

El gelat de xuixo rep un dels premis del Fòrum Gastronòmic

La innovació i la sostenibilitat centren l'edició de la trobada que se celebra fins demà a Barcelona

Els Premis InnoFòrum, concedits en el marc del Fòrum Gastronòmic, van distingir ahir com a millors innovacions gastronòmiques del moment el gelat de xuixo, de l'empresa Cupio Elaborats del Territori de Cassà de la Selva, com el «producte més innovador»; les grans sobrassades de Xesc Reina com el «*packaging* més creatiu»; i el secret de porc ibèric de 4a gamma de l'empresa Can Bech com el «sabor més original». La primera jornada de Fòrum Gastronòmic Barcelona, que se celebra al recinte Montjuïc de Fira de Barcelona fins dimecres, va destacar també pels seus tallers, congressos i ponències, així com per l'activitat empresarial de les gairebé 300 firmes participants al certamen.

La consellera d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Teresa Jordà, va inaugurar el saló, que sota el lema «(Re)pensar la gastronomia», convida a reflexionar sobre el moment gastronòmic actual, a identificar i realçar el talent i a impulsar negocis de restauració més sostenibles. María José San Román, Lucía Freitas, Javier Estévez, Paco Pérez, Oliver Peña, Rasmus Munk, i Carme Ruscalleda van ser alguns dels noms propis de la primera jornada del Fòrum.

Al costat dels productes més innovadors reconeguts pels Premis InnoFòrum -als quals es van presentar 33 aspirants- al saló també es poden descobrir gelats de pebrots, infusions salades, dolços elaborats amb tomàquets secs, musclos en conserva amb salsa de vermut d'albariño, torró de xocolata airejat amb ametlles salades, paté de cabra de nar i gambes a l'all, mandonguilles a la barbacoa, el *cheese fuet* XXL o el formatge vegà d'allioli, entre d'altres sorprenents propostes sostenibles, saludables i de caràcter gourmet.

Publicat a: Diari de Girona, 19 de novembre de 2019

Font del document: <https://www.diaridegirona.cat/fets-gent/2019/11/19/gelat-xuixo-rep-dels-premis/1014608.html>

