

Mercabarna entrega los premios de la 3ª edición 'Mercabarna Innova'

La innovación en alimentación fresca pone el foco en el ahorro de tiempo y la lucha contra el despilfarro

Huertos urbanos sostenibles, pan con tomate hecho en segundos y bandejas del caldo más sabrosas y duraderas, trabajos ganadores

Mercabarna, 14 de noviembre.- El concejal de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona y presidente de Mercabarna, Agustí Colom, acompañado por el director general de Mercabarna, Josep Tejedó, ha entregado hoy, por tercer año consecutivo, los premios 'Mercabarna Innova'.

"Con estos galardones -ha afirmado Agustí Colom- pretendemos fomentar y premiar la innovación entre las 700 pymes agroalimentarias ubicadas en Mercabarna".

En esta 3ª edición de los premios, 14 empresas de Mercabarna han presentado 15 proyectos innovadores orientados al: desarrollo de producto, la mejora de procesos, nuevos modelos de negocio, innovación en materia de movilidad y sostenibilidad, y en orientación al cliente.

En este sentido, el presidente de Mercabarna ha dicho que "estamos muy satisfechos con los trabajos presentados, ya que la gran mayoría ha puesto el foco en dos temas que preocupan mucho a los ciudadanos y ciudadanas: disponer de alimentos frescos y saludables, preparados de forma que ahorren tiempo en la cocina; y luchar contra el despilfarro, aspecto este último que hemos destacado mucho a la hora de valorar los proyectos presentados".

Los premiados

1er Premio: Huertos urbanos sostenibles

El primer premio, galardonado con 8.000 €, se lo ha llevado la empresa Buresinnova, que conjuntamente con el IRTA (Instituto de Investigación Tecnoalimentaria de Cataluña) y otros colaboradores, han ideado un sistema totalmente natural y sencillo para reaprovechar el agua y los fertilizantes que se utilizan para regar los huertos urbanos o las superficies ajardinadas de terrazas y jardines. El sistema funciona con arena, que hace de filtro, y algas, que eliminan las bacterias y otros contaminantes. Es, por tanto, económico y totalmente natural.

2º Premio: Preparar pan con tomates de temporada en 1 segundo

El segundo premio, galardonado con 5.000 €, ha sido para la firma Guzmán Gastronomía que ha presentado unos biberones de tomate rallado para hacer pan con tomate, totalmente natural y sin colorantes ni conservantes, elaborado con tecnología de altas presiones. Este producto se prepara con tomates de temporada que están en su punto

óptimo de maduración y por ello pueden garantizar durante todo el año el aroma, sabor y textura de los tomates recién cosechados. Además, su envase en forma de biberón hace muy fácil y rápida la preparación del pan con tomate. El producto disminuye mucho las mermas de tomate y aumenta la seguridad alimentaria respecto a las preparaciones caseras.

3er premio: Bandejas del caldo que ahorran 36.000 kg de mermas anuales

El tercer premio, galardonado con 3.000 €, ha sido para la empresa Kogavà Service Trade, que mediante un trabajo en equipo con sus productores de hortalizas e invirtiendo en la tecnología adecuada, ha conseguido la homogeneidad en el tamaño de las chirivías y los nabos, y mejorar el sistema de corte de los puerros que llenan sus bandejas preparadas para hacer caldo. Con la reducción de la manipulación y de los cortes de estos productos -que oxidan los alimentos y hacen que se estropeen más rápidamente- se ha conseguido una mejora organoléptica, una mayor conservación y, lo más importante, reducir mucho las mermas. Gracias a este sistema, Kogavà disminuirá el residuo orgánico producido por los cortes de nabos, chirivías y puerros en 36.000 kg anuales.

Otros proyectos interesantes presentados han sido, por ejemplo, un preparado totalmente natural a base de patatas, cebollas y aceite, que ahorra mucho tiempo a la hora de hacer una tortilla de patatas, porque sólo hay que añadir los huevos; esferificaciones de trufa negra, que nos permiten disfrutar de este producto delicatessen a un coste muy asequible o una APP para vender pescado, que presenta los productos de forma personalizada según las demandas de cada cliente, entre otros.

Un jurado de prestigio

Los miembros del jurado, todos ellos profesionales y expertos de renombre del sector agroalimentario y/o de la innovación, han sido: Anna Gras, directora de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (ESAB)-UPC; Jaume Llopis, profesor del IESE Business School; Josep Maria Monfort, investigador y ex-director del IRTA (Instituto de Investigación Tecnológica de Cataluña); Josep Miquel Piqué, presidente de La Salle Technova y de la Asociación Internacional de Parques Científicos y Áreas de Innovación (IASP); Miquel Martí, CEO de Barcelona Tech City y Antoni Valls, director general de Alimentaria Exhibitions.

Más información: Roser Lapuente, Jefa de Medios de Comunicación
Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00; lapuente@mercabarna.cat