

## Después del plástico, los cubiertos comestibles

**BARCELONA** Redacción

Se llaman Voilà y están hechos a base de harina de arroz, no contienen gluten y son aptos para veganos. No hablamos de un nuevo aperitivo o de una nueva marca de cocina dulce sino de una cubertería comestible que ha ideado la joven diseñadora Laura Gispert, exalumna de Elisava.

La iniciativa parte de su traba-

jo de fin de grado, para el que se planteó que podía ser interesante disponer de esta alternativa para comidas informales o picnics sin tener que recurrir al plástico, preocuparse por cargar con los de metal o por dónde tirar los biodegradables.

“Tras la prohibición de los plásticos de un solo uso han surgido otras opciones menos contaminantes, pero son soluciones



Los cubiertos de la diseñadora Laura Gispert

que continúan generando residuos y no resultan agradables para el consumidor”, explica la joven diseñadora, que pretende cambiar el usar y tirar por el “usar y consumir”, y pone como ejemplo la madera, “que es biodegradable pero su textura puede resultar incómoda si las utilizamos para comer, y tampoco soluciona el problema de la tala de árboles”.

Gispert, que trabajó durante meses con Xano Saguer, cofundador de Espai Sucre con Jordi Butrón, sugiere que los propios cubiertos cumplan la función del pan y explica que si se decide no comerlos se pueden desechar sin



problemas, ya que su proceso de descomposición está en torno a los 30 días. La diseñadora se plantea producir sus tenedores, cuchillos y cucharas a gran escala, “porque es un producto de necesidad, que puede usarse en take away, áreas de servicio, cafeterías o heladerías, donde hasta ahora se recurría en muchos casos al plástico. Aunque el proyecto apenas está despegando, Gispert ya está en contacto con varias empresas para que apuesten por su iniciativa aunque habrá que esperar para poder comprar sus Voilà para uso particular.●