

CONSUM ■ SALÓ ALIMENTARIA 2008

# Buscant els sabors

**ÚNICS** - La marca Mollafré, de Riudoms, elabora els primers olis d'oliva del món amb gust de cafè i maracujà **DIFERENT** - FS Innova introdueix al mercat les canyes per prendre la llet de manera especial

**Maria Teresa Coca**  
BARCELONA

**F**a cinc anys que l'elaborador d'olis Mollafré va decidir fer un tomb al negoci i, com diu el seu director Josep Maria Mollafré, es va endinsar en el món dels "olis d'última cuina". Ara la gamma d'aquestes especificitats la configuren 15 varietats i quina més sorprenent. Les dues últimes les que més: l'oli d'oliva de cafè i el de maracujà, que l'empresa promociona a Alimentaria. Són dos tipus d'oli únics al món.

Tot i que pot semblar que no han de tenir sortida, doncs sí, en tenen. "Són ideals per guarnir i acompanyar diversos plats i especialment els postres i pastissos". Josep Maria Mollafré, membre de la tercera generació d'aquesta tradicional almàssera familiar fundada l'any 1934 per l'avi, Joan Mollafré, i l'àvia, Josefa Cros, a Riudoms (Baix Camp), explica com de saborosos queden els gelats de vainilla, la nata, el iogurt grec i molts altres pastissos. Els olis Mollafré tenen molt bona acceptació en restaurants i entre els seus clients hi ha el Gaig, el Bulli o Cal Isidre.

José Maria Mollafré presumeix de l'especial sistema d'elaboració perquè no són olis infusionats ni aromatitzats, sinó que el producte afeït també passa pel molí per premsar-se. Venint d'on ve, no és estrany saber que el projecte va arrencar amb les varietats de la fruita seca (ametlla, avellana, nou, festuc, pipa) i després s'hi van afegir els aromatitzats de llimona, taronja, mandarina, all i bitxo que "potser tenen uns sabors més pronunciats". Ara per ara es comercialitzen a tot Catalunya, "i aviat arreu de l'Estat", i el 90% de la



**A l'esquerra, José Maria Mollafré, director de la firma del mateix nom, al seu estand d'Alimentaria, i a la dreta, una de les canyes 'màgiques' de la marca Sipahh**  
■ FRANCESC MELCION

producció s'exporta a Alemanya, França, Holanda i el Regne Unit.

**Exotisme i sensació**

Però Olis Mollafré també elabora l'oli verge d'oliva arbequina, "la varietat de la comarca", que comercialitza en diversos formats. El negoci de la firma arriba als 3 milions d'euros anuals. Mollafré deixa fer un tast als visitants que s'apropen al seu estand d'aquests productes "exòtics i que aporten noves percepcions".

I per a noves sensacions les que podran tenir la canalla a partir de la

setmana vinent quan prenguin un got de llet. Per percebre-les hauran de comprar-se als sùpers o les botigues de laminadures les innovadores "canyetes màgiques Sipahh". Una canyeta, 25 cèntims, i la varietat de 4 gustos -maduixa, xocolata, cookies cream i choc banana-, 99. La màgia consisteix que submergides en un got de llet natural, tèbia o freda i xuclant, el gust de la llet es converteix en el que diu la canyeta. El sistema, és senzill. Les canyes, una mica gruixudes, estan farcides d'un granulat soluble. Amb només 14 calories, són aptes per a qualse-

vol dieta (no tenen lactosa i són aptes per a celiacs).

El producte entra a Espanya de la mà de la distribuïdora FS Innova, després de l'èxit a més de 60 països. L'empresa catalana espera vendre'n 35 milions el primer any, amb un negoci de 18 milions d'euros. De fet, vénen de lluny, dels antípodes. Les comercialitza la multinacional australiana Unistraw. Va ser l'enginyer australià Peter Baron, un avi cansat de preparar els gots de llet per als seus néts, qui després de donar moltes voltes al cap va decidir crear aquesta divertida alternativa. ■



## Cuiners i productors fan duets al BCN Vanguardia

■ Onze parelles analitzen les sinergies de l'alta cuina i la indústria alimentària

**Carme Casas**  
BARCELONA

Tot donant per fet que la majoria mengem cada cop més fora de casa, Juan Mari Arzak, que va obrir ahir la segona sessió de BCN Vanguardia, va manifestar: "Els cuiners hem de ser ara els vigilants dels productes industrials que ens arriben, perquè en certa manera són els subs-

títuts de la nutrició domèstica, tan associada a la figura materna. Els aliments han de ser sans i han de ser bons".

Sobre la base de l'esmentada argumentació, onze parelles de professionals van desgranar i analitzar les sinergies que sovint es creen entre la indústria alimentària i l'alta cuina, matèries que uns i altres representaven. I ho van fer de dos en dos, a raó d'un cuiner i un productor industrial cada vegada. A diferència de les demostracions convencionals, aquesta nova fórmula de diàleg

va capgirar l'ordre establert als congressos temàtics: el cuiner se supeditava per primera vegada tan als productes com als seus artífexs.

Els titulars del programa no anaven dedicats, consegüentment, a les celebracions de la culinària, sinó als conceptes aplicats que desenvolupaven: temes de l'ordre de les tècniques al vuit, l'oli com a paradigma, els deshidratats i liofilitzats, l'alta aqüicultura i, entre altres, la creativitat a partir de productes de conserva o l'aplicació de les noves tecnologies van ser



**Martín Berasategui i Jaume Dudris** durant la seva intervenció a la BCN Vanguardia ■ FRANCESC MELCION

desenvolupats -i a vegades també executats-, respectivament, pels tandems Andoni Luis Arduriz/Bruno Goussault, Paco Roncero/Francesc Bargalló, Ramon Freixa/Juan Solé, Dani Garcia/Luis Contreras, Martín Berasategui/Jaume Dudris, Nando Juvany/Miquel Pujades, Àngel León/Jaume Dudris, Mar-

cos Marín/J.M. Díaz, Quique Dacosta/Cayo Martínez i Joan Roca/ICC.

En una jornada eminentment tècnica i dirigida només a xefs avançats, els temes tractats, per hermètics, resulten si més no difícils de transcriure als no iniciats en gastronomia d'alta gamma. Tot i això, algunes de les qüestions re-

sulten d'allò més entenedores fins i tot per als que diàriament es proveeixen al súper de la cantonada.

Per exemple: "Si tots hem de menjar peix, no hi ha més opció que recórrer a les piscifactories", és una sentència més clara que l'aigua pronunciada per Luis Contreras, dedicat en cos i ànima al peix de cria, però d'una qualitat suprema, fins al punt que el seu il·lustre intèrpret, Dani Garcia, no va dubtar a qualificar de "clarament superior a la pròpia del peix salvatge".

Esclar que les peces creixen en les ben tractades aigües de Veta La Palma, emplaçades en la Reserva Natural del Parc de Doñana, alimentant-se només de l'aliment que el mar, en confluència amb la desambocadura del riu Guadalquivir, els subministra. ■