



La presentación internacional de Alimentaria 2014 tuvo lugar en la Casa Llotja de Mar de Barcelona. ©Rest_colectiva

Alimentaria mira hacia el exterior, con la calidad y la innovación como bandera

19-11-2013

El pasado 15 de noviembre Alimentaria Exhibitions organizó en Barcelona la presentación internacional de Alimentaria 2014, a la que acudieron, además de la prensa técnica nacional, un total de 60 medios internacionales. Alimentaria 2014 ha centrado sus esfuerzos en organizar un certamen más internacional que nunca, marcado por la innovación, la calidad de las marcas, y las alianzas con el mundo de la gastronomía y la cocina.

En la presentación de [Alimentaria 2014](#) intervinieron, además del presidente del Comité Organizador y el director del salón, **Josep Lluís Bonet** y **J. Antonio Valls**; diversas autoridades de la administración estatal y autonómica; el presidente y director general de Fiab, **Pedro Astals** y **Horacio González**; y diversos representantes del mundo de la gastronomía entre los que cabe destacar la presencia de **Joan Roca**, chef del triestrellado 'Celler de Can Roca', elegido el mejor restaurante del mundo en la última *50 best restaurants of the world*.

Tras los parlamentos de introducción, en los que se realizó un breve repaso a los datos relativos a la industria española de la alimentación y bebidas, el director general de Alimentaria Exhibitions y máximo ejecutivo del salón, J. Antonio Valls, explicó que Alimentaria 2014 se ha volcado en atraer la mejor demanda internacional. *“Los operadores extranjeros encontrarán en la feria la magnitud, fortaleza, carácter innovador y potencial exportador de nuestra industria agroalimentaria”*, aseguró. El objetivo es conseguir agendar más de 8.000 reuniones de trabajo entre expositores y profesionales de delegaciones visitantes de 60 países. Valls recalcó que *“Alimentaria refuerza de esta manera la ya de por sí natural vocación exterior de esta industria, consolidándose como una eficaz plataforma para que las empresas participantes, sobre todo pymes, accedan a nuevos mercados. Valls continuó, asegurando que “ser referente en el ámbito mundial de ferias es muy complejo”, pero que el salón se “reconceptualiza edición tras edición, abanderando la innovación y calidad del sector; en las primeras ediciones del salón, el foco estaba dirigido hacia la gran distribución; en las últimas, el mercado nos ha llevado a abrir un canal en el ámbito de la restauración”*.

'Restaurama', 'Olivaria', 'Intervin' e 'Intercarn', sectores claves del salón

Del 31 de marzo al 3 de abril, Alimentaria volverá a llenar la práctica totalidad del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, ocupando 85.000 m² netos. La organización estima superar los 140.000 visitantes, el 35% procedente de fuera de España. La feria se organiza alrededor de 12 salones monográficos y, a falta de poco más de cuatro meses para su celebración, ya está reservado el 88% de su superficie prevista. Según Valls, el índice de fidelización de los expositores de Alimentaria es de un 75 / 80%.

Los productos cárnicos, el vino y el aceite de oliva lideran las exportaciones españolas y este peso se refleja también en la oferta comercial de Alimentaria que, aprovechando el éxito internacional de la alta cocina española, ha sabido conjugar a la perfección las sinergias entre industria y gastronomía para conseguir una mayor proyección exterior. Por esta razón, Alimentaria 2014 pone el focus en estos cuatro sectores claves 'Restaurama', 'Olivaria', 'Intervin' e 'Intercarn'.

El resto de familias de productos de la industria de la alimentación y bebidas, estarán representadas en: 'Interlact' (*Salón de los productos lácteos y sus derivados*), 'Multiproducto' (*Salón de los productos alimentarios en general*), 'Mundidulce' (*Salón de la dulcería, galletas y confitería*), 'Expobebidas' (*Salón de las aguas, bebidas refrescantes y cervezas*), 'Expoconser' (*Salón de las conservas y semiconservas*), 'Interpesca' (*Salón de los productos del mar, acuicultura y piscifactoría*), 'Congelexpo' (*Salón de los productos congelados*) y 'Alimentación Ecológica' (*Salón de la alimentación ecológica*).?

