm):** ens dóna el posicionament que busca la nostra empresa, però s'ha de treballar tots els dies i de manera continuada. En aquest sentit, és important aconseguir seguidors actius amb els que interaccionar, compartir contingut suficientment qualitatiu per ser compartits, i ser reconeguts pels *influencers* del sector.
- **Instagram (@catalunyaamm):** és la xarxa *foodie* per excel·lència. Serveix per fer créixer el negoci, ja que Instagram filtra el seu contingut en funció del número de seguidors, i no a través d'algoritmes, com Facebook o Twitter. Per tant, les nostres publicacions tenen un abast molt més gran;

com més seguidors tenim, més gran serà la capacitat d'exposició. Per aconseguir-ho, realitzem un seguiment permanent de la nostra activitat, personalitzar els nostres *hashtags* i buscar perfils de referència.

- **Youtube (Catalunyamm):** ensenyem què fem, com ho realitzem, anuncis, promocions... creant així un arxiu multimèdia de fàcil absorció per l'usuari que el rep. Si l'estratègia està plantejada correctament, es poden viralitzar vídeos i aconseguir milers de visites en unes hores, augmentant així la imatge de la marca, el tràfic a la web i la reputació online.

Existeixen centenars de xarxes socials, però és imprescindible segmentar l'actuació a internet. En aquest sentit, creiem que la presència social de Catalunyamm a aquestes tres xarxes està estretament lligada als nostres objectius empresarials, al nostre *target* i al tipus de segmentació dels nostres productes i serveis.

13. El futur del projecte

Tot i que Catalunyamm és un projecte embrionari, en poc més d'un any hem aconseguit assolir els nostres objectius de posar en marxa un cibermitjà multimedial, hipertextual i interactiu. Actualment, el web es construeix a partir d'una pàgina principal física i catorze pàgines interiors, però a mesura que passi el temps, Catalunyamm espera incloure noves idees que encara facin més original i transversal aquest projecte. Per exemple, els reportatges publicitaris que elaborem als nostres anunciants, ja siguin restaurants, associacions o ajuntaments, podrien anar inclosos en una nova secció anomenada "Recomanacions del xef". Així mateix, també podria néixer una nova forma de finançament, com la venda de samarretes i altres productes personalitzats, com bolígrafs, pins o estris de cuina. Tot això a través d'una botiga *online* que trobaríem a l'interior de la pàgina web i que podria dur el nom de "A la carta".

Com qualsevol empresa, la constitució de Catalunyamm implicarà una gran inversió per parts dels socis fundadors, així com un seguit de dificultats burocràtiques, com per exemple, el registre de la marca. Això no obstant, el caràcter inconformista i ambiciós de tots els membres fundadors faran que el projecte tiri endavant, malgrat el primer any els beneficis siguin mínims. En

definitiva, serà qüestió de temps que Catalunyamm acabi agafant forma i es converteixi en un web de referència en el món de la gastronomia catalana.

14. Annex

14.1. Menú de Catalunyaamm (<http://catalunyamm.com>)

The screenshot displays the website for Catalunyaamm, featuring a navigation bar with categories: LA NOSTRA CUINA, PLATS, RECETES, GUST DE BOCA, and REGIST. The main header image shows a dish of Calçots with the Catalunyaamm logo overlaid. Below this, the article title is "UNA MOSSEGADA A LA NOSTRA TERRA". The text describes the popularity of Calçots in Catalonia and offers a recipe. A section titled "Coneix més sobre nosaltres" includes a hashtag #ElBressonDelCalçot and three images of Calçots, RATÓ, and CASSOLA. Another section, "Descobrim més receptes", features a video titled "VALLS: CIUTAT BRESSON DEL CALÇOT". A third section, "Descobrim més tradicions", includes a hashtag #ElBresson and an "AGENDA" table listing events: CARROSSADA DE SANT ROS DEL LLIBRECAT (30 d'ABRIL DE 2017), SETONADA DE ELS VALLS (17 DE FEBRER DE 2017), and CALÇOTADA DE VALLS (30 DE GENER DE 2017). A map of Catalonia is also shown. A fourth section, "Descobrim més notícies", features a video titled "LA CARROSSA D'EL LLIBRECAT" with a description of the event. The bottom of the page shows a social media section for #CATALUNYAMM, including a Facebook post and a Twitter tweet. The footer contains contact information for Ana Sabater, Ferrnics Casals, Marc Caser, and Inés Pomaró, along with social media icons and the website URL.

LA NOSTRA CUINA PLATS RECETES GUST DE BOCA REGIST

UNA MOSSEGADA A LA NOSTRA TERRA

Si vols conèixer indirecte del nostre territori a partir dels seus plats típics, et volem compartir la recepta del producte més popular del teu país, et volem tastar una part de Catalunya, aquest és el teu dia.

Coneix més sobre nosaltres
#ElBressonDelCalçot

RATÓ CALÇOT CASSOLA

Descobrim més receptes
#ElBressonDelCalçot

VALLS: CIUTAT BRESSON DEL CALÇOT

Descobrim més tradicions
#ElBressonDelCalçot

AGENDA
CARROSSADA DE SANT ROS DEL LLIBRECAT 30 D'ABRIL DE 2017
SETONADA DE ELS VALLS 17 DE FEBRER DE 2017
CALÇOTADA DE VALLS 30 DE GENER DE 2017

Descobrim més notícies
#ElBressonDelCalçot

LA CARROSSA D'EL LLIBRECAT

El grup de 19 de març, calçotada al Sant Ros

En el mes de març, se celebren en calçots amb la collita. A més de collir calçots a partir de la collita, es realitzen una sèrie d'activitats que consisteixen en la collita i la collita de calçots, així com la collita de calçots.

