

Lliurament de la 2a edició del premis 'Mercabarna Innova'

Un tomàquet amb el sabor d'abans, que es cull tot l'any, guanya els 'Mercabarna Innova'

- Sucs personalitzats per a nens, embarassades, after party, healthy summer..., 2n premi
- El primer premi de la nova categoria d'Ecològics per a la cooperativa agrícola Hortec

Mercabarna ha lliurat avui, per segon any consecutiu, els 'Mercabarna Innova', uns guardons que premien la innovació entre les 700 pimes agroalimentàries ubicades al seu recinte.

L'encarregada de lliurar-los ha estat la regidora de Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona i presidenta de Mercabarna, Montserrat Ballarín, acompanyada pel director general de Mercabarna i pels membres del jurat, reconegudes personalitats del sector agroalimentari català.

Ballarín ha comentat que "el plat fort de l'economia catalana és el sector alimentari, però per no perdre pistonada, cal adaptar-se contínuament als gustos canviants dels consumidors, i per això la innovació es fonamental". Segons la regidora la innovació, però, no està a l'abast de tothom, "a les pimes desbordades moltes vegades per la feina del dia a dia –ha afirmat– se'ls fa molt difícil portar-la a terme. Per això amb els 'Mercabarna Innova' volem incentivar-la i premiar-la"

En aquesta 2a edició dels premis, han participat vuit empreses de Mercabarna que han presentat el seus projectes innovadors en l'àmbit del producte, la comercialització i el packaging.

Un tomàquet amb el sabor d'abans per consumir tot l'any, 1er Premi.

El primer premi, dotat amb 6.000€, ha estat per a l'empresa Gavà Grup, que han posat al mercat el tomàquet Monterrosa. Semillas Fitó és qui ha desenvolupat la llavor d'aquest tomàquet i Gavà Grup, qui el planta, el conrea i el distribueix.

El tomàquet és un hortalissa d'estiu, per això al hivern la seva qualitat gustativa és una assignatura pendent. En canvi, el Monterrosa té el sabor tradicional dels tomàquets de l'horta mediterrània –sabor dolç amb final afruitat i absència d'acidesa - durant els 12 mesos de l'any.

El secret està en l'encreuament de les llavors del tomàquet amb denominació d'origen Pera de Girona, amb un clàssic de l'horta italiana, el Costoluto Genoveso, i el seu cultiu en terres del Cabo de Gata (Almeria), òptimes per a aquesta nova varietat, per la seva riquesa en sals i minerals. El resultat, un tomàquet d'alta qualitat, gran, de color rosa intens i pell vellutada.

Un altre dels seus avantatges és que tot i presentar una pell fina, el Monterrosa és un tomàquet resistent que permet una bona conservació –aguanta perfectament 10 o 12 dies fora de la nevera-, d'aquesta forma es pot collir madur i tenir temps de fer-lo arribar al client en el seu punt òptim de consum. La seva bona conservació afavoreix també l'exportació d'aquesta hortalissa.

Sucs personalitzats per a embarassades, nens, esportistes, after party..., 2n premi

El segon premi, dotat amb 4000€, ha estat per a l'empresa Talls i Més pels seus suc personalitzats de fruites i hortalisses, de llarga durada i que conserven intactes les vitamines, enzims i nutrients. Aquests suc estan elaborats combinant la tecnologia cold press -que mitjançant el premsat en fred dels productes aconseguix mantenir les seves substàncies alimentícies essencials- i la tecnologia d'altres pressions o pascalització -que estanca el desenvolupament bacterià i permet allargar la seva durada 21 dies-.

Però el més singular d'aquests suc és que la seva composició, nom, envàs i punts de venda són diferents segons el públic al qual s'adrecen. Els suc anomenats Ethics, per exemple, van adreçats a tots els públics, estan elaborats amb fruites de proximitat, tenen un preu assequible i es troben als supermercats. Els suc Kiddos, adreçats als nens, estan elaborats amb fruites dolces per amagar el sabor de les verdures –perquè els infants s'hi vagin adaptant poc a poc-. Aquests suc es vendran a llars d'infants, escoles i cases de colònies. També hi ha suc específics per a embarassades i mares lactants, fets amb fruites i hortalisses riques en vitamines i minerals, que es comercialitzaran a supermercats i botigues d'embarassades; per a esportistes –amb fruites i hortalisses riques en magnesi i potassi, per després de l'exercici -, que es podran trobar a gimnasos, botigues d'esport i nutrició.

Els més curiosos, però, són els suc d'estiu: els *Healthy summer*, elaborats amb taronja i betacarotens, que ens ajuden a bronzejar-nos mentre ens hidraten la pell; els *After party*, que ens fan eliminar les toxines que s'acumulen després d'una nit de festa o els *Okg*, fets a base de fruites i hortalisses, com la pinya i el cogombre, que en ser diürètics fan que el cos elimini l'aigua acumulada al cos per la calor. Tots ells es podran adquirir a bars i discoteques.

Premi a una aposta pionera pels ecològics a Espanya

El premi per a la categoria de productes ecològics, dotat amb 6.000€, ha estat per a la cooperativa agrícola Hortec, per la consolidació de la seva aposta pionera a Espanya pel cultiu i la comercialització d'aliments biològics, així com per mantenir intactes fins

ara els seus valors inicials. Des del 1991, any de la seva creació a Mercabarna, la cooperativa ha mantingut els seus principis de respecte a la natura i repartiment equitatiu dels beneficis que aporta el camp al llarg de tota la cadena, des del agricultor fins al consumidor.

Actualment, Hortec està formada per 21 agricultors de cultiu ecològic d'arreu de Catalunya i comercialitza unes 3.500 tones de productes agroalimentaris a l'any. Hortec s'abasteix també

d'aliments ecològics altres agricultors catalans, així com de la resta d'Espanya i d'altres països, donant sempre prioritat als aliments de proximitat. Per això el 60 % dels aliments que comercialitza són d'origen català.

Actualment és la cooperativa agrícola especialitzada en el cultiu i la venda de productes ecològics més important d'Espanya i un referent a Catalunya. En els últims anys Hortec s'ha especialitzat també a proveir centres escolars.

Aspectes valorats

Els aspectes més destacats a l'hora de valorar els projectes presentats han estat el grau de millora a la qualitat del producte, l'originalitat, la sostenibilitat, la millora de la productivitat; la implantació al mercat i els projectes col·laboratius.

Aquest any, els guardons han incorporat com a novetat una segona categoria centrada en el desenvolupament de productes ecològics. Segons Ballarín, "Mercabarna ha apostat per aquests productes per la predisposició cada cop més gran dels ciutadans vers al seu consum sumada a la incidència positiva per a la salut, al fet que són respectuosos amb el medi ambient i per l'efecte positiu que tenen sobre l'economia local i el reforç de l'agricultura de proximitat".

Un jurat de prestigi

En aquesta segona edició, repeteixen els membres del jurat dels primers 'Mercabarna Innova', tots ells professionals i experts de renom del sector de l'alimentació. Els integrants d'aquest jurat són els següents: Enric Ezquerria, president de l'Associació Catalana de Distribuïdors i Supermercats; Jaume Llopis, professor de l'IESE y expert en alimentació; Josep Maria Monfort, director de l'IRTA (Institut de Recerca Tecnoalimentària de Catalunya); Lourdes Reig, vicerectora de Relacions Internacionals de la UPC (Universitat Politècnica de Catalunya); 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