

## Inno4Agro celebra el seu quart esmorzar d'innovació amb el xef Joel Castanyé, de La Boscana



Actualitzada 30/09/2022 a les 15:31



### Inno4Agro celebra el seu quart esmorzar d'innovació amb el xef Joel Castanyé, de la Boscana

© Joel Castanyé, durant la presentació del seu projecte. Agència OMA

Joel Castanyé, xef i copropietari del restaurant La Boscana de Bellvís, que ostenta una estrella Michelin, ha participat avui en una nova edició dels Breakfast4Inno d'Inno4Agro.

Castanyé ha presentat el Projecte Fruita de Lleida, que sota el concepte "Eat Local", vol posar en valor la fruita de Lleida i convertir-la en protagonista dels àpats, tant salats com dolços. El projecte té com a objectiu promoure una alimentació segura i saludable a través de l'ús dels

traves de la innovació culina sense alterar la quantitat orgànica i natural d'aquests productes. A més, busca treballar estretament amb productors locals per poder impulsar l'ús d'alguns productes que s'estan perdent.

El xef ha destacat que "la cuina és essencial per a l'espècie humana ja que la majoria del que mengem és poc o gens comestible sense cuinar-ho. En canvi, la fruita és un dels únics ingredients que no cal cuinar", i en aquest cas, Castanyé afronta aquest repte amb "por i respecte", però també assegura que aquests dos sentiments "són l'ingredient fantàstic per ser creatius". Ha explicat també, que volen ser "el primer restaurant del món que acabi tenint un menú només de fruita. Des del primer snack fins l'últim", a més ha remarcat la "creació de camins i conceptes nous, que no hagin existit, que ningú hi hagi pensat ni ideat".

L'acte ha comptat amb la presència d'una vintena de professionals entre els quals es trobaven investigadors de la Universitat de Lleida, professionals del món empresarial així com representants de les administracions locals de Lleida (Paeria, Diputació, Cambra de Comerç i Parc Científic de Lleida, entre altres), per veure de quina forma es pot complementar el projecte des dels diferents agents de la cadena de valor del sector. La trobada ha permès conèixer la necessitat de recuperar i posar en valor el món de la fruita i, sobretot, de la fruita del nostre territori d'una manera creativa i més enllà de com la coneixem avui en dia. L'alcalde de Lleida, Miquel Pueyo, ha manifestat el seu suport a la iniciativa de recuperació i no abandonó dels productors de Lleida, a través de la cuina.

En finalitzar la seva intervenció Joel Castanyé ha manifestat que seria molt interessant fer un recull en un o dos llibres de les diferents maneres en les quals el projecte vagi agafant forma i veure l'evolució de la fruita a la cuina com a plat principal. Els tres Breakfast4Inno previs van estar protagonitzats per Jaume Saltó (Grup Saltó), que va presentar el seu projecte de plataforma tecnològica per a totes les tasques del robot Misty per a millorar la qualitat de vida de les persones grans que viuen soles; per Ferran Alemany (Mels i Torrons Alemany) que va presentar la mel amb llimona un nou producte elaborat conjuntament amb la planta pilot de tecnologia d'aliments de la UdL; i per Jesuss Querol, copropietari del Forn Pa de Ronyó de Torregrossa, cofundador del grup de reflexió i col·laboració "La casa dels forners/eres" que va presentar alguns dels projectes que estan promovent des del Gremi de Forners.