Per llegir més notícies

Últimes notícies
#ElBressonDelCalçot



#CATALUNYAMM

Catalunyamm
#ElBressonDelCalçot


Tweets by @Catalunyamm

© Ana Sabater, Ferrnics Casals, Marc Caser i Inés Pomaró
Ets apassionat?
Contacta amb nosaltres
Una mossegada a la nostra terra
f t y p
catalunyamm.com


14.2. La Nostra Cuina (http://catalunyamm.com/la_nostra_cuina.html)



[LA NOSTRA CUINA](#) [PLATS](#) [RECEPTES](#) [GUST DE BOCA](#) [REBOST](#)




Catalunyamm




IVÁN FERNÁNDEZ
@EVANFERMA
CUBELLES, 1995

El seu interès per la gastronomia va néixer fa quatre anys, quan va començar a treballar a un restaurant de cuina catalana. També és periodista i vol descobrir al món els plats més típics de la seva terra.




MARIA CLAVER
@MARIACLAVERTIAZ
VILANOVA I LA GELTRÚ, 1995

Es periodista i fa relativament poc que es va endinsar en el món de la gastronomia; li agrada la cuina catalana i oriental. Així mateix, és aficionada a la cuina sana i saludable.



PACO CANCELA
@PACO_CANCELA
TERRASSA, 1995

Aficionat a la bona taula i a l'esport. El seu ingredient preferit és el futbol. L'enologia catalana i descobrir plats nous l'apassiona. Quan no està menjant, té temps per fer de periodista.



ANA BALLESTEROS
@AA_BALLESTEROS
VILANOVA I LA GELTRÚ, 1994

Ha treballat en l'àmbit de la restauració i coneix de primera mà la tradició de la cuina marinera. D'esperit inconformista, és periodista i ha voltat pel món tastant els plats típics d'altres països.

QUI SOM?

@CATALUNYAMM

Quan vam reunir-nos per pensar quin seria el tema del nostre **treball final de grau** ho vam tenir clar: volíem engegar un projecte local que donés veu a un dels tresors catalans: **la gastronomia**. Catalunya té una cultura gastronòmica extraordinària, on cada indret gaudeix de plats tradicionals que els fan únics, com el pa amb tomàquet, calçots, cargols, fuet, anxoves, carxofes, xató... Tots ells dibuixen un mapa culinari molt ric de la nostra terra.

La cuina tradicional s'ha de mantenir, ja que amb ella creem patrimoni. Des de **Catalunyamm** pretenem conèixer aquells racons del país on la gastronomia tingui un paper fonamental i tastar, així, els seus productes. Tot amb la intenció de crear un espai on apropar-vos tots aquests aliments que ja formen part de la història de Catalunya.

Benvinguda! Benvingut! Et convidem a fer un tast a la nostra terra.

VOLS SABER SI HI HA MÉS NOVETATS? DEIXA'NS EL TEU CORREU!
No et preocupis, no t'enviarem cap butlletí. És només per si hi ha algun plat extraordinari!


Correu Electrònic *

[Enviar](#)

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela, Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra

Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

✉ correu@catalunyamm.com

14.3. Plats (<http://catalunyamm.com/plats/index.html>)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

LA CARXOFA ÉS DEL LLOBREGAT

El proper 19 de març,
carxofada a Sant Boi

En el mes de març la ciutat es bolca amb la carxofa. Amb la Carxofada com a plat fort (2 d'abril) la ciutat acull una àmplia oferta de propostes gastronòmiques vinculades a aquesta hortalissa, element identitari de la ciutat...

[Veure més](#)



LA CALÇOTADA MÉS MEDIÀTICA

Valls acull la 36 edició de la seva festa més popular amb rècord d'assistents

La gran Festa de la Calçotada de Valls va complir al màxim les expectatives prèvies. Unes 40.000 persones van...

[Veure més](#)



EL XATÓ TRIOMFA A CUBELLES

Turisme gastronòmic, tradició i cultura són els ingredients que conformen aquesta festa

Cubelles i el xató tornen a unir-se per celebrar la setzena edició d'una Xatonada Popular que va reunir a quasi 600 persones al recinte del Centre Social de la ciutat...

[Veure més](#)

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



 correu@catalunyamm.com

14.4. Plats - Carxofa (http://catalunyamm.com/plats/carxofada_de_sant_boi.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

FA 1 MES per CATALUNYAMM

CARXOFA, REINA DE LA FESTA

La ciutat del Llobregat s'acomiada del mes d'aquest aliment amb la 18a edició de la carxofada

La Carxofada de Sant Boi va a tornar a superar un any més les expectatives prèvies. Unes 3.000 persones, segons dades de l'organització, van emplenar la Plaça de l'Ajuntament i la Rambla Rafael Casanova.

Rècord d'assistents en la seva 18ena edició, on s'han degustat uns **1.800 àpats**, a més del miler de quilos de carxofes venudes per la Cooperativa Agrària Santboiana. Una festa que mostra la vitalitat de la carxofa com a producte estrella i d'identitat de la ciutat.



