

Entrega de la 2ª edición de los premios 'Mercabarna Innova'

Un tomate con el sabor de antes, que se cosecha todo el año, gana 'Mercabarna Innova'

- **Zumos personalizados para niños, embarazadas, after party, healthy summer ..., 2º premio**
- **El primer premio de la nueva categoría de Ecológicos para la cooperativa agrícola Hortec**

Mercabarna ha entregado hoy, por segundo año consecutivo, los 'Mercabarna Innova', unos galardones que premian la innovación entre las 700 pymes agroalimentarias ubicadas en su recinto.

La encargada de entregarlos ha sido la concejala de Comercio y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona y presidenta de Mercabarna, Montserrat Ballarín, acompañada por el director general de Mercabarna y los miembros del jurado, reconocidas personalidades del sector agroalimentario catalán.

Ballarín ha comentado que "el plato fuerte de la economía catalana es el sector alimentario, pero para no perder comba, hay que adaptarse continuamente a los gustos cambiantes de los consumidores, por lo que la innovación es fundamental". Según la concejala la innovación, sin embargo, no está al alcance de todos, "a las pymes desbordadas muchas veces por el trabajo del día a día -ha afirmado- se les hace muy difícil llevarla a cabo. Por eso con los 'Mercabarna Innova' queremos incentivarla y premiarla "

En esta 2ª edición de los premios, han participado ocho empresas de Mercabarna que han presentado sus proyectos innovadores en el ámbito del producto, la comercialización y el packaging.

Un tomate con el sabor de antes para consumir todo el año, 1er Premio.

El primer premio, dotado con 6.000 €, ha sido para la empresa Gavà Grup, que ha puesto en el mercado el tomate Monterrosa. Semillas Fitó es quien ha desarrollado la semilla de este tomate y Gavà Grup, quien lo planta, cultiva y distribuye.

El tomate es una hortaliza de verano, por eso en invierno su calidad gustativa es una asignatura pendiente. En cambio, el Monterrosa tiene el sabor tradicional de los tomates de la huerta mediterránea -sabor dulce con final afrutado y ausencia de acidez- durante los 12 meses del año.

El secreto está en el cruce de las semillas del tomate con denominación de origen Pera de Girona, con un clásico de la huerta italiana, el Costoluto genovesa, y su cultivo en tierras del Cabo de Gata (Almería), óptimas para a esta nueva variedad, por su riqueza en sales y minerales. El resultado, un tomate de alta calidad, grande, de color rosa intenso y piel aterciopelada.

Otra de sus ventajas es que a pesar de presentar una piel fina, el Monterrosa es un tomate resistente que permite una buena conservación -aguanta perfectamente 10 o 12 días fuera de la nevera-, de esta forma se puede cosechar maduro y tener tiempo de hacerlo llegar al cliente en su punto óptimo de consumo. Su buena conservación favorece también la exportación de esta hortaliza.

Zumos personalizados para embarazadas, niños, after party ..., 2º premio

El segundo premio, dotado con 4.000 €, ha sido para la empresa Talls i més por sus zumos personalizados de frutas y hortalizas, de larga duración y que conservan intactas las vitaminas, enzimas y nutrientes. Estos zumos están elaborados combinando la tecnología cold press -que mediante el prensado en frío de los productos consigue mantener sus sustancias alimenticias esenciales- y la tecnología de altas presiones o pascalización -que estanca el desarrollo bacteriano y permite alargar su duración 21 días- .

Pero lo más singular de estos zumos es que su composición, nombre, envase y puntos de venta son diferentes según el público al que se dirigen. Los zumos llamados Ethics, por ejemplo, van dirigidos a todos los públicos, están elaborados con frutas de proximidad, tienen un precio asequible y se encuentran en los supermercados. Los zumos Kiddos, dirigidos a los niños, están elaborados con frutas dulces para ocultar el sabor de las verduras -para que los niños se vayan adaptando poco a poco-. Estos zumos se venderán en guarderías, escuelas y casa de colonias. También hay zumos específicos para embarazadas y madres lactantes, hechos con frutas y hortalizas ricas en vitaminas y minerales, que se comercializarán en supermercados y tiendas premamá; para deportistas -con frutas y hortalizas ricas en magnesio y potasio, para después del ejercicio -, que se podrán encontrar en gimnasios, tiendas de deporte y nutrición.

Los más curiosos, sin embargo, son los zumos de verano: los Healthy summer, elaborados con naranja y betacarotenos, que nos ayudan a broncearnos mientras nos hidratan la piel; los After party, que nos hacen eliminar las toxinas que se acumulan después de una noche de fiesta o los OKG, hechos a base de frutas y hortalizas, como la piña y el pepino, que al ser diuréticos hacen que el cuerpo elimine el agua acumulada en el cuerpo por el calor. Todos ellos se podrán adquirir en bares y discotecas.

Premio a una apuesta pionera por los ecológicos en España

El premio para la categoría de productos ecológicos, dotado con 6.000 €, ha sido para la cooperativa agrícola Hortec, por la consolidación de su apuesta pionera en España por el cultivo y la comercialización de alimentos biológicos, así como por mantener intactos hasta ahora sus valores iniciales. Desde 1991, año de su creación en Mercabarna, la cooperativa ha mantenido sus principios de respeto a la naturaleza y reparto equitativo de los beneficios que aporta el campo a lo largo de toda la cadena, desde el agricultor hasta el consumidor.

Actualmente, Hortec está formada por 21 agricultores de cultivo ecológico de toda Cataluña y comercializa unas 3.500 toneladas de productos agroalimentarios al año. Hortec abastece también de alimentos ecológicos otros agricultores catalanes, así como del resto de España y de otros países, dando siempre prioridad a los alimentos de proximidad. Por eso el 60% de los alimentos que comercializa son de origen catalán.

Actualmente es la cooperativa agrícola especializada en el cultivo y la venta de productos ecológicos más importante de España y un referente en Cataluña. En los últimos años Hortec se ha especializado también en proveer centros escolares.

Aspectos valorados

Los aspectos más destacados a la hora de valorar los proyectos presentados han sido el grado de mejora en la calidad del producto, la originalidad, la sostenibilidad, la mejora de la productividad; la implantación en el mercado y los proyectos colaborativos.

Este año, los galardones han incorporado como novedad una segunda categoría centrada en el desarrollo de productos ecológicos. Según Ballarín, "Mercabarna ha apostado por estos productos por la predisposición cada vez mayor de los ciudadanos hacia su consumo sumada a la incidencia positiva para la salud, a que son alimentos respetuosos con el medio ambiente y por el efecto positivo que tienen sobre la economía local y el refuerzo de la agricultura de proximidad".

Un jurado de prestigio

En esta segunda edición, repiten los miembros del jurado de los primeros 'Mercabarna Innova', todos ellos profesionales y expertos de renombre del sector de la alimentación. Los integrantes de este jurado son los siguientes: Enric Ezquerria, presidente de la Asociación Catalana de Distribuidores y Supermercados; Jaume Llopis, profesor del IESE y experto en alimentación; Josep Maria Monfort, director del IRTA (Instituto de Investigación Tecnológica de Cataluña); Lourdes Reig, vicerrectora de Relaciones Internacionales de la UPC (Universidad Politécnica de Cataluña); y Antoni Valls, director general de Alimentaria Exhibitions.

Nota de prensa, 8 de noviembre de 2016



Más información: Roser Lapuente, Jefe de Medios de Comunicación

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00; lapuente@mercabarna.cat