

La Gastroteca del Cruïlla, així serà l'oferta gastronòmica del Festival Cruïlla 2021

Hi haurà 35 foodtrucks que es preveu que serveixin 57.000 degustacions durant els 3 dies del festival.



Barcelona recupera un dels seus grans esdeveniments musicals: el **Festival Cruïlla** que es celebrarà al **Parc del Fòrum de Barcelona** els dies **8, 9 i 10 de juliol**. Enguany, junt amb una oferta musical, d'art i comedy de primer nivell, Cruïlla innova en la seva proposta gastronòmica i es converteix en el punt de trobada del producte gastronòmic local de la mà de la **Gastroteca.cat**. El cercador de referència dels aliments locals, impulsat per Prodeca-DACC, promourà a Cruïlla un major coneixement i consum d'aliments catalans: bons, sans i sostenibles.

Proximitat, sostenibilitat, territori, origen, qualitat i autenticitat seran els valors que el Festival Cruïlla promourà i oferirà al públic a la seva zona de restauració. Un espai de prop de 1.000 m2 repartits al llarg del recinte on es podran tastar diferents entrepans, tapes i platets, hamburgueses i diferents elaboracions de cuines del món tots ells elaborats amb ingredients i matèria primera d'origen local.

L'espai de restauració, anomenat **La Gastroteca del Cruïlla**, serà un aparador de productes i



productors catalans els quals abastiran d'ingredients troncats les propostes culinàries de les prop de 35 foodtrucks que conformen l'oferta gastronòmica del festival. Alguns dels productes que els visitants podran conèixer i tastar en les elaboracions de les caravanes de menjar són el pa de Cal Tiana, un forn amb més de 150 anys de tradició artesana; verdures ecològiques del Parc Agrari del Baix Llobregat, el Maresme o el Pla de l'Urgell; llegums de varietats locals del Vallès; vedella Bruna ecològica dels Pirineus de diverses explotacions locals; salsitxes frankfurt elaborades amb carn de porc de petits productors catalans; oli d'oliva verge extra de la DOP Les Garrigues; arròs glutinós de l'Estany de Pals; pollastre ecològic de la Riera de Gaià; ous ecològics de les Tofarques de Sora; o formatge de cabra de Mas el Garet en els gelats de la Xixoneta.

Aposta pels vins catalans al Cruïlla

La sensibilitat cap als ingredients de proximitat la trobarem també al càtering dels artistes i a l'estand de vi català de la DO Catalunya que servirà vins i espumosos d'aquesta DO. La presència dels vins catalans al Festival Cruïlla s'ha vehiculat a través de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (**INCAVI**) que també facilitarà copes reutilitzables de vi als assistents del Cruïlla sota el lema 'Catalunya, Terra de Vi'. Aquesta acció de l'INCAVI s'emmarca en la seva aposta a difondre la cultura del vi i vincular aquest producte tan propi del nostre país amb la música.

La transformació de l'oferta gastronòmica s'emmarca en l'eix d'activitats de la marca, Catalunya on el menjar és cultura que promou un major coneixement i consum de productes de proximitat entre la ciutadana i ha estat possible amb la coordinació de Prodeca, la promotora dels aliments catalans, empresa adscrita al Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural que ha posat en contacte empreses participants al Cruïlla amb productors de proximitat catalans per tal d'afavorir fluxos de negoci i relacions comercials.

Mesures especials del festival Cruïlla 2021

El Festival Cruïlla es realitzarà els dies 8, 9 i 10 de juliol del 2021 al Parc del Fòrum sense distància de seguretat i amb un aforament de 25.000 persones al dia gràcies a la col·laboració amb la Fundació de Lluita Contra la Sida i Malalties Infeccioses i el vistiplau de les conselleries de Salut, Cultura i Interior de la Generalitat de Catalunya.

Per fer-ho possible, caldrà que tots els assistents, incloent artistes, treballadors i periodistes, realitzin un test d'antígens cada dia abans d'accedir al recinte. Un cop fet el test s'entregarà una mascareta FFP2 que s'haurà de portar durant el festival, excepte en el moment en què s'estigui bevent o menjant.