Aquest ha estat el segon any que Sant Boi dedica el mes de març a aquesta hortalissa, després de l'èxit rotund de l'última edició. Així, la carxofada posa punt i final a aquesta trentena de dies en els quals s'aconsegueix, any rere any, una promoció d'aquest aliment i que creix de manera exponencial. Tot això gràcies, entre d'altres, a tots els restaurants de la ciutat que ofereixen menús amb la carxofa com a ingredient central, dins el marc d'aquesta campanya.

Els restauradors de **Degusta Sant Boi** han estat els encarregats de preparar el menú degustació d'enguany, que constava de cinc plats diferents amb la carxofa com a protagonista. A més, durant la jornada, s'han realitzat diverses activitats, com una sortida en bicicleta des de la Plaça de l'Ajuntament cap als camps de carxofes de la ciutat o una demostració de showcooking a càrrec de **Cristina Viader**, que va delectar els assistents amb espectaculars plats d'aquest aliment. Tot això per convertir Sant Boi en una ciutat que aposta per la gastronomia i el turisme, amb la carxofa com a epicentre d'aquests.

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra

Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

✉ correu@catalunyamm.com

14.5. Plats - Xató (http://catalunyamm.com/plats/xatonada_de_cubelles.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

FA 2 MESOS per CATALUNYAMM

EL XATÓ TORNA A TRIOMFAR A CUBELLES

Turisme gastronòmic, tradició i cultura són els ingredients que conformen aquesta festa

Cubelles i el xató tornen a unir-se per celebrar la setzena edició d'una Xatonada Popular que va reunir gairebé 600 persones al recinte del Centre Social de la ciutat.

L'ambient va ser propici per gaudir d'una gran diada gastronòmica, on es van repartir més d'un miler de menús, tenint en compte els venuts pels restaurants participants a la **Ruta del Xató** durant el mes de febrer, ja que es el període típic d'aquest plat. Una festa que vol demostrar a la resta de Catalunya el seu potencial amb un plat mediterrani, proper i tradicional.



La diada arrencà amb el Concurs de mestres xatonaires, on una vintena d'apassionats pel xató vdemostrar al jurat que el seu plat és millor que la resta. A més, durant els mesos previs a la xatonada cubellenca, l'ajuntament programa demostracions a les diferents escoles de la ciutat per promocionar el Concurs de mestres xatonaires infantil. D'aquesta manera es pot entendre l'èxit d'enguany, sent el més participatiu que es recorda.

Els restaurants participants a la Ruta del Xató han vist com s'esgotaven les seves existències en qüestió de dues hores. "Haviem preparat 50 racions més que l'any passat i les hem exhaurit totes abans del previst" ens confessava Joana Monago, responsable de **El Racó d'en Pinilla**, guanyador del premi al millor xató de Cubelles els últims tres anys. De fet, aquesta campanya ha tingut una repercussió econòmica directa per als restaurants de més de 33.000 euros, dada que ens certifica l'excel·lent acollida del plat enguany.

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
María Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra

Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

✉ correu@catalunyamm.com

14.6. Plats - Calçot (http://catalunyamm.com/plats/calçotada_de_valls.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

FA 4 MESOS per CATALUNYAMM

LA CALÇOTADA MÉS MEDIÀTICA DEL MÓN

Valls acull la 36ena edició de la seva festa més mediàtica

La gran Festa de la Calçotada de Valls va complir al màxim les expectatives prèvies. Unes 40.000 persones, segons dades de l'organització, van emplenar els carrers de la capital de l'Alt Camp. Una de les edicions més massives dels últims anys, on s'han degustat uns **100.000 calçots**. Una festa que barreja gastronomia, tradició i espectacle amb els castells de la colla de Valls i els gegants.

Aquest any, a més, ha destacat per la massiva presència de turistes provinents d'alguns dels llocs més exòtics imaginables. Autobusos plens de russos, xinesos, japonesos i holandesos van



arribar a Valls carregats de ganes de tastar el plat que representa a tot un poble i tota una gastronomia. A Valls es valora tot allò relacionat amb el calçot, des del Concurs de cultivadors, on es valoren aquells calçots que tinguin una llargària que passi dels 20 centímetres, fins al Concurs de salses, ja que aquest plat no s'entendria sense aquesta.

Entre les tres competicions principals que es donen cita l'últim diumenge de gener, l'espectacle més suculent pel públic assistent és sempre aquell on guanya la persona capaç de menjar la major quantitat de calçots en 45 minuts. El vencedor d'enguany va ser **David Adelantado**, capaç de menjar-se 295 calçots (2,5 quilos). Es va quedar lluny encara d'**Adrià Wegrzyn**, qui té el rècord, amb 3,8 quilos ingerits, i que en aquesta edició va estar animant el seu pare de 73 anys, que va devorar 183 calçots i va obtenir una meritòria tercera plaça.

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



✉ correu@catalunyamm.com

14.7. Recettes (http://catalunyamm.com/receptes/index.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST



XATÓ

[Veure la recepta](#)

El xató és un plat tradicional català absolutament deliciós. Per a qui no l'hagi tastat encara, s'elabora amb escarola i peix dessalat: tonyina, bacallà i anxoves. Però l'ingredient secret d'aquesta amanida és la seva salsa. La salsa xató porta ametlles, avellanes, all, nyores, vinagre, sal i oli. Més mediterrània no pot ser!

