



350 empresas y casi 5.000 visitantes confirman el ascenso de Organic Food & Eco Living Iberia

14-06-2023

Organic Food & Eco Living Iberia cierra las puertas de su cuarta edición con la participación de 4.825 profesionales que confirman la feria como la cita profesional de referencia para el sector ecológico a nivel internacional. El evento, celebrado en el Recinto Ferial de Ifema Madrid, ha reunido a profesionales de la industria, expertos y seguidores de la alimentación sostenible y el estilo de vida ecológico.

Más de 350 empresas y expositores nacionales e internacionales procedentes de un total de 29 países presentaron una amplia variedad de productos en Organic Food & Eco Living Iberia; desde alimentos frescos y bebidas, hasta cosméticos y productos para el hogar, convirtiendo estos dos salones en un escaparate mundial con participación internacional de países como Bélgica, Italia, Grecia, Polonia, Portugal, Argentina, Paraguay y Ecuador (país invitado de esta edición), entre otros, y presencia nacional de Andalucía, Castilla La Mancha, Comunidad Valenciana, Murcia, Madrid, La Rioja, Navarra, Extremadura, Cataluña y Ecovalia.

El éxito internacional de la feria fue también se ha impulsado por el ambicioso programa *International Hosted buyer & Hosted VIP*, auspiciado por el Icx, gracias al cual se realizaron más de 390 reuniones individuales con las empresas españolas. Sumadas a las reuniones programadas con antelación mediante la plataforma *Live connect*, se organizaron cerca de 800 reuniones en total. El programa permitió a expositores, visitantes y compradores internacionales explorar nuevas oportunidades de negocio, establecer contactos estratégicos y descubrir las últimas innovaciones en el sector ecológico.

Otro de los aspectos mejor valorados se centró en la calidad y relevancia de los seminarios y conferencias, con compradores de hasta 80 países. Un verdadero punto de encuentro para el intercambio de ideas y la creación de sinergias entre profesionales y consumidores.

Los productos más innovadores e interesantes del año fueron protagonistas en la 'Zona de innovación' y de nuevo se fallaron también los premios *Eco & Organic Awards Iberia* que recayeron en: 'Galletas de cáñamo y dátil' de Onesimum; 'Trottinette' de Drink Drink; 'Vino Resurrección' de Bodega Palomillo; 'Salicornia o Espárrago de mar' de Marsh Foods; 'Probiótica', leche fermentada de Quesería Roncesvalles Aspace; 'Caldo de huesos Santapaciencia'; 'Miel en crema' de Miel de León; 'Wetkare multi-surface' de

Wetkare; y 'Cannagyn crema íntima BIO 30ml' de Webotanix. También se celebró la ceremonia de entrega de los premios *Eco & Organic Retail Awards*, en reconocimiento a las empresas y personalidades dedicadas al sector retail en España y Portugal.

Coorganizada por Diversified Communications e Ifema Madrid, Organic Food & Eco Living Iberia ha contado con el apoyo como patrocinador principal de Ecovalia, al que se suman los soportes de Alimentos de España, Intereco, Icxddd, Agrobio Portugal, Portugal Foods y un numeroso grupo de asociaciones.

Tienes información de otras convocatorias de interés para el sector en nuestra 'Agenda'.

Noticias Relacionadas

- La restauración colectiva estará presente en la feria Organic Food, de la mano de Intereco
- Cuenta atrás para Organic Food & Eco Living Iberia 2023, la gran feria del sector ecológico
- Denuncia, en el Salón Gourmets, de la situación de 'emergencia' de la restauración colectiva
- El congreso de la AEHH incluirá este año dos talleres prácticos y un curso de especialización