

ECONOMIA Arrossaires del Delta aprofita la fira Alimentària de Barcelona per presentar nous productes

Carme Ruscallea, ambaixadora dels arrossos Nomen, d'Arrossaires

Una cervesa artesana de malt d'arròs, un puré de patates amb nata o una paella mix són els tres nous productes que ha llançat al mercat la marca Nomen, que va presentar en el marc d'Alimentària; una cita en què va tindre un paper protagonista Carme Ruscallea, ambaixadora de la marca.

TORTOSA Redacció

Descobrim el món dels arrossos amb Carme Ruscallea és l'últim llibre de receptes que ha presentat Nomen. La marca d'arròs, propietat d'Arrossaires del Delta de l'Ebre, va aprofitar la fira internacional Alimentària –va celebrar-se el març passat a Barcelona– per presentar aquest nou llibre que ha elaborat juntament amb la xef Carme Ruscallea, ambaixadora de Nomen. *Descobrim el món dels arrossos amb Carme Ruscallea* compta amb cinquanta receptes i pretén donar a conèixer les diferents varietats d'arròs (redó, llarg, bomba, integral, salvatge, basmati, tailandès, extra, integral, ecològic, arbori) que ofereix la marca, quines són les propietats de cadascun d'ells i alguns dels usos que se'ls pot donar a la cuina.

Les cinquanta receptes creades



La xef Carme Ruscallea va fer demostracions de cuina d'arròs.

per Carme Ruscallea són creatives, originals i diferents, i incorporen, a més a més, consells, suggeriments i idees per aconseguir sempre el mi-

llor resultat. Aquest llibre es podrà aconseguir a les cadenes de supermercats per 3,99 euros a més de la compra de dos varietats d'arròs No-

men. Carme Ruscallea va estar present a l'estand de Nomen per signar llibres i elaborar allí mateix tres de les receptes del llibre que després van poder degustar el públic assistent.

A més a més, l'estand d'Arrossaires a Alimentària va comptar amb la presència del prestigiós xef internacional Gianfranco Chiariini, que ha signat un acord de col·laboració amb Nomen per al desenvolupament de nous productes i va elaborar-hi diversos plats, com ara risottos, arrossos i fideuades que el públic va tindre l'oportunitat de presenciar i després degustar.

Igualment, cada tarda hi va haver un espectacle de còctels ofert per l'especialista Àlex Parravichinni, que va preparar davant del públic diferents combinats basats en els exitosos licors d'arròs *Segadors del Delta*.

NOUS PRODUCTES Finalment, com a novetats de producte, Nomen va presentar-hi un nou puré de patates amb nata que té com a característica especial una gran cremositat i una paella mix que comprèn la paella, l'arròs i el brou per preparar-la.

També va presentar-hi una cervesa artesana, creada a partir d'un nou ingredient que comporta una innovació a nivell mundial: el malt d'arròs. Aquesta nova matèria primera ha permès crear una cervesa diferent, molt rica en aromes i sabors. És una cervesa natural que, a més a més, no conté gluten. Aquesta nova cervesa es podrà degustar pròximament als establiments del delta de l'Ebre. ■