Des de sempre, el **xató** es menja a les regions del Garraf i el Penedès, tot i que el veritable origen d'aquest plat es desconeix.



CARXOFA AL FORN

[Veure la recepta](#)

Encara és temps de carxofes: cuites al foc, a la brasa... però sempre amb un toc de sal, pebre i oli d'oliva. Després només cal que aneu gaudint de mossegar cada fulla fins arribar al premi final, el cor!

Amb gairebé 100 anys d'història, la carxofa és la reina dels cultius del Delta central. El terreny profund i fèrtil, el clima ben atemperat i l'acció marina de la Mediterrània fan que la **Carxofa del Prat** sigui més dolça i tendra.



CALÇOT

[Veure la recepta](#)

Els calçots són cebes tendres, poc bulboses i més suaus que es calcen a mesura que creixen, i que es mengen escalivats. Servits en teules per mantenir-ne la temperatura, els calçots van acompanyats d'una salsa molt típica: el romesco. Com que **els calçots** se serveixen tal com surten de la graella... Pelar i sucar!

És el plat tradicional de Valls, tot i que amb el pas dels anys ha esdevingut una menja típica de la comarca de l'Alt Camp i s'ha estès també a les comarques veïnes.

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra



Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

[✉ correu@catalunyamm.com](mailto:correu@catalunyamm.com)

14.8. Receptes - xató (http://catalunyamm.com/receptes/xato.html)




LA NOSTRA CUINA PLATS RECEPTES GUST DE BOCA REBOST

EL XATÓ, UNA AMANIDA DIFERENT

INGREDIENTS

PER A LA SALSA	PER AL PLAT
- Ametlles: 100 gr.	- Escaroles: 2 peces
- Avellanes: 60 gr.	- Bacallà esqueixat: 120 gr.
- Grans d'all escalivats: 2 u.	- Tonyina: 120 gr.
- Tomacons: 3 u.	- Filets d'anxova: 4 filets
- Oli: 250 gr.	- Olives arbequines: 80 gr.
- Vinagre: al gust	
- Sal	
- Pebre	
- Pebre vermell dolç	



COM FER UN BON XATÓ?

S'agafa un morter i es van trinxant d'un en un els elements següents i en aquest ordre: ametlles i avellanes (fins a aconseguir una pasta ben fina). Tot seguit, la sal, els alls, els tomàquets (prèviament escaldats i sense pell), el pebre vermell, un polsim de pebre, l'oli i el vinagre.

A l'hora de servir el plat es decora amb l'escarola, el bacallà esqueixat, la tonyina, els filets d'anxova i les olives. Un cop acabat, afegim la salsa.

PREPARES EL XATÓ D'UNA ALTRA MANERA? ENVI'NS LA TEVA RECEPTA!

No et preocupis, no t'enviarem cap butlletí.

Nom *

Correu Electrònic *

Missatge *

Envia la teva idea!

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra



Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

✉ correu@catalunyamm.com

14.9. Receptes - carxofa (<http://catalunyamm.com/receptes/carxofa.html>)




LA NOSTRA CUINA PLATS RECEPTES GUST DE BOCA REBOST

LA CARXOFA AL FORN

INGREDIENTS

- Carxofa tendra: 3 ud.
- Oli: 250 gr.
- Sal
- Pebre
- Daus de pernil salat: 100 gr.



COM CUINAR LA CARXOFA?

Preparem les carxofes traient el tronc i algunes fulles exteriors. Les tallem per la meitat amb un ganivet i les posem en una safata per anar al forn, amb una mica d'oli, pebre i sal.

Escalfem prèviament el forn a uns 250 graus i quan hi posem les carxofes el baixem de temperatura a 200 graus. Les deixem al forn durant uns 35-40 minuts i, de tant en tant, les mirem per no passar-nos de temps i que quedin cremades.

Emplatem les carxofes i, si en sobren, no us preocupeu perquè les podem menjar el dia següent: 2 minuts al microones i una mica d'oli i pebre!

PREPAREM LA CARXOFA D'UNA ALTRA MANERA? ENVI'NS LA TEVA RECEPTA!
No et preocupis, no t'enviarem cap butlletí.






Nom *

Correu Electrònic *



Missatge *

[Envia la teva idea](#)

© Ana Ballesteros, Francisco Cancelo, María Claver i Iván Fernández **Ens segueixes?** [Contacta amb nosaltres](#)

Una mossegada a la nostra terra      correu@catalunyamm.com

14.10. Receptes - calçot (http://catalunyamm.com/receptes/calçot.html)




LA NOSTRA CUINA PLATS RECEPTES GUST DE BOCA REBOST

ELS CALÇOTS AMB SALSÀ ROMESCO

INGREDIENTS

PER A LA SALSÀ	PER AL PLAT
- Nyora: 1 u.	- Calçots: 24 u.
- Ametlles: 150 gr.	
- Grans d'all escalivats: 2 u.	
- Tomacons: 3 u.	
- Oli: 250 gr.	
- Pa torrat.	
- Sal.	



COM PREPARAR UNS BONS CALÇOTS?

