

Reivindicar el gelat artesà

COI·LECTIU

Dos empresaris gelaters, un de Girona i l'altre de Tarragona, han impulsat una associació per defensar, promocionar, i investigar tot el que fa referencia amb el gelat artesà
Estudien fer gelats vegans i funcionals

No tot el gelat que es ven com a artesà ho és. I aquest és un dels motius per què, ara fa uns mesos, es va crear el col·lectiu 20 Bajo Cero. I l'empresari de les comarques gironines Pau Galiana, que té una gelateria al Port de la Selva, conjuntament amb el de Tarragona Marc Piqué en són els impulsors. 20 Bajo Cero es va crear amb la "inquietud d'artesans gelaters per la manca de rigorositat en el terme artesà i la seva massificació", segons explica el propietari del les gelateries L'Enxaneta, Jordi Domingo, que també forma part de l'associació i que disposa de locals a Begur, Calella i Palafrugell.

Entre les pautes que s'ha marcat el col·lectiu, que té representants de tot l'Estat espanyol, hi ha trobar-se un parell de vegades l'any per presentar algun tema relacionat amb els gelats. Ja hi ha hagut una trobada, que es va fer el maig passat, i en aquell moment es va presentar un treball que van fer els mateixos representants del col·lectiu sobre com substituir els colorants per extractes vegetals. Al novembre, hi haurà una altra trobada a Santiago de Compostel·la i faran "accions formatives en una planta de lactis" i col·laboraran "en una masterclass". A Santiago, segons assegura Pau Galiana, tenen previst també col·laborar amb la Xunta de Galícia "per fer les rutes de les gelateries que hi ha a la Ruta de Santiago".

El 20 Bajo Cero està integrat per empresaris gelaters entre què algun de premiat, però també hi ha un grup de professors, com ara el mateix Galiana. I entre els objectius principals hi ha promocionar, defensar i investigar tot el que tingui relació amb el gelat artesà "respecte a l'industrial". "Es fa molta publicitat enganyosa. Molts gelats els promocionen com a artesans quan la intervenció humana no existeix", assegura Galiana.

El gelat artesà, sempre segons Galiana, no porta ingredients industrials, ni colorants, ni aromes artificials. "Nosaltres defensem els productes nobles i hi busquem la part més natural", comenta l'empresari, que assegura que si fan gelat de vainilla utilitzen beines de vainilla i si el de festuc necessita color fan servir espinacs. Ara, el sector estudia fer gelats vegans i funcionals destinats al públic diabètic, a l'al·lèrgic i al que té intoleràncies.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 01-09-2019, Pàgina 33

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1658300-reivindicar-el-gelat-artesa.html>