

Mercabarna lliura els premis de la 3a edició 'Mercabarna Innova'

La innovació en alimentació fresca posa el focus en l'estalvi de temps i la lluita contra el malbaratament

Horts urbans sostenibles, pa amb tomàquet fet en segons i safates del caldo més saboroses i duradores, treballs guanyadors

Mercabarna.- El regidor de Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i president de Mercabarna, **Agustí Colom**, acompanyat pel director general de Mercabarna, **Josep Tejedo**, ha lliurat avui, per tercer any consecutiu, els premis 'Mercabarna Innova'.

"Amb aquests guardons -ha afirmat Agustí Colom- pretenem fomentar i premiar la innovació entre les 700 pimes agroalimentàries situades a Mercabarna".

En aquesta 3a edició dels premis, 14 empreses de Mercabarna han presentat 15 projectes innovadors orientats al: desenvolupament de producte, la millora de processos, nous models de negoci, innovació en matèria de mobilitat i sostenibilitat, i en orientació al client.

En aquest sentit, el president de Mercabarna ha dit que "estem molt satisfets amb els treballs presentats, ja que **la gran majoria ha posat el focus en dos temes que preocupen molt als ciutadans i ciutadanes: disposar d'aliments frescos i saludables, preparats de forma que estalviïn temps a la cuina; i lluitar contra el malbaratament, aspecte aquest últim que hem destacat molt a l'hora de valorar els projectes presentats**".

Els premiats

1er Premi: Horts urbans sostenibles

El primer premi, guardonat amb 8.000€, se l'ha endut l'empresa Burésinnova, conjuntament amb l'IRTA (Institut de Recerca Tecnoalimentària de Catalunya) i altres col·laboradors, que han ideat un sistema totalment natural i senzill per reaprofitar l'aigua i els fertilitzants que es fan servir per regar els horts urbans o les superfícies enjardinades de terrasses i jardins. El sistema funciona amb terra, que fa de filtre, i algues, que eliminen els bacteris i altres contaminants. És, per tant, econòmic i totalment natural.

2n Premi: Preparar pa amb tomàquets de temporada en 1 segon

El segon premi, guardonat amb 5.000€, ha estat per la firma Guzmán Gastronomía que ha presentat uns biberons de tomàquet ratllat per fer pa amb tomàquet, totalment

natural i sense colorants ni conservants, elaborat amb tecnologia d'altres pressions. Aquest producte es prepara amb tomàquets de temporada que estan en el seu punt òptim de maduració i per això poden garantir durant tot l'any l'aroma, gust i textura dels tomàquets recent collits. A més, el seu envàs en forma de biberó fa molt fàcil i ràpida la preparació del pa amb tomàquet. El producte disminueix molt les mermes de tomàquet i augmenta la seguretat alimentària envers les preparacions casolanes.

3er premi: Safates del caldo que estalvien 36.000 kg de mermes anuals

El tercer premi, guardonat amb 3.000€, ha estat per l'empresa Kogavà Service Trade, que mitjançant un treball en equip amb els seus productors d'hortalisses i invertint en la tecnologia adequada, ha aconseguit l'homogeneïtat en el tamany de les xirivies i els naps, i millorar el sistema de tall dels porros que omplen les seves safates preparades per fer caldo. Amb la reducció de la manipulació i dels talls d'aquests productes -que oxiden els aliments i fan que es malmetin més ràpid- s'ha aconseguit una millora organolèptica, una major conservació i, el més important, reduir molt les mermes. Gràcies a aquest sistema, Kogavà disminuirà el residu orgànic produït pels talls de naps, xirivies i porros en 36.000 kg anuals.

Altres projectes interessants presentats han estat, per exemple, un preparat totalment natural a base de patates, cebes i oli, que estalvia molt de temps a l'hora de fer una truita de patates, perquè només cal afegir-hi els ous; esferificacions de tòfona negra, que ens permeten gaudir d'aquest producte delicatessen a un cost molt assequible o una APP per vendre peix, que presenta els productes frescos de forma personalitzada segons les demandes de cada client, entre d'altres.

Un jurat de prestigi

Els membres del jurat, tots ells professionals i experts de renom del sector agroalimentari i/o de la innovació, han estat: **Anna Gras**, directora de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB)-UPC; **Jaume Llopis**, professor de l'IESE Business School; **Josep Maria Monfort**, investigador i ex-director de l'IRTA (Institut de Recerca Tecnoalimentària de Catalunya); **Josep Miquel Piqué**, president de La Salle Technova i de la Asociación Internacional de Parques Científicos y Áreas de Innovación (IASP); **Miquel Martí**, CEO de Barcelona Tech City i **Antoni Valls**, director general d'Alimentaria Exhibitions.

Més informació: Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació
Tel: 93 556 35 08/93 556 30 00; lapuente@mercabarna.cat