Riudellots de la Selva posa en marxa el servei d'obrador d'ús compartit al Foodlab

La Selva | 12/07/2018

S'ha signat un conveni amb diversos productors adherits a l'Associació Avellana de Brunyola

L'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Riudellots de la Selva segueix treballant per impulsar i potenciar les instal·lacions del Centre d'Innovació en Gastronomia Industrial del municipi (Foodlab).

Aquest dijous a la tarda s'ha presentat el nou servei d'ús compartit de l'obrador del Foodlab que ja han començat a utilitzar diversos productors adherits a l'Associació Avellana de Brunyola.

La setmana passada, l'alcaldessa de Riudellots de la Selva, va signar el primer conveni amb l'empresa Masvellanes S.L per dur a terme una prova pilot de torrat, repelat i envasament d'avellanes, dins de les instal·lacions del FoodLab.

L'alcaldessa ha explicat que "esperem que la prova pilot sigui tot un èxit i que serveixi per impulsar nous projectes que ajudin a potenciar els productes locals de les comarques gironines i en especial de la comarca de la Selva".

En aquest sentit l´ús compartit del servei d'obrador del Foodlab compta amb el suport del Consell Comarcal de la Selva i concretament del projecte Localitza amb la voluntat de millorar la comercialització dels productes agroalimentaris de la Selva a l'àmbit turístic i fomentar, d'aquesta manera, la diferenciació dels establiments, tal i com ha destacat el president del Consell Comarcal de la Selva, Salvador Balliu, que també ha assistit a la presentació.

El regidor de promoció econòmica de l'Ajuntament, Lluís Barnés ha explicat que gràcies a disposar del Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) el

Foodlab pot oferir aquest tipus de servei pensat per empreses alimentàries situant el Foodlab com a un clar referent dins del sector i la invocació alimentaria.

Durant la presentació del servei d'ús compartit de l'obrador del Foodlab també s'ha presentat el nou producte i packaging d'avellana torrada. La presentació ha anat a càrrec de Pere Arbonès.

El nou producte té un disseny comú, emparat per l'Associació Avellana de Brunyola i Comarques Gironines, per bé que es comercialitza sota 4 marques comercials diferents (Avellana Bona, Avellana Sana, Masavellanes i Mas Aulé). Es vendrà en agrobotigues, comerços, restaurants, establiments turístics... amb un format de bossa envasada al buit que conté 200 grams d'avellanes de la varietat negreta sense clova, repelades i torrades.

Sobre l'avellana de Brunyola

L'avellana de Brunyola es conrea entre les comarques de la Selva i del Gironès, en zones planeres situades a redós del massís de les Guilleries, per petites explotacions d'origen familiar arrelades al territori. La varietat més utilitzada és la negreta, però també se'n treballen d'altres més antigues com el queixal.

El conreu de l'avellana al nord de la comarca de la Selva es remunta, com a mínim, al segle XIV per bé que es va començar a estendre a mitjans del segle XIX a causa de l'arribada de la fil·loxera. Llavors molts pagesos van arrencar els ceps de les vinyes i, en el seu lloc, van plantar-hi avellaners. A la segona meitat del segle XX, els pagesos van començar a plantar els avellaners en terres de regadiu i van mecanitzar les feines.

El conreu inclou prop de 950 hectàrees (la meitat a Brunyola), nou municipis productors (Amer, la Cellera de Ter, Sant Julià de Llor i Bonmatí, Anglès, Brunyola, Santa Coloma de Farners i Vilobí

d'Onyar a la comarca de la Selva; i Bescanó i Vilablareix, del Gironès) i una producció de 470 tones d'avellanes per any. L'any 1995 es va iniciar la Fira de l'Avellana de Brunyola, que s'ha convertit en un punt de trobada d'agricultors, comerciants i veïns de la comarca de la Selva. Els productors venen la major part de la seva producció a grans cooperatives i indústries del Camp de Tarragona, de tal manera que es perd la marca de l'avellana de Brunyola, una situació que es pretén revertir amb aquest projecte.

El Consell Comarcal de la Selva, a través del projecte Localitza – Productes de la Selva, s'ha implicat en les diferents fases que han conduït a presentar aquest nou producte (com la creació de l'associació, l'organització de taules de treball entre productors i comercialitzadors, l'estratègia de comunicació i promoció o el disseny del servei d'obrador compartit) en un treball conjunt amb els ajuntaments de Riudellots de la Selva i Brunyola i amb l'Associació Avellana de Brunyola i Comarques Gironines.

Al finalitzar l'acte s'ha fet una degustació d'avellanes.

Autor: Redacció