

El mercat d'Olot transforma les minves de les parades en brous i salses

El projecte ha aconseguit vendre 1.200 pots de productes elaborats a partir de restes alimentàries

El mercat d'Olot ha impulsat en marxa el projecte 'Minva', una iniciativa que transforma els ossos, les espines i altres retalls de les parades en brous i elaboracions gastronòmiques per reduir el malbaratament alimentari. El projecte està impulsat per l'Ajuntament, amb col·laboració del xef Pere Planagumà i l'Associació de Placers d'Olot. "És un projecte de reaprofitament real", ha destacat la regidora Gemma Canalias, que ha subratllat que permet recuperar un producte "fresc i de qualitat" que fins ara es llençava. En l'últim semestre, la iniciativa ha venut 1.200 pots dels sis productes que s'elaboren. El projecte va néixer arran d'una pregunta: què es podia fer amb tot el producte fresc que es tira al final del dia al mercat? Ossos, retalls de carn, espines, embotits o restes de fruita i verdura que fins ara, acabaven convertits en residus. A partir d'aquesta reflexió, el mercat d'Olot, amb el suport de l'Ajuntament, va impulsar 'Minva', una iniciativa d'economia circular que vol donar una segona vida a aquests productes. La regidora d'Ocupació, Formació, Comerç, Empresa i Talent de l'Ajuntament d'Olot, Gemma Canalias, ha explicat que la voluntat és "tornar a posar al públic un producte totalment fresc" i convertir-lo en una nova gamma d'elaboracions "amb identitat pròpia". Segons ha destacat, el projecte combina gastronomia, sostenibilitat i producte de proximitat. A més, Canalias ha assegurat que no han trobat cap iniciativa similar arreu d'Europa i ha defensat que es tracta d'un projecte "pioner". L'encarregat d'estudiar quines minves es podien aprofitar i convertir-les en nous productes ha estat el cuiner Pere Planagumà. El xef ha explicat que en els últims anys hi ha hagut un "canvi d'hàbits" i que ara, els clients compren productes preparats per cuinar, com ara filets de peix sense espines o peces de carn netes. Això fa que moltes parts aprofitables acabin descartades. "És un producte bo i susceptible de ser cuinat, però és una llàstima que hagi d'acabar a les escombraries", ha assegurat. En aquest sentit, defensa que productors, comerciants i cuiners tenen "el compromís" d'aprofitar aquests aliments. D'aquest treball, s'han dissenyat sis productes inspirats en receptes tradicionals catalanes. Els caps i les espines del peix s'utilitzen tant per elaborar un brou com una sal impregnada amb gàrum marí, mentre que els ossos i retalls de les carnisseries serveixen per preparar el brou d'escudella. Els retalls d'embotit que ja no es poden vendre es transformen en 'El ranciet', una grassa savoritzada, pensada per enriquir sofregits i rostits. També s'elabora una vinagreta i un brou de llegums. De moment, la iniciativa fa vuit mesos que funciona i en l'últim semestre s'han venut uns 1.200 pots. Els productes es comercialitzen a totes les parades del Mercat d'Olot i els elabora l'empresa Pibernat, que també els distribueix fora del mercat. Segons Canalias, el projecte ha tingut "una acollida excel·lent" i les vendes han "superat les expectatives". La iniciativa ha comptat amb la implicació directa dels paradistes. El president de l'Associació de Placers d'Olot, Jordi Vilarrasa, ha explicat que feia temps que els preocupava haver de llençar productes "de molta qualitat" sense poder-los donar cap utilitat. "El mercat d'Olot és un mercat inquiet i sempre busquem projectes perquè l'espai sigui atractiu i hi passin coses", ha detallat. El president s'ha mostrat satisfet amb aquesta iniciativa, que defineix com un projecte col·lectiu on cada parada "hi posa la seva minva". El projecte també inclou la publicació del llibre 'Receptes del Mercat d'Olot', que recull propostes pràctiques per cuinar amb els productes de la gamma 'Minva' i també els incorpora en receptes tradicionals i de reaprofitament. La iniciativa s'ha portat a terme a través del projecte de Dinamització Comercial, Turística i Urbana d'Olot en el marc del programa d'ajudes per l'enfortiment de l'activitat comercial en zones turístiques que va oferir el Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, mitjançant el Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència, finançat per la Unió Europea – Next Generation EU.

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/08/22/mercat-dolot-transforma-les-minves-133560820.html>