



Cruïlla responde, de la mano de Heura, a la petición de alternativas vegetarianas y veganas de más del 30% de artistas y staff del festival



- Un 32,5% de los artistas y los equipos acompañantes piden dietas veganas o vegetarianas durante el festival, un dato sorprendente
- En los últimos años, la demanda de un cambio del sistema alimentario por parte del público y los mismos artistas ha hecho que el **Cruïlla quiera reinventar su oferta gastronómica**
- En esta edición 2023, el festival se alía con **Heura** para ofrecer alternativas **vegetarianas y veganas tanto para público, como para trabajadores**

Barcelona, 26 de junio de 2023.- Cada año, crece el porcentaje de personas que deciden cambiar su dieta por motivos de salud, éticos o de sostenibilidad. Por eso, el Cruïlla trabaja para adaptarse y aprender de las nuevas peticiones de aquellos que deciden disfrutar del festival. Y es que, además del público, un 32,5% de los artistas y los equipos que los acompañan también incluyen opciones veganas y vegetarianas durante el festival. En esta edición, el Festival Cruïlla y [Heura](#), la start-up líder de carne vegetal, dan respuesta a todos aquellos que piden un cambio en la alimentación ligado a una relación más sostenible con el planeta. Desde la organización, no solo se quiere conseguir una pluralidad musical, ante una escena tan ecléctica y rica como la actual, sino también evidenciar la diversidad en otros espacios como el alimenticio.

Continuando con la importancia del KM0, el Cruïlla colabora con Heura, un proyecto nacido en Barcelona, con la misión clara de mover los cimientos de la industria alimentaria. Además, esta colaboración también impacta positivamente en la sostenibilidad, ya que está demostrado que los productos de carne vegetal consiguen tener un 81% menos de impacto ambiental. Y es que, además del público, los artistas, podrán probar los productos 100% vegetales de la start-up catalana, como las hamburguesas originales, la choribuguer, las salchichas, entre otras, dando respuesta al 32,5% del personal que tiene acceso al backstage y que pide opciones vegetarianas o veganas. Así, una vez más, Heura está presente en lugares



donde tradicionalmente no estaba, para ofrecer opciones de calidad, sostenibles y deseables para todos los que quieren votar con el tenedor para contribuir a cambiar el sistema alimentario actual.

El Festival Cruïlla continúa con su plan de conseguir un nuevo modelo de festival al servicio de una sociedad que reclama el cambio en muchos sectores, ya sea musicales, energéticos o gastronómicos, y se abandera bajo una pluralidad evidente y rica en todos los pilares que construyen el proyecto de Cruïlla.

Más imágenes [aquí](#)

@heurafoods.es

@cruillafestival

Acerca de Heura

Heura es una start-up cárnica 100% vegetal, fundada por los activistas Marc Coloma y Bernat Añaños en abril de 2017. Su misión es crear soluciones que hagan obsoleto el sistema alimentario actual y aceleren la transición a un mundo en el que los animales estén fuera de la ecuación de producción de proteínas. Su herencia culinaria mediterránea se refleja en sus productos: aceite de oliva virgen extra, etiqueta limpia, altos valores nutricionales y sabor. Actualmente, está presente en más de 18.000 puntos de venta en 20 países de todo el mundo: España, Andorra, Portugal, Francia, Países Bajos, Reino Unido, Bélgica, Italia, Polonia, Suecia, Singapur, Hong Kong, Vietnam, Egipto, Canadá, México y Chile.

Acerca del Festival Cruïlla

El Festival Cruïlla se celebra del 5 al 8 de julio en el Parc del Fòrum de Barcelona. Una ciudad emblemática y un entorno inmejorable: al aire libre y frente al mar. Allí se vive una experiencia irrepetible. Por Cruïlla 2023 desfilarán artistas como Placebo, The Offspring, Sigur Rós, Alt-J, Franz Ferdinand, Leiva, Antònia Font o Rubén Blades entre otros muchos, y además el público podrá disfrutar de arte, performance, espectáculos de comedia y una extensa oferta gastronómica. Toda la información en www.cruillabarcelona.com

Para más información – Heura PR Agency - Roman Reputation Matters

Paula Omite: p.omite@romanrm.com / 626946212

Ana Población: a.poblacion@romanrm.com / 617521129

Cristina Sánchez: c.sanchez@romanrm.com / 602254111

Heura Foods

Marta Gil, Iberia Comms Manager

marta.gil@heurafoods.com