

La Casa de la Aldea: Sabores tradicionales de la aldea en un click para paladares gourmet de toda España

La startup gallega busca ampliar su capital entre 160.000 y 200.000 euros, a través de una campaña de equity crowdfunding en la Bolsa Social, para ampliar su cuota de mercado adhiriendo a su e-commerce nuevos artesanos, ampliando su oferta de obras gourmet e internacionalizándose

Un viaje al origen de los sabores naturales y el acceso a alimentos de gran calidad, elaborados de manera tradicional en aldeas, principalmente gallegas, es la propuesta de La Casa de la Aldea. Un e-commerce gourmet para los amantes de la alimentación sana y sostenible, que permite llevar el lujo alimentario de la aldea a cualquier rincón de España. El consumidor realiza su pedido a golpe de click y recibe directamente y en menos de 24 horas la obra gourmet solicitada, que no pierde calidad en el proceso de distribución.

Así, la plataforma conecta a consumidores que quieren disfrutar de una alimentación sana, elaborada con ingredientes de primera calidad y sin perder la esencia de su sabor natural, con la producción de pequeñas cantidades de alimentos, creados de manera artesanal por los propios habitantes de aldeas, los 'autores' de las 'obras' gourmet que se pueden adquirir en La Casa de la Aldea.

La startup se enmarca en la actual tendencia al alza del e-commerce en el ámbito de la alimentación, una fórmula cada vez más extendida en España. Según el informe Observatorio Cetelem sobre eCommerce 2017, un 40% de los consumidores ya adquiere alimentos y bebidas en supermercados y marketplaces online. Asimismo, según el último estudio del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) sobre la producción ecológica en España publicado en 2016, este sector mueve 1.700 millones de euros en nuestro país, donde se han incrementado las compras en 700 millones en los últimos tres años. El consumo de alimentos ecológicos creció en España un 14% en el pasado año y en un 40% de los hogares españoles ya se consume este tipo de alimentación sana, según el informe 'Mitos y realidades sobre el consumo de productos ecológicos'.

La mejora del sabor y el compromiso social son los principales motivos que respaldan este crecimiento del consumo de alimentación ecológica. España que se sitúa en el top ten del mercado bio mundial según Ecovalia. Un mercado que engloban marketplaces virtuales que fomentan la distribución de alimentos de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. En este modelo de marketplace de alimentación se sitúa La Casa de la Aldea, que contribuye al consumo responsable al reducir de 5 pasos a 1 la cadena tradicional de distribución alimentaria. Con este proceso, La Casa de la Aldea impacta de manera positiva en el medio ambiente porque fomenta la sostenibilidad y reduce la cantidad de envases y conservantes utilizados en el modelo tradicional.

Este modelo de distribución permite a La Casa de la Aldea retribuir a los autores y artesanos con los que colabora un precio justo por sus obras, favoreciendo espacios para la creación de proyectos

profesionales rentables en áreas rurales, que a su vez son sostenibles con el medio ambiente y rescatan tradiciones ancestrales. La plataforma sirve, además, como escaparate para estos autores, porque da a conocer la historia propia que hay detrás de cada uno de ellos.

Desde su creación en 2013, la plataforma ya cuenta con más de 200 obras gourmet elaborados de manera tradicional por más de 70 autores y realizan unos 300 envíos semanales a núcleos urbanos o semiurbanos, con un ticket medio superior a 58€. Sólo el pasado año facturaron 56.000 euros.

Durante el presente ejercicio estiman contar con 1.000 nuevos consumidores adscritos a su plataforma y triplicar las ventas. Para lograr esta crecimiento, La Casa de la Aldea busca una ampliación de capital de entre 160.000 y 200.000 euros a través de la Bolsa Social, que destinarán a ampliar su cuota de mercado adhiriendo a su e-commerce nuevos artesanos, ampliando su oferta de obras gourmet e internacionalizándose.

Los inversores que apuesten por el e-commerce gourmet y se conviertan, así, en nuevos socios del proyecto, podrán beneficiarse de un porcentaje de descuento anual que oscila entre 7,5% y el 12,5% en función del capital invertido.

Para uno de los fundadores de La Casa de la Aldea, José Luis Gómez, la inversión de capital en la plataforma se traduce en la apuesta por “el auténtico lujo en alimentación, que viene de la aldea, zonas muy alejadas de los grandes núcleos de contaminación y espacios de naturaleza únicos en el mundo. En las aldeas, se elaboran obras gastronómicas por autores que se manchan las manos produciendo estos alimentos”.

Así, cualquier consumidor de España puede degustar sin moverse de su casa la mejor verdura ecológica, vino, aceite, pan, queso, carne, huevos, empanada o repostería, entre otros. Como señala José Luis Gómez, “La Casa de la Aldea permite rescatar procesos de elaboración históricos e ingredientes prácticamente extinguidos”.

Datos de contacto:

Ana López

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [E-Commerce](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>