



Alimentaria clausura su edición más internacional tras recibir a 140.000 visitantes

09-04-2014

Alimentaria clausuró el pasado 3 de abril en Barcelona su edición más internacional, gastronómica e innovadora, tras contabilizar más de 140.000 visitantes, 42.000 de ellos extranjeros, procedentes de 141 países (un 30% del total).

Alimentaria 2014 registró más de 140.000 visitantes durante los cuatro días de celebración de la feria, que tuvieron lugar entre los pasados 31 de marzo y 3 de abril en Barcelona. De este modo, el salón ha cerrado con éxito una nueva edición con la satisfacción generalizada de los expositores y altas expectativas de materializar negocios nacionales e internacionales en los próximos meses, según comunica la organización del certamen.

Alimentaria ha dado un paso más en su proceso de internacionalización con un incremento de visitantes y reuniones de negocios con participantes de los cinco continentes para promover las ventas al exterior. Así, ha recibido un 2% más de visitantes internacionales, llegando a los 42.000, un 30% del total. Además ha logrado convocar a más de 600 compradores extranjeros de alto nivel, un 50% más que en 2012. Se trata de grandes importadores y distribuidores de Europa, Asia, Latinoamérica y EE.UU que han celebrado más de 10.000 reuniones de negocios con expositores, un 25% más que en la pasada edición.

El presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, **Josep Lluís Bonet**, ha señalado que *“la feria ha cumplido su principal objetivo de ser apoyo y palanca en el proceso de internacionalización de las pymes del sector para las cuales la exportación y la apertura a nuevos mercados ya no es una opción, sino una exigencia”*.

Por su parte, el director general de Alimentaria Exhibitions, **J. Antoni Valls**, ha asegurado que *“este año el salón ha destacado por la mayor profesionalización y la calidad de los asistentes, dando la oportunidad a las cerca de 3.800 empresas participantes de hacer negocio, establecer contactos comerciales y acercarse a mercados internacionales”*.

Gastronomía, innovación y negocio

Asimismo, esta edición ha sido, sin duda, la más gastronómica. El nuevo espacio *The Alimentaria Experience*, con un formato

totalmente innovador, ha obtenido una excelente acogida por parte del público que ha podido ver entre fogones a las grandes figuras de la cocina española. En cuanto a otras actividades gastronómicas, 5.000 personas han participado en el espacio de cata de aceites, más de 10.000 en el de vinos (*Vinorum*) y más de 2.000 en España, el *País de los 100 quesos*.

The Alimentaria Hub ha vuelto a ser el centro neurálgico del salón, con más de 50 ponentes que han analizado el presente y futuro del sector en diversos congresos y actividades; por su parte el espacio *Innoval* ha reunido casi 300 nuevos lanzamientos entre los que se ha premiado a marcas como Nice Fruit, Nestlé, Maggi, Nutriblock o Danone.

Por último destacar que los voluntarios de la *Fundació Banc dels Aliments* recogieron al cerrar la feria más de 20 toneladas de alimentos y bebidas, donados por los expositores. También se estima que en esta edición se reciclarán, a través de Ecovidrio, más de 22 toneladas de envases de vidrio consumidos durante la feria.