En primer lloc, escaldem la nyora i escalfem prèviament el forn a 200 graus. Posem els tomàquets i els alls en una safata per anar al forn i els deixem durant 35-40 minuts.

Tot seguit, s'agafa un morter i es van trinxant d'un en un els elements següents i en aquest ordre: pa torrat, polpa de nyora i ametlles, fins a aconseguir una pasta ben fina. Ara afegim la sal, els alls i els tomàquets (sense pell) i es van trinxant mentre afegim l'oli poc a poc.

Un cop feta la salsa, ja podem posar els calçots al foc!

PREPARES LA CARXOFA D'UNA ALTRA MANERA? ENVI'NS LA TEVA RECEPTA!
No et preocupis, no t'enviarem cap butlletí.

Nom *

Correu Electrònic *

Missatge *

[Envia la teva idea](#)

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra

Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

 correu@catalunyamm.com

14.11. Gust de boca (http://catalunyamm.com/gust_de_boca/index.html)



LA NOSTRA CUINA

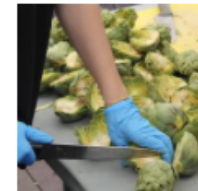
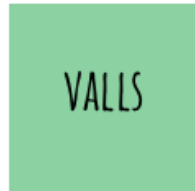
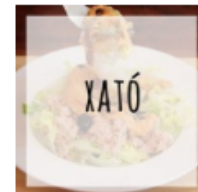
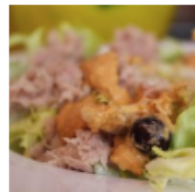
PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

TASTA LA FESTA!



© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



✉ correu@catalunyamm.com

14.12. Gust de boca - carxofa (http://catalunyamm.com/gust_de_boca/cronica_carxofada.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

LA CARXOFA, REINA DE LA TEMPORADA

FA 1 MES per CATALUNYAMM

Històricament la carxofa sempre és vista com una hortalissa poc atractiva, tot i que hi ha milers de varietats possibles per presentar-la a taula. A Sant Boi valoren molt aquesta versatilitat de la Carxofa, ja que per a ells és la protagonista dels seus menjars durant quasi tot l'any, encara que li dediquen el mes de març sencer. Amb la Carxofada popular, es posa punt final a aquest mes d'activitats on l'hortalissa és la protagonista.

Sant Boi és una ciutat gran, els seus vuitanta mil habitants en són una bona prova. Així, no és d'estranyar que tant la plaça de l'ajuntament com la rambla del centre estiguin farcits de gent. Podria semblar que 3.000 persones poden fer una sensació claustrofòbica. Res més lluny de la realitat, ja que una de les ciutats més importants del Llobregat està acostumada a rebre molt flux de gent passejant.

Allà on mires veus carxofa preparada de manera diferent

Al llarg dels 2 quilòmetres que ocupa la Rambla Rafael Casanoves, s'instal·len diverses taules i cadires per a gaudir de les activitats preparades per l'ajuntament. Quasi totes aquestes destaquen perquè són tradicionals. Des de persones fent punt fins a intercanviar xapes per a col·leccions. Els més grans gaudeixen i els més petits

És a la plaça de l'Ajuntament on la Carxofa se sent l'estrella per un dia. Trobem tres grans parades, una que serveix com a punt d'informació i venda de tiquets per al menú degustació que s'està preparant a una altra paradeta molt més gran. Al seu costat es troba la Societat Cooperativa Agrària que s'encarrega de nodrir als cuiners per a preparar el menú, a més de vendre'n per al públic. Aquests tres punts principals estan custodiats per un escenari central, on es realitza un ShowCooking on la gent es delecta amb uns sofisticats plats que es poden preparar amb la carxofa.

La carxofa és senyal d'identitat de Sant Boi. Coexisteixen en un clima de perfecta harmonia, mentre el públic viu amb intensitat una festa que senten com a pròpia. Mentre un tasta el menú, s'adona de la varietat de possibilitats que ofereix aquesta hortalissa. Cuinada al forn, a la planxa, líquida... Allà on mires veus carxofa preparada de manera diferent. Milers de varietats possibles per un plat que corona la Carxofa com a la reina de la versatilitat.



© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
María Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



✉ correu@catalunyamm.com

14.13. Gust de boca - xató (http://catalunyamm.com/gust_de_boca/cronica_xatonada.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

EL XATÓ A TERRA DE NOU A CUBELLES

FA 2 MESOS per CATALUNYAMM

Cubelles estima el xató i viceversa. La gent parla d'aquest àpat amb una mescla d'orgull i satisfacció. Un plat que traspasa fronteres, i que té a Cubelles un dels seus epicentres. La Xatonada popular de cada any no és una festa que aplegui a un miler de persones, ni de bon tros. Però, aquests prop de 600 cubellencs que arriben al Centre Social de la ciutat ho fan amb el doble d'il·lusió que qualsevol altra persona. Amb aquesta alegria sembla que aquests mig miler d'assistents es converteixin en molts més.

El que destaca a Cubelles a l'arribar és la canalla. Hi ha molts nens, acompanyats dels seus pares és clar, que s'encarreguen de fer el relleu generacional amb una festa que es viu amb passió. Amb el concurs de mestres xatonaires arrenca la jornada. Tant grans com petits "competeixen" entre ells per demostrar que el seu xató, amb la seva salsa, es mereixen guanyadors de la ciutat. Aquí no només es valora el gust, sinó també la vista. La presentació del plat és de vital importància, per això es poden veure estris de cuina extravagants que mai havies vist. Tot per convertir-se en el mestre xatonaire de cubelles.

Cubelles estima el xató i viceversa

Mentrestant, Ràdio Cubelles s'encarrega de retransmetre tot el que va succeint durant la preparació d'aquest plat. En fan un programa especial que dura tot el matí i s'emet per uns grans altaveus a la plaça, des d'una carpa instaurada entre les paradetes dels restaurants de Cubelles. No es pot explicar una diada així sense viure-la de prop.

A les paradetes s'instal·len, a banda de la ràdio de la ciutat, els restaurants més importants. Aquí ofereixen al públic un petit plat d'aquesta amanida que incorpora bacallà, anxoves i olives, a més de la seva característica salsa xató. Un plat que, a més, aquests restaurants ofereixen als seus establiments durant tot el mes de Febrer.

A les paradetes s'instal·len, a banda de la ràdio de la ciutat, els restaurants més importants. Aquí ofereixen al públic un petit plat d'aquesta amanida que incorpora bacallà, anxoves i olives, a més de la seva característica salsa xató. Un plat que, a més, aquests restaurants ofereixen als seus establiments durant tot el mes de Febrer.

Després d'un matí de turisme, proper i cultural la festivitat arriba a la fi amb l'entrega de premis dels mestres xatonaires. Aquí no hi ha rivalitat, ni males cares. Tothom esbossa un somriure encara que no sigui el guanyador. Potser és que el xató fa feliços als cubellencs, o potser és a la inversa.



© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Una mossegada a la nostra terra

Ens segueixes?



Contacta amb nosaltres

✉ correu@catalunyamm.com

14. 14. Gust de boca - calçot (http://catalunyamm.com/gust_de_boca/cronica_calçotada.html)



LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOST

VALLS, CIUTAT BRESSOL DEL CALÇOT

FA 4 MESOS per CATALUNYAMM

Valls és un poble petit, apartat de les grans ciutats. No més de vint-i-cinc mil persones hi viuen durant els dotze mesos de l'any però, quan arriba l'últim diumenge del gener, la quantitat de gent es duplica. Aquesta 36a edició més de quaranta mil persones van assistir a la festa per excel·lència de la capital de l'Alt Camp.

Aquesta quantitat de gent no és assimilable fins que fas l'intent d'aparcar prop del centre de Valls. Feina impossible quan t'adones que bussos plens de turistes ocupen les poques places d'aparcament que hi pots trobar. Però ja ho diuen que no hi ha res impossible. La gent troba la forma d'aparcar el seu transport automobilístic sense interferir massa (hi ha qui no ho pot evitar) en el flux de cotxes que circulen per les poques carreteres principals. Feta la llei feta la trampa, i per un dia, està permès estacionar el cotxe allà on no molesti. Segurament tant policies com conductors de grues estan en aquell moment menjant calçots al centre de la ciutat.

Al posar un peu a Valls el primer que t'arriba és l'olor. Una olor característica i forta. Una olor que s'expandeix per tota la ciutat. Aquesta olor i el fum que s'enlaira des de la plaça de l'Oli són els senyals evidents que els primers calçotaires ja estan començant a fer la seva feina. Aquest núvol gris sembla recordar aquelles èpoques en la que els indis es comunicaven per senyals de fum. La traducció és clara: Benvinguts a una de les majors festes gastronòmiques del país!

Al posar un peu a Valls el primer que t'arriba és l'olor, que s'expandeix per tota la ciutat

A l'arribar a la plaça de l'ajuntament, un s'adona de la magnitud de la festivitat. Quasi no es pot passejar per uns carrers que no estan acostumats a tanta gentada. Hi ha milers de paradetes que tenen en comú l'ingredient estrella de la festa. Hi ha que ofereixen un tast de la salsa romesco, sense la qual no s'entendria el calçot, altres venen teules plenes de cebes per dinar. Fins i tot comerços de roba incorporen en les seves vitrines algun element en homenatge a aquesta hortalissa. El calçot és l'element central i ho sap. Fins i tot un calçot gegant apareix en escena a l'inici del concurs de menjar calçots, potser l'espectacle més suculent per al públic assistent.

No s'acaba mai de menjar calçots si et presentes al concurs, més de quaranta-cinc minuts entre aplaudiments i crits en una plaça de l'Oli que s'omple de gom a gom. Entre la multitud, destaca un home alt, de gran amplada també, que anima amb força molt a prop d'un concursant que resulta ser el seu pare. Adrià Wegrzyn té el record de menjar calçots amb 3,8 quilograms ingerits i és pentacampió del concurs. Aquest barceloní d'origen alemany va fer que el jurat canviés les normes d'aquesta ingesta de calçots al prohibir que el campió pugui tornar a presentar-se l'any següent. Es per això que ara s'ha de conformar amb animar el seu pare. Una dinastia heretada a la inversa.



© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



✉ correu@catalunyamm.com

14.15. Rebot (<http://catalunyamm.com/rebot.html>)



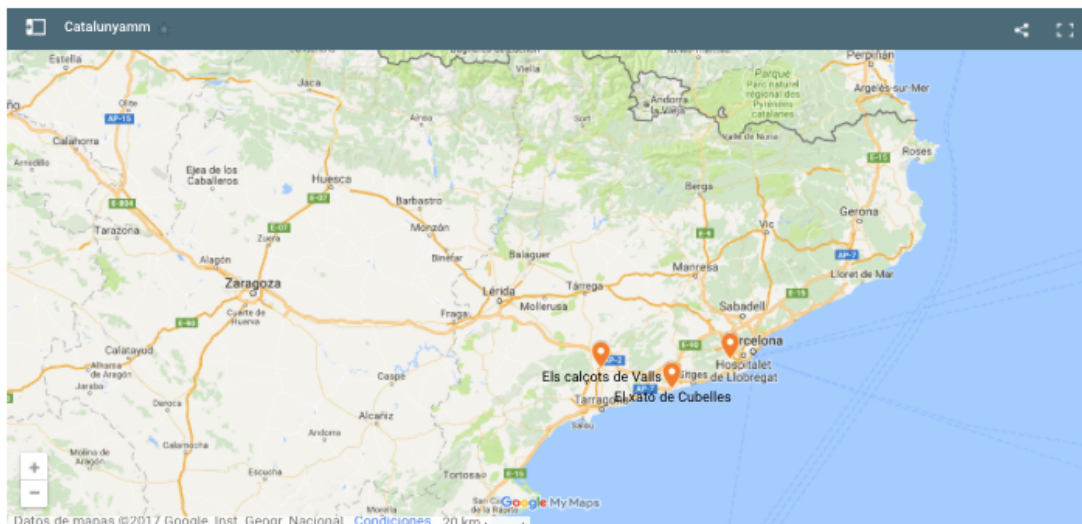
LA NOSTRA CUINA

PLATS

RECEPTES

GUST DE BOCA

REBOT



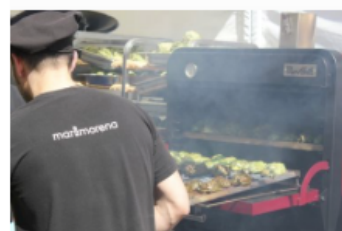
CALÇOTS Gran Calçotada

29 de gener de 2017
 Valls (Alt Camp)
 <http://www.cambravalls.com>



XATÓ Xatonada Popular

19 de febrer de 2017
 Cubelles (Garraf)
 <http://www.cubelles.cat>



CARXOFA Carxofada

Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)
 2 d'abril de 2017
 <http://www.santboi.cat>

© Ana Ballesteros, Francisco Cancela,
Maria Claver i Iván Fernández

Ens segueixes?

Contacta amb nosaltres

Una mossegada a la nostra terra



correu@catalunyamm.com

14.16. Perfil de Facebook de Catalunyaamm (<https://www.facebook.com/catalunyamm/>)

The image shows a screenshot of the Facebook profile page for 'Catalunyamm'. The page header includes the Facebook logo, the name 'Catalunyamm', a search bar, and user information for 'Maria Inicio'. The profile picture is a circular logo with the text 'catalu nyamm!' and the tagline 'una missatge a la nostra terra'. The cover photo is a close-up of green asparagus spears with a circular logo overlaid that says 'catalu nyamm!'. Below the cover photo are interaction buttons: 'Me gusta', 'Seguir', 'Compartir', and 'Enviar mensaje'. The left sidebar contains navigation options: 'Inicio', 'Publicaciones', 'Fotos', 'Eventos', 'Información', and 'Me gusta', along with a 'Crear una página' button. The main content area features a 'Destacadas' section with two featured posts. The first post shows a person in a kitchen and has the caption 'A 65 personas les gusta... A Belén FG y 24 amigos má...'. The second post shows a basket of red cubes and has the caption '65 personas siguen esto'. On the right, there is a 'Sitio web de noticias y medios de comunicación' section with a search bar and a list of people who like or follow the page, including 'Ana Ballesteros García y 24 amigos más'. At the bottom right, there is an 'Información' section with a link to 'http://catalunyamm.com/'.

Catalunyamm
@catalunyamm

Inicio

Publicaciones

Fotos

Eventos

Información

Me gusta

Crear una página

Me gusta Seguir Compartir ... Enviar mensaje

Destacadas

Sitio web de noticias y medios de comunicación

Busca publicaciones en esta página

A 65 personas les gusta esto y 65 personas lo siguen
Ana Ballesteros García y 24 amigos más

Información

<http://catalunyamm.com/>

14.17. Perfil d'Instagram de Catalunyaamm (<https://www.instagram.com/catalunyamm/>)

Instagram

Search

catalunyamm Following

11 posts 31 followers 16 following

Catalunyamm Una mossegada a la nostra terra [facebook.com/catalunyamm](https://www.facebook.com/catalunyamm)

calçots amb romesco

INGREDIENTS

- 20 CALÇOTS
- ROMESCO**
- 1 PIPIRA
- 2 BOTTES D'OLI
- 1 TORRADO
- 150 GR ANJUSIQUES
- 5 TOMARQUETS
- OLI

PREPARACIÓ

1. ROMESCO: ESCOVAR LA PIPIRA NEGAR EL FOMI DELS TOMARQUETS I ALLS 40 PRM A 100º TORRAR EN UN FONTER LES ANJUSIQUES EN PAM DE PIPIRA, LES TOMARQUETS I ALLS 5 MIN. PELL LA TORRADA I OLI.
2. FER LES CALÇOTS A LA BRASA.

