

Consum Alimentaria 2016



A l'esquerra, estand de les xips de pèsols. A la dreta, dos estands més d'Alimentaria, amb alguns dels productes que s'hi presenten ■ QUIM PUIG



del Ministeri d'Agricultura, la producció total no arriba a 400 tones i se centra bàsicament en les monges del ganxet i els fesols de Santa Pau.

Aptes per a musulmans

La demanda d'aliments amb el certificat *halal* —elaborats seguint els preceptes de la religió musulmana— creix a un ritme d'un 20% anual i mou 500.000 milions d'euros cada any a tot el món. No és casual, doncs, que per primer cop Alimentaria tingui un espai específic per als aliments *halal*. S'hi troben vins i caves sense alcohol —entre els quals un que comercialitza Freixenet—, pizzes i *snacks* aptes per a aquest mercat i fins i tot una de les propostes innovadores de la fira, les piruletes que presenta La Abuela Cándida de Ciudad Real; són piruletes de foie amb gerds o de formatge amb codony que, segons explica Javi Huertas, es començaran a comercialitzar al maig “com a alternativa a l'aperitiu clàssic”.

Però a la mateixa Alimentaria on es troben noves tècniques, noves idees i nous sabors per intentar donar resposta a noves necessitats, continuen tenint un pes fonamental pavellons tradicionals com els dedicats als vins o als productes carnis. Molts dels expositors continuen fidels als seus orígens, però la majoria estan també atents per adaptar-se a les noves tendències. És el cas, per exemple, de Casa Boix. “Jo no veig les noves tendències com una amenaça. El mercat et guia i has de saber adaptar-te”, comenta Jaume Boix. Per això han elaborat una cuixa de gall dindi baixa en sal i embotits sense gluten ni lactosa. És la manera de donar valor afegit al producte de sempre. ■

Els catalans són els que més llegums mengen de l'Estat

■ Es presenta al saló Alimentaria l'Any Internacional dels Llegums, que pretén incentivar-ne el consum ■ La fira ofereix per primer cop un estand d'aliments 'halal', per al públic musulmà

Virtudes Pérez
BARCELONA

Des dels anys vuitanta el consum de llegums a l'Estat espanyol ha baixat un 25%. La Fundació Espanyola de Nutrició (FEN) recomana menjar-ne tres o quatre racions a la setmana, però aquesta xifra és actualment una utopia, ja que a la majoria de comunitats no s'arriba ni a una ració setmanal. En aquest rànquing, Catalunya destaca entre la resta,

amb més de quatre quilos per persona i any i 1,3 racions individuals a la setmana. Únicament Cantàbria i el País Basc tenen xifres de consum similars.

La FEN ha aprofitat la fira Alimentaria per presentar un estudi sobre el consum de llegums. Aquest 2016 és l'Any Internacional dels Llegums i l'estudi posa de manifest que els hàbits estan lluny del que es considera òptim, especialment entre la població més jove de 40

anys. El president de l'Associació de Productors de Llegums, Guillermo Pedro García Luengo, va alertar que “la substitució dels llegums per *menjar ràpid* resulta preocupant a mitjà i llarg termini”.

Els productors de llegums volen aprofitar l'impuls que representa la declaració d'any internacional per recuperar-ne el consum i fomentar-lo. La raó fonamental, segons va destacar el president de la FEN, Gregorio Varela Mo-

La xifra

1,3

racions de llegums es mengen a Catalunya a la setmana, molt per sota de les 3 o 4 que es recomanen.

reiras, és que tenen un alt contingut de proteïnes, ferro, magnesi, potassi i fòsfor, així com un baix nivell de sodi i sucres, i mol-

La frase

“Jo no veig les noves tendències com una amenaça. El mercat et guia i has de saber adaptar-te”

Jaume Boix
PROPIETARI DE CASA BOIX

tes vitamines.

A Catalunya actualment la producció de llegums és pràcticament testimonial. Segons les dades

MÉS ALIMENTARIA

Catalunya, regió gastronòmica europea

Catalunya ha estat escollida regió gastronòmica europea. Per celebrar-ho, el conseller d'Agricultura i el d'Empresa van presentar ahir un catàleg amb 150 activitats impulsades per 500 entitats.

Piruletes de formatge i 'foie', el nou aperitiu

La Abuela Cándida va portar ahir les seves piruletes de colors i sabors a Alimentaria. Són una alternativa a l'aperitiu i n'hi ha de formatge i codony, foie i xocolata i gintònic, entre altres barreges.



Les piruletes de La Abuela Cándida ■ QUIM PUIG

Els millors plats cuinats en directe per nens

La cuinera Ada Parellada va acompanyar ahir alguns nens en un taller de cuina on els xefs eren ells mateixos. Entre els plats, un salmó marinat amb una base de poma i cogombre. Exquisit.



Ada Parellada amb el taller fet per nens ■ Q.P.

Caramels per ajudar a lluitar contra l'Alzheimer

El Caserio ha portat a Alimentaria un caramel amb el qual dona suport a la campanya d'investigació i assistència a malalts d'Alzheimer que promou un centre d'investigació de Navarra.