GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El nou producte d'avellana de Brunyola es presenta al Food Lab de Riudellots de la SELVA

La Selva | 17/07/2018 | 14:32

El nou producte d'avellana de Brunyola es presenta al Food Lab de Riudellots de la Selva

El nou producte d'avellana de Brunyola es va presentar al Food Lab de Riudellots de la Selva, el passat dijous 12 de juliol. Aquest nou producte i envàs d'avellana torrada de Brunyola és el resultat del treball de l'Associació Avellana de Brunyola i Comarques Gironines amb el suport del projecte Localitza – Productes de la Selva del Consell Comarcal de la Selva. L'objectiu és donar un valor afegit a aquest producte singular de la comarca de la Selva a través de la comercialització directa, sense intermediaris, i el reforçament de la marca pròpia. En el transcurs de la presentació hi van intervenir el president del Consell Comarcal de la Selva, Salvador Balliu; l'alcaldessa de Riudellots de la Selva, Montserrat Roura; el regidor de Promoció Econòmica de Riudellots de la Selva, Lluís Barnés i un dels membres de l'Associació Avellana de Brunyola, 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.

Els elaboradors han utilitzat les instal·lacions del Food Lab de Riudellots de la Selva, un centre d'innovació alimentària de l'Ajuntament de Riudellots que els garanteix disposar dels equipaments i del registre sanitari necessaris per poder transformar i comercialitzar l'avellana. Es tracta del primer projecte que utilitza aquest nou servei d'obrador d'ús compartit per a emprenedors del sector agroalimentari que requereixen registre sanitari i no disposen d'obrador propi. S'espera que en els propers mesos més productors i elaboradors agroalimentaris utilitzin les instal·lacions del Food Lab.

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.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/75378-el-nou-producte-davellana-de-brunyola-es-presenta-al-food-lab-de-riudellots-de-la-selva.htm