Restauraciónconlectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Unos *tagliatelles*, hechos con cereal antiguo, se llevan el Premio Innoforum a la sostenibilidad

09-11-2022

Hort del Silenci ha obtenido el Premio Innoforum 2022 al Producto más Sostenible, en el marco del Gastronomic Forum Barcelona celebrado esta semana en la capital catalana; concretamente ha sido una *tagliatella* de tomate, ajo y albahaca la especialidad que se ha llevado este galardón por estar elaborada con una especialidad antigua de trigo, la Florence Aurora, una variedad autóctona tradicional de la zona de Lleida, más resiliente y menos demandante de agua, molida en molino de piedra y elaborada artesanalmente. Este nuevo tipo de pasta está certificado oficialmente como ecológica y vegana y está envasada con una bolsa de plástico biocompatible.

La entrega de los premios Innoforum 2022 han sido una más de las muchas actividades que ha incluído la presente edición del Gastronomic Forum Barcelona, un evento que ha puesto de manifiesto una vez más la fortaleza y vitalidad del sector reuniendo a más de 16.000 profesionales, restauradores, compradores y distribuidores, 300 expositores, más de un centenar de actividades y 140 ponentes que han abordado el futuro del sector.

Ademas de la 'Tagliatella Florence Aurora de tomate, ajo y albahaca', Hort del Silenci ha presentado también a los premios, la 'Tagliatella Florence Aurora de calabaza' y el 'Easy Mix pan de cereales y semillas', un mix especial de harina para la elaboración de pan con semillas. Una harina producida a partir de cerealesantiguos de cultivos propios y de proximidad, certificada oficialmente como vegana y ecológica y que forma parte de la línea de harinas 'Easy Mix' elaboradas con cereales antiguos en el obrador Ylla.

Según los responsables de la marca, *"la colaboración entre Hort del Silenci y la empresa centenaria Farines Ylla 1878 une la agricultura consciente y ecológica con los mejores harineros del país. Es un puente entre el sector primario y el industrial con el objetivo común de ofrecer productos sanos, de proximidad y 100% sostenibles. Se crean sinergias a nivel de innovación y de I+D, con cultivos y materias primas propias y de proximidad, a la vez que se exploran canales de comercialización distintos a los habituales para cada una de las dos partes. En definitiva, se abre una nueva puerta al mercado para adquirir, de forma local, productos muy demandados ya en otros países del resto de Europa, como son los mixes de cereales y legumbres para elaborar pan y pastelería de forma casera, así como en gran formato, en los obradores y cocinas de diferentes colectividades"*.

Contacta con **Hort del Silenci** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- El ‘Huevo vegetal eco’ y la ‘Bechamel vegana’ de Hort del Silenci, ‘producto innovador’ en Sial
- Hort del Silenci se adhiere a la campaña ‘Fechas con sentido’, contra el desperdicio alimentario
- Hort del Silenci, tres premios Sabor del Año en Restauración: Eco, Sin Gluten y Vegano
- Aprender a comer sano en la infancia para crear una sociedad más saludable y sostenible

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.