

Green Vita, la revolució healthy al centre comercial

Green Vita, una aposta de restauració diferent i trencadora per als centres comercials. Una aposta per l'alimentació saludable i responsable per al conjunt de la societat.

És temps de fires i mercats nadalencs, però també de compres. I Nadal i compres, encara que no pugui agradar a tothom, també va associat al concepte "centre comercial". Per molt que alguns ens entestem a evitar-ho, en aquestes dates és molt probable que hi acabem anant. M'ha passat durant els dies de pont.

Gairebé era hora de dinar i no tenia cap intenció de quedar-me a fer el mos a l'indret. Tinc associada la idea de centre comercial a la de menjar poc saludable. I sí, segur que la meua associació es pot desmuntar optant per les opcions més verdes d'algunes cartes, però aquestes no m'acaben de convèncer perquè a més sempre acostumen a anar planes de calories que una no hi posaria. Per tant, podem dir que els centres comercials no són en el més habitat quotidià i menys per menjar. Però algun cop l'any pot acabar passant. Ha estat el cas.

Mentre em dirigia a mirar on podia aturar-me, just abans de poder veure tota l'oferta, un cartell immens deia "**Healthy Food**" i, evidentment, em va cridar l'atenció en el moment adequat. Estava al *Viladecans Styles Outlets*, un centre comercial amb poc temps de vida i que encara no està tant freqüentat com d'altres centres comercials de la zona o com la conegudíssima *Roca Village*. Així, sense més, a causa de l'immens cartell vaig descartar mirar altres opcions i em vaig dirigir a descobrir si aquesta m'encaixava. M'hi vaig plantar a la porta i sí, la carta encaixava perfectament amb la idea d'alimentació que cercava a l'haver d'anar a menjar fora de casa i trencava totalment la meua idea del que podia trobar en un centre comercial. El lloc: **Green Vita**.

La carta estava totalment relacionada amb el concepte verd, eco i healthy. Tenia els meus dubtes, però en entrar ho vaig poder contrastar.

L'ambientació del lloc és molt acollidora. Hi havia tot de taules de diferents mides i formats i poca gent. Al fons una mena de *self-service*. Just en aquella zona s'havia d'agafar una carta, mirar les diferents opcions, agafar una safata (estèticament encertada), got, coberts i tovalló. Seguidament la beguda, punt on no hi trobareu els refrescos més populars, sinó alternatives ecològiques o elaborades amb estèvia i també cerveses per persones sense gluten. Ah, i aigua filtrada que no s'ha de remunerar. A continuació tot un aparador d'aliments freds per preparar amanides al qual no s'hi pot accedir, sinó que les has de demanar a una persona que hi ha rere el taulell (ben vist per la higiene) i a qui també has de demanar els plats calents. Li segueix el taulell de pa i l'aparador de postres -també hermètic i inaccessible- i, finalment, la caixa amb el servei de cafeteria.

En ser dia festiu hi havia opció a triar dos menús amb gairebé tots els plats de la carta a excepció de les hamburgueses. He optat pel menú que complia els meus requisits, però hi hauré de tornar a tastar les hamburgueses perquè tota la resta m'ha entusiasmat i els ingredients d'aquestes les

feien molt desitjables.

La meva opció han estat **verdures de temporada a la brasa** i **pollastre de pagès a la brasa**. I quelcom tan senzill com això, un bàsic, em sembla una idea revolucionària en l'àmbit dels centres comercials. Ho he arrodonit amb un **pastís de pastanaga casolà** i un **café americà**. Tot ben senzill, però la clau no està en la senzillesa, sinó en què aquesta senzillesa ha d'estar bona i ben feta. I això és el que m'he trobat i m'ha captivat.



Verdures de temporada a la brasa al Green Vita de Viladecans Foto: Núria Escalona



Pollastre de pagès a la brasa al Green Vita de Viladecans Foto: Núria Escalona

I aprofundeixo en els detalls! Les verdures eren variades i ben cuites: carabassó, carabassa, albergínia, carxofa, ceba, fonoll... El pollastre estava deliciós, ben cuit i cruixentet per fora i gens sec per dins. A més anava acompanyat d'unes verdures diferents de les que hi havia al primer plat: *patata al forn i pebrot vermell*. I mentre ho escric m'ho torno a estar menjant mentalment.



Pastís de pastanaga del Green Vita de Viladecans Foto: Núria Escalona

Si fins aquí havia anat bé, la cirereta venia amb les postres i el cafè. El pastís de pastanaga era deliciós, d'aquells que vols repetir d'immediat -quan vaig fer la comanda estava per estrenar i quan vaig marxar del lloc només en quedava una porció, el lloc que inicialment estava buit s'havia omplert de gom a gom-. I amb el cafè he demanat sacarina, doncs si demano estèvia em miren de forma estranya, i la cambrera m'ha sorprès dient-me: *"no tenim sacarina, tenim estèvia o sucre morè"*. A lo que he exclamat: *"ondia, estèvia molt millor!"* Així que ja ho veuen, perfecte.

L'experiència ha estat fantàstica i he aprofitat l'ocasió per parlar amb una de les cambreres. L'he felicitat pel projecte, perquè crec que va sent hora de tenir en compte certs tipus d'alimentació en lloc on hi transita tanta gent. Ella mateixa m'ha dit: *"el projecte és genial i està funcionant molt bé. Jo mateixa quan el vaig conèixer vaig deixar la meva feina per treballar aquí i estic molt contenta de la decisió presa"*. Hem segueix parlant del projecte i m'explica que coneixen els proveïdors i que l'empresa els manifesta obertament. De fet m'ha explicat que els pastissos no els fan al restaurant, sinó que els porten d'una pastisseria que manté la mateixa filosofia que ells, la **Pastisseria Frolis** (C/Aragó 106, Barcelona). Justament una pastisseria que té com a claim *"merndolas súper sanas"* i que també mereix ser coneguda.

Green Vita es va obrir per primer cop a *Viladecans Style Outlets* fa mesos. Tanmateix també el podeu trobar a *Diagonal Mar* i *Parc Vallès*. Però resulta anar tan bé que també l'obriran al *Mercat de Glòries* i prop de *Plaça Universitat* (en aquest cas desvinculant-se per primer cop del concepte centre comercial cobert)

Ni fregits, ni sucres refinats, ni conservants, ni colorants artificials. Productes provinents de l'agricultura responsable. Al moment i davant teu. En cru, al vapor, saltejat o al forn de brasa amb carbó ecològic vegetal. Menjar que sigui bo per al paladar i bo per al cos. Tot un seguit de bàsics a potenciar en l'oferta gastronòmica per quan inevitablement s'ha de menjar fora de casa i que sovint és difícil de trobar.

Green Vita, una aposta de restauració diferent i trencadora per als centres comercials. Una aposta per l'alimentació saludable i responsable per al conjunt de la societat.