

El menjar es cou a Riudellots

El Foodlab del municipi ja ha fet tres projectes alimentaris en cinc mesos



Imatge de la sessió de presentació d'ahir oberta al públic, amb empresaris de la zona i habitants del poble.

Riudellots de la Selva ja és la nova seu estrella de futurs projectes en el sector alimentari. El motiu és que des de fa cinc mesos, el polígon industrial del municipi acull el Foodlab. I, si traduïm literalment d'anglès a català, el mateix nom ens indica que es tracta d'un "laboratori de menjar".

Ahir al vespre es va fer la sessió de presentació de l'espai, des que es troba en funcionament, als empresaris gironins i als habitants de Riudellots. La jornada va començar amb la degustació de foie gras a càrrec de l'empresa Imperia, que es combinava amb copes de cava i, també vi, ofert per Mont-Ferrant. A part, les proves de nivell

del paladar van comptar amb les explicacions dels responsables d'ambdues empreses.

Després d'oferir el pica-pica als assistents, va arribar el moment dels parlaments. El primer torn va ser per l'encarregat de la dinamització econòmica del Consell Comarcal de la Selva, Jordi Solà, que va afirmar que el Foodlab pretén "consolidar un eix de creixement entre la indústria alimentària, el sector de la gastronomia i el turisme".

Solà va explicar que la Selva és "un territori excel·lent en l'àmbit de l'alimentació", i l'objectiu d'aquest nou equipament és "poder millorar la competitivitat en el sector i formar persones per crear ocupació". En aquest sentit, Jordi Solà va assenyalar també que en els propers mesos es preveu inaugurar a Hostalric el Domus Sent Soví, que es vol convertir en un centre per a la "posada en valor dels productes catalans", establint sinergies amb el Foodlab de Riudellots.

La darrera intervenció va anar a càrrec de Toni Paz, representant de l'empresa Kim (Knowledge innovation market) que s'encarrega de la gestió del Foodlab. Paz va assegurar que, en només cinc mesos de funcionament, l'espai de Riudellots ja ha fet tres treballs alimentaris. Els projectes han consistit en la creació de nous productes o oferir assessorament a empreses per pujar de gamma, passant dels plats preparats a precuinats. Indústries gironines, com són Frit Ravich, Casademont o Imperia, formen part del conjunt de 25 indústries que participen en algun dels projectes del Foodlab.

Actualment, n'hi ha tres més en curs i l'objectiu és que el centre de Riudellots es converteixi en la seu del futur del sector alimentari.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/07/20/menjar-cou-riudellots/573005.html?utm_source=rss