

# El centre d'innovació gastronòmica de Riudellots començarà a funcionar el 2012

La seu és una masia rehabilitada amb un edifici nou al costat on hi ha una aula de formació amb una cuina industrial



La Masia de Can Rafel s'ha rehabilitat del tot i compta amb un edifici adjacent fet de nou.<br/>

RIUDELLOTS DE LA SELVA | E.BATLLE

El centre d'innovació gastronòmica, anomeat Foodlab, de Riudellots de la Selva ja té la seu a punt. Les obres han acabat fa pocs dies però no es posarà en funcionament fins al primer trimestre de l'any vinent. Aquest centre està enfocat a innovar en el camp de la gastronomia industrial i, com relata l'alcaldeessa,

Montserrat Roura (CiU), "donant la possibilitat que, tant empreses de la comarca com de la pagesia que tenim al territori tinguin l'oportunitat de poder dissenyar nous productes a partir dels que tenim a la terra".

El centre es troba situat a la masia de Can Rafel, que té titularitat municipal i que s'ha rehabilitat totalment. Té dues plantes i a la part baixa, hi ha una sala de recepció, una part de recepció d'aliments dels productes per poder manipular i també s'hi ubicaran les neveres, congeladors i també la part de serveis pel personal com ara els vestidors. I en canvi, al primer pis s'hi ha creat una sala diàfana perquè els tècnics puguin treballar amb els projectes que se'ls vagi encarregant. Per altra banda, com ressalta l'alcaldeessa de Riudellots, també s'ha creat una part addicional, un edifici adjacent a la masia i que és on es situarà l'aula de formació equipada amb cuina industrial per poder elaborar i portar a terme projectes. En aquest mateix edifici també hi ha una sala de cates i a l'exterior disposa també d'una zona amb porxo perquè s'hi puguin fer demostracions.

## "Empreses interessades"

El Foodlab es troba situat al costat de l'autovia A-2 i a tocar del polígon industrial del municipi i quant a benefici pel poble, com explica Roura, "hi ha un nombre molt gran d'empreses vinculades a l'alimentació i aquestes, si és del seu interès, podran fer encàrrecs de projectes de nous productes sempre relacionats amb l'alimentació, encaminada a la venda i també en el vessant industrial la restauració, entre d'altres".

Tot i que la idea del Foodlab no és crear llocs de treball directament "sí que en crearà indirectament, ja que si les empreses innoven i creen nous productes, les empreses contractaran nous treballadors", afegeix l'alcaldeessa. En aquests moments, hi ha un nombre important d'empreses interessades en utilitzar el Foodlab de Riudellots i, segons l'alcaldeessa, "des del primer moment hi ha hagut un nombre important d'empreses de la comarca, i també de fora, que han seguit l'evolució del centre i estan interessades en ser-hi".

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/10/02/centre-dinnovacio-gastronomica-riudellots-comenara-funcionar-2012/519305.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2011/10/02/centre-dinnovacio-gastronomica-riudellots-comenara-funcionar-2012/519305.html?utm_source=rss)