

PREMIS EMPRENEDORS ALT EMPORDÀ 2014 ▶ JOVES EMPRESARIS

Anna Reixach i Frederic Carbó

JOVES EMPRESARIS 2014

«Som uns privilegiats per poder treballar en el que ens agrada»

En poc temps, els joves empresaris Anna Reixach i Frederic Carbó han trepitjat fort en el sector de la restauració a la ciutat de Figueres. Les iniciatives que han posat en marxa aquests últims anys han merescut un guardó de les institucions

FIGUERES | MARC TESTART

■ Recentment es van lliurar els Premis Emprenedors 2014. El títol de millor Jove Empresari de l'Any va ser per Anna Reixach i Frederic Carbó, que regeixen el grup Picaunamica, amb negocis molt populars a Figueres com el Lizarran, Txot's i el Dinàmic. Els premis són promoguts per l'Ajuntament de Figueres, l'AJEG, el Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Fòrum Imagina i el Setmanari de l'Alt EMPORDÀ

■ S'esperaven rebre el guardó de Joves empresaris del 2014?

■ ANNA REIXACH: La veritat és que no. Recordo que ens van trucar perquè anéssim a la cerimònia de lliurament dels premis Emprenedors 2014, però no sabíem gaire bé de què anava la cosa. Vaig veure que s'hi havien presentat molts projectes de caràcter gastronòmic. A Figueres i l'Empordà, tenim el futur assegurat (somriu). M'ha fet molta gràcia, perquè molts dels pro-



Anna Reixach i Frederic Carbó en el moment de rebre el premi. ROGER LLEIXÀ

jectes estaven relacionats amb el menjar. Potser és perquè, ara, també es potencia la marca Empordà. El sector de la restauració he de dir, però, que és molt esclau, cal molta bona actitud. A l'Empordà, però, tenim la sort que ve molt de francès, al qual li agrada molt menjar.

■ FREDERIC CARBÓ: És un guardó molt important, que ens dóna joia, alegria i satisfacció. A escala d'empresa i de l'equip de treball, també és molt important aquest reconeixement. Sobretot, per a l'equip de treball, que veu premiat el projecte d'una carre-

ra.

■ És comparable aquest reconeixement de les institucions amb la satisfacció de veure plenes les taules de clients?

■ FC: És semblant i alhora diferent. Joestic acostumat a veure el local ple de clients i, com sempre dic, sóc un perfecte amfitrió, però sóc un pessim convidat. En la cerimònia dels Premis Emprenedors, em vaig sentir com un convidat i quan la gent ve a casa nostra intentem cuidar-lo el millor possible.

■ Porten una bona trajectòria en pocs anys...

■ AR: Aquests últims dos anys, sobretot, han estat molt bons. Costa tirar endavant, però els resultats són positius i l'actitud és bona, perquè tenim un molt bon equip.

■ Com els va el nou Dinàmic?

■ AR: Molt bé, estem molt contents de l'arrencada que ha tingut. Figueres va respondre molt bé a l'obertura i ja ens estem posant a to per afrontar l'estiu.

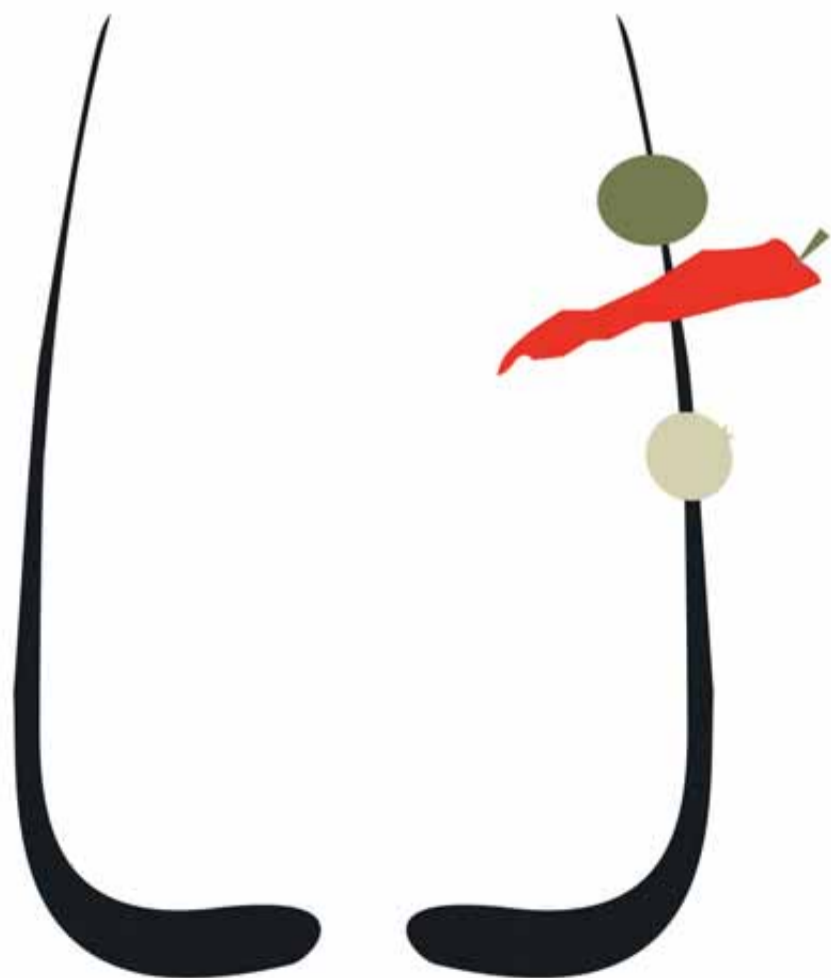
■ Què és el que els fa sentir més privilegiats de tot plegat?

■ FC: Estar treballant en el que ens agrada més i veure recompensat tot l'esforç de tots aquests anys amb les crítiques de la gent, que majoritàriament són acceptables i positives.

■ Els seus projectes no s'aturen aquí, perquè aviat veurem coses noves...

■ AR: Sí, si tot va bé, aquest estiu obrirem la cafeteria de l'estació del tren d'alta velocitat Figueres-Vilafant. La gestionarem nosaltres.

■ FC: Crec que això, a Figueres, li convenia. També convé al territori tenir productes de l'Empordà allà, ja que, per l'estació de l'AVE, hi passa molta gent que va cap a França o cap a Barcelona o en alguna altra part de l'Estat espanyol. Aquesta gent s'ha de poder emportar dins de la seva maleta una part de la nostra terra i de la nostra cultura gastronòmica.

TASTETS
SURREALISTES

22 establiments et presenten la inspiració daliniana a través d'una selecció de tastets maridats amb la cervesa Inedit Damm

del 12 de juny al 12 de juliol de 2014

FIGUERES



Amb el suport de la Fundació Gala-Salvador Dalí



Inedit Damm en recomana el consum responsable. 4,8°