

EQUIPAMENTS TECNOLOGIA

El parc de Gardeny tindrà un centre per investigar aliments i tècniques culinàries

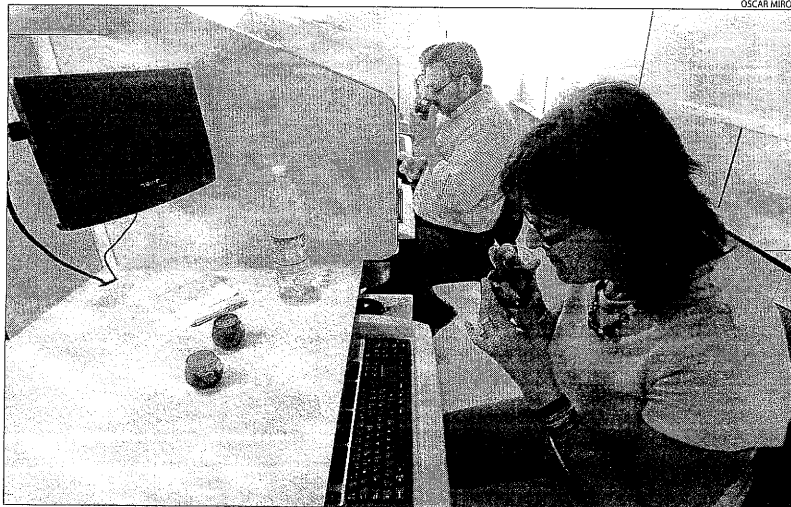
Inclourà una cuina experimental, laboratoris per a l'anàlisi científica dels productes i sala de tast professional || Restauradors i empreses alimentàries o de catèring hi podran encarregar investigacions

E.H.
LLEIDA | El parc de Gardeny posarà en marxa en el termini màxim d'un any un Centre d'Innovació i Qualitat Alimentària, que inclourà una cuina experimental de nova construcció a l'edifici del Cedico. En aquest espai s'innovarà en processos de transformació i preparació dels aliments, des de tècniques de conservació, alimentació específica per a celíacs o amb additius funcionals, fins a presentacions culinàries, com les esferificacions i les textures que ha fet famoses el cuiner Ferran Adrià.

Aquest nou espai se sumarà a la sala de tast de què disposa Innopan a les instal·lacions de Gardeny i el laboratori que també té al parc la Universitat de Lleida per analitzar components, amb equipament capdavanter, com un cromatògraf. Restauradors i empreses del sector alimentari o de serveis de catèring podran reservar-los per a les seues investigacions.

L'investigador de la UdL Reinald Pamplona, que treballa en laboratori d'anàlisi de components, va assenyalar que és necessari disposar d'aquests recursos: "Nosaltres podem crear aliments molt nutritius, però, si no tenen bon gust o no es poden traslladar a un plat a la cuina, no serviran de gaire", va assenyalar.

La sala de tast ja funciona des de fa alguns mesos i incorpora un equip de tastadors que s'estan formant per valorar els diferents productes, com ara el pa, en més de 50 paràmetres dife-



Participants en el tast de pa que hi va haver aquesta setmana al parc de Gardeny.



Un grup de visitants durant la jornada de portes obertes.

Jornades de portes obertes per conèixer el parc

La Paeria va iniciar ahir les jornades de portes obertes per donar a conèixer el parc i "despertar vocacions científiques", segons l'alcalde, Angel Ros, que va exercir de guia per les instal·lacions. Ros va dir que actualment a Gardeny hi treballen 750 persones i que a finals d'any n'hi haurà mil i va explicar l'estat de les obres en marxa al parc.

rents. És un espai pressuritzat, amb les olors i la llum controlades, i equipat amb els elements necessaris per avaluar la qualitat de tota mena de productes alimentaris.

"Es tracta de crear un circuit entre les tres parts per aprofitar les sinergies entre la cuina, el tast i l'anàlisi científica que ens donen una gran potencialitat", va destacar el gerent del parc, Josep Clotet. A més, va assenyalar que també es treballarà conjuntament amb el Fuitcentre, que promou l'IRTA, i amb els laboratoris de la seu a Gardeny de la conselleria d'Agricultura, en obres, "per crear el pol de gestió agroalimentària més important d'Espanya".

Restaurant

El Cedico també tindrà un restaurant que oferirà menús de 10 euros, plats combinats per 7 euros i entrepans calents per 2,80. Així consta al plec de condicions per licitar la gestió d'aquest establiment, amb capacitat per a unes 100 persones, per un període inicial de 7 anys.

L'empresa que assumeixi aquest servei també haurà d'oferir un menú vegetarià i permetre que sempre hi hagi combinacions per seguir una dieta baixa en calories. L'horari serà de 08.00 a 20.00 hores i només funcionarà els dies feiners. El cànon mensual mínim per gestionar aquest servei serà de mil euros, als quals cal afegir-ne 600 més d'annua per cada màquina expendedora, excepte una de fruita fresca, que n'estarà exempta.

URBANISME PLA DE BARRIS

Comença la reforma del convent de Santa Clara

LLEIDA | Les obres de remodelació de l'antic convent de Santa Clara van començar ahir amb la col·locació de la primera pedra. La primera fase de les obres, que tenen un termini d'execució de tretze mesos, consisteix en la construcció, en un solar annex, d'un edifici amb vuit habitatges socials i la seu dels Castellans de Lleida, que tindrà onze metres d'alçada.

Precisament, els Castellans de Lleida van animar l'acte de

col·locació de la primera pedra aixecant quatre pilars de quatre. El projecte també preveu ampliar el carrer Nou i millorar l'accessibilitat des de Lluís Besa. La remodelació de l'antic convent i l'obertura a la ciutat dels jardins, que els castellans també podran usar per assajar a l'estiu, quedaran per a més endavant.

Aquestes obres formen part del pla de barris del Centre Històric i tenen un pressupost d'1,5 milions.



Els Castellans de Lleida també van ajudar a col·locar la primera pedra.