Els Premis Innoforum 2022

La sostenibilitat i la creativitat han estat protagonistes dels premis Innoforum 2022

Dolça Carinyena, monovarietal dolç de la Cooperativa Falset-Marçà. | Gastronomic Forum Barcelona.

El Gastronomic Forum Barcelona, que ha obert avui les seves portes, fa una aposta per recolzar i fomentar la cuina social, sostenible i transformadora. En aquest marc s'han lliurat els premis Innoforum, un reconeixement a la innovació de la indústria de l'alimentació, el foodservice i l'artesania alimentària en la gastronomia.

El guardó al **producte més sostenible** se l'han endut els **tagliatelles fets amb cereal Florence Aurora**, una varietat tradicional de Lleida caracteritzada per la seva resiliència que la firma **Hort del Silenci** ha volgut recuperar perquè és menys demandant d'aigua i més sostenible.

El **reconeixement al gust dolç més original** ha estat pel producte **Chocomel**, de **Melvida**, una combinació de mel i cacau que, segons la firma, potencia les endorfines i el tripofen, considerat un ansiolític natural, ajudant a prevenir l'ansietat. En la categoria de **gust salat més original** la guanyadora ha estat la **Crema de mongeta i miso** de **Selfood**.

Pel que fa a les **begudes**, el premi Innoforum ha recaigut en **Dolça Carinyena**, un **monovarietal dolç** de Carinyena de la **Cooperativa Falset - Marçà**.

Finalment, el **producte més innovador** ha recaigut en el **rodet esmolador de ganivets professionals** de l'empresa **HORL**, que ofereix la màxima precisió d'esmolat gràcies a la seva base magnètica.