



Gastronomia

En el marc del Fòrum del formatge artesà i català, ahir es va celebrar a Girona la primera Hackathó Gastrolàctica, un concurs que enfrontava menús adaptats a persones amb intolerància a la lactosa

«No renunciar al plaer de menjar bé»

CARLA VENTURA PONCE
Girona

La segona edició del Fòrum del formatge artesà i català ha omplert aquest cap de setmana el passeig de la Devesa amb amants de la gastronomia i, sobretot, *turòfils*, amants del formatge. Durant dos dies, a estones sota l'amenaça de la pluja, tot de visitants han recorregut les parades de 46 formatgeries que conformaven la fira i han pogut tastar alguns dels més dels 200 tipus de formatges que s'hi podien trobar.

Entre tastos, no hi podia faltar una completa programació de xerrades i tallers sobre aquest creixent

sector del formatge. En aquest sentit, l'Institut Làctic de Catalunya, entitat representativa de la producció, la transformació i la distribució de productes làctics catalans, no va voler perdre l'ocasió i va organitzar ahir la I Hackathó Gastrolàctica, en la qual des de les onze del matí i 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 que «tenir intolerància a la lactosa no



Participants en la Hackathó Gastrolàctica i membres del jurat, ahir.

significa haver de renunciar als làctics ni al plaer de menjar bé».

Així doncs, els participants en aquesta competició van haver d'enfrontar-se en equips i crear menús equilibrats i saborosos amb làctics adaptats a persones amb dificultats per digerir la lactosa. 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 de la 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 per elaborar les seves propostes. 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 Alicia), Laia Puigdemàl (Escola Joviat) i Juan Miguel Íñiguez i 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, Amau Caralt i Fina Linde. El segon (1.500 euros) el va guanyar el grup format per Pamela Martínez, Cristian Vergara, Eloy Allende i Estefanía Guillamon. Per completar el podi, van atorgar el tercer premi, dotat amb 1.000 euros, a l'agrupació formada per Alanis Snelling, Jiayu Jin, Runyi Zhu i Enrique Zhi Haro Chang. ■

SORTEO EXTRAORDINARIO
DEL DÍA DEL
PADRE



22 DE MARZO

15 MILLONES
A UN DÉCIMO

LOTERÍA NACIONAL

JUEGA CON RESPONSABILIDAD

18

LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO