Societat | ACN | Actualitzat el 20/11/2017 a les 16:32

L'empresa apícola Múria presenta mels amb or i safrà al Fòrum Gastronòmic de Girona

El llançament d'estos productes innovadors és una petició que han rebut dels països àrabs on exporten

El Fòrum Gastronòmic que es fa a Girona també és una prova de foc per a nous productes que les empreses treuen al mercat. En esta línia, en cada edició s'entreguen els premis Innòforum que reconeixen les millors propostes que s'han llançat en tres categories: producte, gust i packaging. Este 2017 s'hi han presentat 18 propostes, entre les quals hi ha la mel amb or i safrà dels apicultors Muria, del Perelló. La majoria de productes són noves línies d'empreses consolidades però hi ha companyies que s'han creat només per llançar nous productes al mercat.
Mel de luxe

Rafael Múria encarna la cinquena generació d'una família d'apicultors que ha creat una línia de productes que es pot trobar a llocs selectes com els magatzems britànics Harrod's. Este any ha tret al mercat dos propostes que barregen la mel amb dos productes coneguts pel seu elevat cost: el safrà i l'or.

"És més fàcil treballar amb l'or que amb el safrà", explica Múria a l'ACN. El motiu és que les palletes d'or no tenen gust i només calia que quedés ben barrejat a l'envàs, però el safrà necessita quatre mesos de maceració dins de la mel perquè puga servir per maridar amb formatges frescos o carns blanques. Els apicultors del Perelló han llançat el producte al mercat després de "mesos" de proves.

L'or i el safrà s'unixen a la línia de mel gourmet de l'empresa SAT Apícola Perelló, que ja tenia propostes com la de tòfona blanca i negra. L'empresa ven molt a l'exterior i a botigues d'alta gamma. Precisament, el llançament de la mel amb or és una petició que han rebut dels països àrabs on exporten. El producte va sortir a la venda a la primavera i ha tingut "molta acceptació" en estos països, segons assegura Múria.

El "vermutíssimo"

Este últim és un projecte de dos germans de Viladrau (Osona) que tenen les instal·lacions a Terrassa. La seua creació és tan "trencadora" que ni tan sols saben "com es pot definir el producte", segons admet a l'ACN un d'ells, Enric Martore.
La seua proposta naix d'experiències prèvies que havien tingut a nivell internacional en el sector de les begudes alcohòliques. "Treballant a altres països vam veure pràctiques fora de l'habitual amb diferents productes i ho volíem convertir en una idea pròpia", afirma. El resultat és una línia de sis productes fets a base de sucs de fruites i espècies, presentats amb format de dosi única per barrejar amb el vermut. Com explica Martore, s'inspiren "en les càpsules de cafè" però aquí no hi ha necessitat de fer servir una màquina.

"Transformem un vermut en un còctel", resumix Martore. La preparació, a més, asseguren que és "ben senzilla". Només cal ajuntar el gel, el vermut i la càpsula, i després remenar-ho tot. Els germans han creat una empresa al voltant d'este producte i esperen fer "nous llançaments" amb idees que ja estan desenvolupant. Confien que el Fòrum Gastronòmic els servisca per trobar nous distribuïdors i créixer en presència (actualment, ja s'han estès a quinze províncies espanyoles).

Clàssics innovadors

Entre les novetats que es poden veure al Fòrum hi ha també revisions de productes ja existents al mercat. L'empresa de menjars preparats Cuinats Jotri de Juià (Gironès) fa un mes que ha tret al mercat un coulant de calçots. El responsable d'innovació de l'empresa, Francesc Baltrons, ressalta que volien fer una proposta que aglutinés receptes de la cuina catalana, però amb un gir en la seva presentació.

"Hem jugat amb un producte que estem acostumats a veure d'una altra manera, però aquest cop posat amb una textura que associem al dolç", explica Baltrons, en referència a unir el sabor d'una calçotada amb unes postres -el coulant- que solen fer-se a base de xocolata. El plat elaborat per Jotri, que es pot preparar al microones, es menja obrint el coulant, fet amb un pa de pessic a base de calçots i amb salsa romesco a l'interior. "Un cop obert, la idea és barrejar el pa de pessic amb la salsa", explica.

Una altra proposta que innova respecte productes ja existents és la que ha fet l'empresa vigatana Artipà. La companyia s'ha especialitzat en fer productes que evitin problemes d'intoleràncies a ingredients com els ous, la llet o el blat. "Ara mateix tenim quaranta productes diferents al mercat i el darrer és una galeta de xocolata negra amb castanya", explica el responsable de l'empresa, David Rovira.

Rovira explica que és un producte "de temporada" i que este any l'han fet evolucionar posant-hi a l'interior una melmelada, també de castanya, que li dóna un sabor "molt aconseguit". Rovira assegura que este any la galeta "ha tingut molt bona rebuda" al mercat.

Segona jornada del Fòrum

Este dilluns el Fòrum Gastronòmic ha tornat a tenir una nova matinal frenètica amb grans xefs nacionals i internacionals. Entre els noms de cuiners hi destaquen Andoni Luis Aduriz, Sergi de Meià, Rafa Peña o Roberta Sudbrack.

A més, han començat les sessions a l'Àgora que homenatgen i posen en valor els oficis alimentaris tradicionals. Els forners i els elaboradors de formatge i embotit en són els protagonistes. Este dilluns s'ha reforçat també el vessant més professional amb el Fòrum Empresa i la tercera Jornada de Mercats Municipals de Girona.