

Un laboratori del sector alimentari, a Riudellots

L'objectiu del centre és facilitar un punt de trobada de tots els sectors relacionats amb la indústria alimentària

Una fundació gestionarà el 'foodlab' i el Domus Sent Soví d'Hostalric

Dissabte s'obrirà al públic de Riudellots de la Selva el Centre d'Innovació Gastronòmica Industrial, el projecte foodlab destinat a fer convergir en un espai de treball, recerca i innovació, tots els elements actius que participen en la creació de nous productes alimentaris, la seva industrialització i comercialització.

Hi participaran des dels innovadors en la indústria agroalimentària, els que tenen cura de cultivar o engreixar les matèries primeres alimentàries (pagesos, agricultors, ramaders, sector pesquer), els tècnics i experts que analitzaran les possibilitats de creació de nous productes alimentaris, i responsables del sector de la industrialització i comercialització, que inclou els estudis de mercat o el disseny de presentació dels nous productes als sectors comercials i al públic.

Tal com explica l'alcalde, Montserrat Roure, es tracta d'un espai que té com objectiu "esdevenir un punt de trobada dels diferents sectors que participen en l'elaboració industrial dels productes alimentaris". Els motius de crear un centre d'aquestes característiques a Riudellots són clars. L'equipament estarà instal·lat en el polígon industrial més gran de les comarques gironines, on el 50% de la indústria pertany al sector agroalimentari. El proper dilluns, la presentació de les instal·lacions i la jornada de portes obertes es farà per als sectors industrials.

El centre del foodlab està situat a la Masia, que ha estat totalment rehabilitada i on s'ha construït de manera annexa un nou espai de disseny avantguardista, recobert de plaques metàl·liques de geometria polièdrica, que contrasta amb les formes tradicionals de la masia restaurada. Els diferents espais acolliran la zona d'emmagatzematge i conservació d'aliments, una zona de tastos dels projectes a desenvolupar, la zona administrativa i una cuina completament equipada amb tota mena d'aparells i maquinària per tractar els productes. Al davant, unes grades amb televisors per seguir més fàcilment els treballs i la presentació que es faci dels productes amb els quals es treballa.

L'espai també restarà obert a jornades relacionades amb la indústria alimentària, a cursos de formació i a totes les iniciatives del sector.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 25-11-2011 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/479038-un-laboratori-del-sector-alimentari-a-riudellots.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=portada&utm_source=rss&utm_medium=portada&utm_campaign=rss