También tendrán entidad propia el 'Pabellón de las autonomías', que reúne las participaciones de las diferentes comunidades autónomas españolas, y el 'Pabellón internacional' en el que se concentran parte de las empresas de origen foráneo y las representaciones institucionales de más de 50 países.

"Sin gluten y +"

Alimentaria sigue ampliando su oferta con microeventos específicos de entre los que destacaremos la segunda edición del espacio 'Sin gluten y +', una zona de charlas y demostraciones culinarias dirigidas a medios de comunicación, responsables de compras y profesionales de los diferentes canales de alimentación. Según J. Antonio Valls, con la organización de este espacio "*queda patente el compromiso de Alimentaria con aspectos vinculados a la salud y a la nutrición*". En esta zona participarán firmas de referencia, ampliándose este año el abanico a fabricantes de productos sin lactosa y sin huevo.

Otros microeventos son: la zona 'Premium', para firmas de alta gastronomía y productos delicatessen; el espacio 'Cocktail & spirits' en Intervin, en la que empresas de destilados promocionarán productos y marcas de alta calidad y realizarán demostraciones de coctelería y combinados; 'Pizza & pasta project' dedicada a estas especialidades italianas; o las zonas de encuentros de negocios 'Sweet business area' para la industria del dulce o los 'Olive oil business meetings' para los fabricantes de aceite.

X Congreso internacional de la Dieta Mediterránea

Así mismo, Alimentaria acogerá, entre los días 2 y 3 de abril, el *X Congreso internacional de la Dieta Mediterránea*. El congreso presentará los últimos avances del *Estudio Predimed* sobre la Dieta Mediterránea como fuente de salud y prevención de las principales enfermedades crónicas como la obesidad, la enfermedad cardiovascular, la diabetes, las enfermedades neurodegenerativas y el cáncer.

El coordinador del estudio estudio, **Ramón Estruch**, dará a conocer en la conferencia inaugural nuevos resultados sobre cómo evitar la aparición de enfermedades cardiovasculares a partir del consumo de determinados alimentos típicamente mediterráneos como el aceite, el vino, la cerveza, los cereales integrales o las frutas y verduras. Asimismo, en posteriores bloques se analizarán en profundidad los efectos saludables y protectores de estos productos para la prevención de diferentes patologías. También se abordará el tema de la sostenibilidad y el consumo de alimentos orgánicos.

Experiencias gastronómicas y hub de conocimiento, innovación y tendencias

La gran novedad gastronómica de esta edición será el espacio 'The Alimentaria experience', vinculado al salón 'Restaurama', que aglutinará todas las actividades relacionadas con el mundo de la restauración y la gastronomía.

Por este espacio pasarán algunos de los cocineros españoles más reconocidos del panorama internacional como **Joan Roca** (El 'Celler de Can Roca'), **Carles Gaig** ('Fonda Gaig'), **Carme Ruscalleda** ('Sant Pau'), **Romain Fornell** ('Caelis'), **Nandu Jubany** ('Can Jubany'), **Francis Paniego** ('Echaurren') o **Jordi Cruz** ('Àbac'), entre otros muchos. Asimismo, en este espacio se celebrará la final del *V Concurso cocinero del año* en el que participan chefs profesionales de toda España.

Por último, la feria vuelve a abrir 'The Alimentaria hub', un gran espacio de actividades donde tendrán lugar simultáneamente diversas iniciativas: congresos, jornadas técnicas, seminarios, reuniones de negocio, encuentros empresariales, exposiciones temáticas, exposiciones de producto, presentaciones de publicaciones, lanzamientos, etc.