



Medio: diaridegirona.cat

Publicado: 17/03/2025

Edición: Digital

Sección:

URL: diaridegirona.cat/girona/2025/03/17/plaer-menjar-gastro...

Audiencia: 533.820

Valor: 878€

"No renunciar al plaer de menjar bé"

El **Fòrum del formatge artesà i català** arribava a Girona amb una segona edició que va omplir aquest cap de setmana el passeig de la Devesa amb amants de la [gastronomia](#) i, sobretot, *turòfils*, amants del [formatge](#). Durant dos dies, i durant tot el dia, tot de visitants han recorregut 46 formatgeries que conformaven la fira i s'han pogut atipar amb els més dels 200 tipus de formatges que s'hi podien trobar.

Entre tastos, no hi podia faltar una programació més completa i original. Per això, **Institut Làctic de Catalunya**, entitat representativa de la producció, la transformació i la distribució de productes làctics catalans, no va voler perdre's l'ocasió i va organitzar ahir la **I Hackathó Gastrolàctica**. Des de les onze del matí fins a les set de la tarda, una quarantena d'estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició de diverses facultats i [escoles](#) catalanes es van reunir al fòrum per a afrontar un repte sota la premissa de «tenir **intolerància** a la lactosa no significa haver de **renunciar** als làctics ni al plaer de menjar bé».

Així doncs, els participants van haver d'enfrontar-se i crear menú**equilibrats** alhora que **bons** en petits grups. Es valorava especialment que totes les creacions estiguessin adaptades a persones amb diferents intoleràncies.

Segons **Àlex Bach**, director de l'Institut, «no tothom que presenta símptomes gastrointestinals després de consumir lactosa és realment intolerant, a més existeixen **solucions** làctiques adaptades que permeten gaudir-ne sense molèsties digestives». Per aquest motiu, un dels objectius del Hackathó era **sensibilitzar** sobre «la importància de no abandonar els làctics sense **assessorament** professional i demostrar que són perfectament compatibles amb una [alimentació](#) equilibrada, fins i tot per a persones amb intolerància a la lactosa».

Els grups competidors van poder comptar amb un cistell amb tot de productes. Això sí, a part dels làctics també disposaven de verdures, llegums, pasta, arròs, fruites i fruits secs, a partir dels quals tot quedava a la imaginació dels estudiants, que havien de crear un menú per a un dia sencer. Un cop acabada cada elaboració, va ser l'hora de la valoració, que van dur a terme experts com **Daniel Antolín** (Fundació Alícia), **Laia Puigdemívol** (Escola Joviat), **Juan Miguel Íñiguez** o **Roger Serrahima** (Culinary Institute of Barcelona).

El primer [premi](#), valorat en **3.000 euros**, se'l va endur el grup format per Giannina Cervera, Estela Cantalejo, Arnau Caralt i Fina Linde. El segon lloc, i **1.500 euros**, el va guanyar el grup format per Pamela Martinez, Cristian Vergara, Eloy Allende i Estefanía Guillamon. Per completar el podi, van atorgar el tercer lloc, i un total de **1.000 euros**, a l'agrupació formada per Alanis Snelling, Jiayu Jin, Runyi Zhu i Enrique Zhi Haro Chang.

Subscriu-te per seguir llegint

Contenidos sujetos a las normas legales de protección de los derechos de autor y de propiedad intelectual. En ningún caso, se podrá reproducir, transformar, ceder, vender, publicar, distribuir o desarrollar ningún tipo de acción onerosa o lucrativa, total o parcial, con ellos, ni hacer uso de ellos para otros fines diferentes a la lectura de los mismos.