

Onalic o com reivindicar l'artesania en els licors

Fruites de qualitat i temporada, espècies i herbes amb records d'infància i maceracions precises defineixen el projecte artesà de Maria Serra al Maresme



Licor de Cafè amb Vainilla i Canyella. | Onalic.

Maria Serra és per davant de tot una inconformista i una emprenedora. Li agrada submergir-se en aromes i sabors mediterranis, cuinar i que li cuinin, i el seu vincle des de sempre amb la bona gastronomia s'ha reforçat en els últims anys amb viatges familiars a Itàlia on ha descobert l'apassionant món dels licors. Mai és tard per tornar a començar de nou i des de Montgat, on resideix, ha iniciat un projecte empresarial d'artesania gastronòmica per dotar de valor i sentit les sobretauls on hi ha essencialment l'estima pel producte de proximitat i temporada i la voluntat d'innovar i sorprendre al consumidor. Onalic és la marca comercial que representa els tres primers licors que ha tret al mercat, una proposta qualitativa on hi ha moltes de les espècies i herbes que va descobrir al costat de l'àvia quan habitaven i creaven plats plegades a la cuina de casa. "Onalic són licors naturals, elaborats amb ingredients de procedència ecològica, sense conservants, colorants ni aromes afegits", adverteix Serra. És la millor carta de presentació per intuir que el licor que posarà fi o serà inici d'un àpat, serà no només saborós sinó també digestiu.

La passió per la cuina hi ha estat sempre, però on neix l'atreviment amb els licors?

Trobar-nos per cuinar i menjar plats de sempre és una tradició a casa, amb àvies, tietes i pares.

Però amb la meva família italiana he reforçat l'amor per la cuina i l'aprenentatge al voltant dels licors tradicionals com el limoncello i l'arancino. Cada cop que hi viatjava n'aprenia més i després d'un temps llarg de liderar una empresa de projectes de sostenibilitat, vaig decidir canviar de sector, emprendre i provar de comercialitzar licors amb herbes i espècies mediterrànies, per crear una proposta més aromàtica, digestiva i creativa.





Maria Serra. Foto: Onalic.

A Onalic hi ha tradició però principalment una cura especial en la tria dels ingredients.

He après que el secret principal és escollir fruites de qualitat i temporada, ja siguin taronges, llimes, llimones o grans de cafè. També a cuidar i a respectar tot el procés artesanal, des de pelar i/o tallar la pell per obtenir-ne tots els olis essencials a macerar amb paciència per aconseguir licors amb molt gust de fruita. Fugim dels grans volums i treballem qualitativament.

Limoncello amb menta i gingebre, cítrics i espècies i cafè amb vainilla i canyella. Tres licors al mercat i aviat en vindran més.

Estem treballant en nous licors i el quart sortirà al mercat l'any vinent, amb maduixes del Maresme. Totes són receptes singulars i m'he inspirat en aquelles herbes aromàtiques, espècies, aromes i gustos que he conegut de petita. He fet moltes proves fins arribar al resultat final. En alguns casos, he estat un parell d'anys fins concebre'ls. El limoncello és més gastronòmic que els que tastem habitualment, per exemple. El de cítrics i espècies inclou pebre negre, clau, anís estrellat i canyella que el fan molt original. I el de cafè l'elaborem amb grans 100% aràbica, vainilla de Madagascar i canyella de Ceylan. Però el més important és que fem maceracions molt petites, amb un temps concret de repòs. I després filtrem i mesclm amb almívars per assolir la dolçor i graduació desitjada. I més repòs abans de l'embotellat. Així conservem l'essència de les receptes tradicionals. Els ingredients són de producció ecològica i de temporada, i això pot fer que les licors variïn lleugerament de color i sabor. Els cítrics poden ser més o menys àcids o més o menys intensos de color en funció de la temporada en què l'elaborem. La fruita natural no segueix un únic patró. Com que no contenen gluten són aptes per a celíacs i intolerants a la lactosa i a l'ou.



Els licors d'Onallic: Llimona amb Gingebre i Menta, Cítrics amb espècies i Cafè amb Vainilla i Canyella. Foto: Onallic.

A l'etiqueta dels licors s'hi llegeix Montgat, però l'elaboració la feu en un obrador amic a fora del Maresme. Per quina raó?

Perquè de moment no tenim espai propi. Elaborem a La Sobirana, a Santa Coloma de Farners. Ens vam conèixer en un curs d'elaboració i degustació de ratafia i altres licors quan començo a fer proves el 2017. Crec en l'esperit cooperativista i vaig pensar que era un bon espai on treballar. Amb el meu germà **Ricard** ens hi sentim molt a gust compartint amb ells, però a curt termini ens agradaria instal·lar-nos al Maresme.

Els licors estan pensats per prendre sols o en format còctel?

Les dues coses. I no només a la sobretaula, sinó també com a aperitiu. Es poden combinar amb postres, gelats, batuts, fruites, vins escumosos o vermuts. Tenim la sort de ser presents en cuines i hotels d'alta gamma on hi ha sommeliers i especialistes en cocteleria que saben com treballar-los. Des de l'Atempo i el Lluerna al Dos Pebrots, l'Àbac, el Cinc Sentits o la Casa Camper, entre d'altres.



Aperitiu de cítrics. Foto: Onalic.

El de cafè agrada especialment. Per?

Perquè té un sabor molt especial que no sabem trobar en els licors de cafè que ja hi ha al



mercat. Té el gust d'un cafè d'alta qualitat, perfumat amb espècies, flors i xocolata. És el que buscàvem. Fins i tot es pot mesclar amb la tassa de cafè. Les opcions són múltiples.

La imatge parla de rumb i de qualitat.

És obra del dissenyador **Jordi Santamaria**, de Tiana. Ens hi entenem molt bé, som amics i ha estat des dels inicis participant en la definició i el desenvolupament del projecte. Representa una carta de navegació i reforça la idea d'un licor artesà d'alta qualitat. Cal dir que la rotació dels licors és molt menor que la del vi i el preu per ampolla (50 centilitres) està entre els 21 i els 25 euros. Però ens funciona en molts espais diferents. Al *honesty bar* de Casa Camper, per exemple, els primers que s'acaben són els de fruites. Però en cocteleria, al Dos Billares, al mateix hotel, surt més el de cafè.

Amb Onalic, Maria Serra reivindica també un producte valuós per acabar els àpats.

És que no em val quan et serveixen licors industrials sense ànima per tancar un dinar i/o sopar. Hem de reclamar qualitat i el licor ha de ser coherent amb el conjunt d'aliments que s'han servit durant l'àpat.