



Magazine | ACN | Actualitzat el 18/10/2021 a les 19:00

Culleres comestibles, ou vegetal, paté de gall del Penedès i vi enllaunat, protagonistes del Gastronomic Forum Barcelona

El saló obre portes amb la sostenibilitat i la innovació alimentàries com a fil conductor.

El **Gastronomic Forum Barcelona** ha obert aquest dilluns les seves portes al recinte de Fira Barcelona amb la sostenibilitat i la innovació com a fil conductor. És una edició en què sobresurten especialment els productes sostenibles i socialment responsables tant pel que fa als ingredients com als envasos per adaptar-se a les necessitats d'uns consumidors cada cop més conscienciats amb el medi ambient i la vida saludable. Com a productes innovadors, el saló, que es podrà visitar fins al 20 d'octubre, ha tingut entre els suggeriments més destacats culleres comestibles, paté de gall del Penedès, salsa d'olives líquides, rigatoni de llenties, vi en llauna, ou vegetal i polvorons de tomàquet.

L'eliminació del plàstic d'un sol ús és una de les constants de molts productors participants al saló, com Muria Bio, que ha proposat caramels de mel ecològica amb un envàs 100% compostable. En aquesta línia, Gloop Cubiertos Comestibles suggereix culleretes, palletes i pals de cafè comestibles que, segons la cofundadora de l'empresa, **Marta Maneja**, permeten ser usats i un cop fets servir, es poden consumir com si fos una galeta. "Nosaltres naixem per donar resposta al plàstic d'un sol ús, i busquem proporcionar una alternativa sostenible, però també pràctica", ha dit en declaracions a l'ACN. En aquest cas, les culleretes aguanten entre 14 i 20 minuts en contacte amb el menjar i la beguda, i estan fetes de civada i de fibra de cacau. Les que han presentat enguany són dolces, però també treballen en forquilles, pals de sushi i culleres en versió salada.



Mini Gloops clàssiques. Foto: Ecogloop.

Essència de sobrassada i pa amb més proteïna

El responsable de Sobrassades Xesc Reina, **Jaume Serras**, ha portat a la fira una essència de sobrassada. En concret, extreuen el suc de la sobrassada per poder usar-lo com a complement dels plats, de manera que aquests tinguin gust d'aquest embotit. "Aquest producte serveix, per exemple, per donar un toc de sobrassada, però sense haver-la de posar", ha explicat. El producte es pot usar en peixos, verdures, carns i bolets, i està pensat per "donar un toc".

D'altra banda, el gerent del Forn de Can Coll, **Jordi Rosell**, ha presentat al saló un pa proteic que porta el 22,4% de proteïnes, una quantitat superior a l'habitual i que és recomanada per a les persones esportistes, ja que els suposa un "suplement" de proteïna. A més a més, Rosell ha destacat que és un pa que es conserva molt tou.

Vi enllaunat i ou vegetal

Un dels altres protagonistes del saló ha estat el vi en llauna. La portaveu d'Aluvinum, **Karina Chapella**, ha concretat que l'empresa és una start up que, situada a Sant Sadurní d'Anoia, va començar la seva activitat fa un any i que al juliol va treure al mercat el primer envàs. Ha descrit el producte com "un vi versàtil" que es pot prendre en tot moment i dur a la muntanya o a la platja. Ara per ara, l'empresa, inspirada en vins enllaunats disponibles a Califòrnia, ha tret una línia de cinc begudes: un blanc "jove i fresc", un rosat amb el mateix perfil, un negre, un blanc i un escumós, tots els vins joves.

Horts del Silenci ha presentat al saló ou vegetal i rigatoni de lleties. El seu responsable, **Ramon**

Pons, ha destacat que l'ou vegetal és una alternativa a l'ou tradicional, amb proteïna vegetal, i que està absent d'al·lèrgens, de manera que "admet qualsevol mena d'elaboració". D'altra banda, també ha proposat uns rigatone de lleties que neixen de la seva voluntat de donar-li valor als seus cultius de lletia pardina. El resultat és una farina feta amb lletia pardina a l'alta Segarra treballada en format de rigatone i pensada com a "forma diferent de menjar llegums".



Paté rústic de gall del Penedès. Foto: Embotits Mallart.

El paté rústic de Gall del Penedès també és un dels productes destacats del saló. La Cristina Barbacil, responsable de Comunicació de Mallart Artesans, ha explicat que aquest està fet en aliança amb els quatre criadors de gall que queden dins del consell regulador i amb el suport de la Fundació Àlicia. "No existeix al mercat i no hi havia cap producte fet amb gall", ha assegurat. Entre les particularitats d'aquest paté hi ha el fet que està elaborat a la catalana amb panses orellanes i pinyons, i que és un "projecte de territori de l'economia circular", ja que els criadors tenen un problema amb la continuïtat de la raça i des de l'empresa li estan "donant sortida". A més, són una fundació que crea llocs de treball per a persones en risc de vulnerabilitat.

Enguany, la fira reuneix més de 300 empreses i un centenar de ponents, a més de 60 xefs amb 60 estrelles Michelin. El certamen aplega professionals de la restauració, la producció i la distribució d'aliments i begudes. El saló compta amb nivells d'ocupació pre-pandèmia amb un total de 6.000 metres quadrats d'exposició comercial i prop de 4.000 metres quadrats destinats a més de 70 activitats i un congrés gastronòmic.