

## **Akelarre y AZTI-Tecnalia colaborarán para crear nuevos productos alimenticios**

**Donostia – San Sebastián. 7/05/2010. El director general de AZTI-Tecnalia, Rogelio Pozo, y el chef Pedro Subijana, en representación del restaurante Akelarre, han firmado un acuerdo marco de colaboración en San Sebastián, cuyo objetivo es crear sinergias que complementen las capacidades científicas y el saber gastronómico de ambas partes, de cara a realizar proyectos de I+D+i en el desarrollo de nuevos productos alimenticios y tecnologías alimentarias y culinarias.**

Con el objetivo de generar propuestas innovadoras, el marco de colaboración contempla el intercambio y uso conjunto de tecnologías, instrumental científico e infraestructuras técnicas. Así, la sede de AZTI-Tecnalia en el Parque Tecnológico de Bizkaia (Derio), dotada de infraestructuras científicas y tecnológicas de vanguardia, será el escenario donde se facilite una efectiva respuesta a las necesidades presentes y futuras de la industria alimentaria. En concreto, se han puesto al servicio de las investigaciones que se realicen una planta piloto de cerca de 1.000 metros cuadrados para reproducir procesos industriales a escala piloto, una cocina experimental de tecnologías culinarias y alimentarias para desarrollo de productos y 13 laboratorios de última generación.

Este acuerdo de cooperación supondrá también el intercambio de personal, así como de información y documentación, y el asesoramiento mutuo. Así mismo, se trabajará en la preparación conjunta de publicaciones, patentes, etc.

El centro tecnológico y el restaurador llevan más de un año trabajando en este proyecto que incluye la realización conjunta de proyectos de investigación relacionados con el estudio de nuevos productos alimenticios y tecnologías aplicadas al sector de la gastronomía y de la alimentación.