XATO

INGREDIENTS

- 1 ESCARDON
- 50GR BROCCOLI
- 50GR TOMIRRI
- 20GR OLIVES PEQUES
- 20GR PASTISSIUS
- 4 MANDOLINES

SALSA

- 3 TOMARQUETS
- 2 BOTETS D'OLI
- 100GR ANJUSIQUES
- 50GR ALLIAGES
- 1 TORRADA
- OLI SAL, PEBRE, VINAIGRE

PREPARACIÓ

1. SALSA: TORRAR EN UN FONTER TOTS ELS INGREDIENTS, AFEGIR OLI SAL, VINAIGRE I PEBRE.
2. PEGAR EN UN PLAT ESCOVARA EL BROCCOLI, LA TORRADA, LES OLIVES I LES ANJUSIQUES.

carxofes amb permil

INGREDIENTS

- 3 CARXOFES
- 100GR DE DANUS DE PERMIL
- OLI
- SAL I PEBRE

PREPARACIÓ

1. TALLAR LES TRES CARXOFES.
2. AFEGIR ELS DANUS DE PERMIL, L'OLI, LA SAL I EL PEBRE.
3. 10-15 MINUTS.

14.18. Perfil de Catalunyaamm Twitter (<https://twitter.com/catalunyamm>)

Inicio Momentos Notificaciones Mensajes

Buscar en Twitter

Twitter

catalu nyamm!
una investigació a la cuina catalana

TWEETS 12 SIGUIENDO 3 SEGUIDORES 9 MOMENTOS 0

Editar perfil

Catalunyamm
@catalunyamm

Projecte final de carrera d'un grup d'estudiants de periodisme que pretenen crear un espai culinari de referència de la cuina típica catalana.

Cataluña, España
catalunyamm.com
Se unió en febrero de 2017

Fotos y vídeos

Tweets Tweets y respuestas Multimedia

Catalunyamm @catalunyamm · 29 may.
Per aconseguir una barbacoa són necessaris uns bons calçots 🍷.
#Catalunyamm t'apropa a la calçotada + mediterrània 🍷

Calçotada de Valls 2017 | Catalunyaamm
Ens pots trobar a les xarxes socials: Segueix-nos a <https://www.facebook.com/catalunyamm>
Fes m'agrada a [youtube.com](https://www.youtube.com)

Catalunyamm @catalunyamm · 21 abr.
És el temps de la #carxofa i a #SantBoi ho saben bé. No et perdis el nostre reportatge sobre la carxofada. 📺

Carxofada de Sant Boi 2017 | Catalunyaamm
Ens pots trobar a les xarxes socials: Segueix-nos a <https://www.facebook.com/catalunyamm>
Fes m'agrada a [youtube.com](https://www.youtube.com)

A quién seguir · Actualizar · Ver todos

- El Periódico eXtra** @E... Seguir
- Barcelona** @barcelo... Seguir
- Sergi López-Egea** ... Seguir

Encontrar amigos

Tendencias · Cambiar

- #OneLoveManchester** EN DIRECTO
One Love Manchester
- #ObjetivoLondres**
- Rosa Montero**
La polémica columna de Rosa Montero de la que todos hablan
- #conlosCampeones**

14.19. Perfil de Catalunyaamm Youtube (<https://www.youtube.com/channel/UC6815L-X2u6aVBN2xw9W6Ww>)

The image shows the YouTube channel page for 'Catalunyaamm'. The channel banner features the text 'catalunyaamm!' in a stylized font over a background of green herbs and bread. The channel name 'Catalunyaamm' is displayed below the banner, along with a 'Suscribirse' button showing 3 subscribers. The page is organized into sections: 'Inicio', 'Videos', 'Listas de reproducción', 'Canales', 'Comentarios', and 'Más información'. A dropdown menu for 'Videos subidos' is visible. The main content area displays a grid of video thumbnails with titles and view counts:

- Catalunyaamm**: 28 visualizaciones • Hace 2 semanas (0:45)
- Carxofada de Sant Boi 2017 | Catalunyaamm**: 25 visualizaciones • Hace 1 mes (3:09)
- Calçotada de Valls 2017 | Catalunyaamm**: 20 visualizaciones • Hace 1 mes (2:18)
- Xatonada Popular de Cubelles 2017 | Catalunyaamm**: 25 visualizaciones • Hace 2 meses (2:07)
- Xató | Catalunyaamm**: 45 visualizaciones • Hace 2 meses (1:13)
- Carxofa al Forn amb Daus de Pernil | Catalunyaamm**: 28 visualizaciones • Hace 2 meses (0:39)
- Calçots amb Salsa Romesco | Catalunyaamm**: 41 visualizaciones • Hace 2 meses (1:06)

The left sidebar includes navigation options: 'Inicio', 'Mi canal', 'Tendencias', 'Suscripciones', 'BIBLIOTECA' (Historial, Ver más tarde, Vídeos que me gustan), 'SUSCRIPCIONES' (AuronPlay, El Rincón De Gio..., Paula Gonu, Señor Zeta, 9 Shots, LankyBox, Venga Monjas), 'Explorar canales', and 'Películas de YouTube' (YouTube, una empresa de Google).

