



Los *showcookings* volverán a protagonizar las actividades de Alimentaria 2016

11-11-2015

Tras el éxito de su primera edición en 2014, 'The Alimentaria Experience' volverá a ser uno de los grandes atractivos del salón Alimentaria 2016 que se celebrará en Barcelona, entre el 25 y el 28 de abril próximos. El espacio tendrá un **box** cerrado para los talleres magistrales y cuatro estaciones para *showcookings* abiertos al público visitante.

Alimentaria (Barcelona, del 25 al 28 de abril) apuesta un año más por las actividades gastronómicas en directo y organizará por segundo año el espacio 'The Alimentaria Experience'. El espacio volverá a innovar en su formato para poner al visitante como gran protagonista de experiencias gastronómicas únicas. Un año más, los chefs con estrellas Michelin serán los grandes reclamos. Los jóvenes más emergentes tendrán un espacio destacado en una oferta en la que también hay espacio para las cocineras que están haciéndose un hueco y marcando tendencia en el sector.

Los talleres magistrales volverán a ser el espacio en el que el público podrá interactuar en intimidad con el chef, hasta el punto de sentirse parte de su equipo de cocina. Por este **box**, cerrado a 22 asistentes, pasarán chefs de renombre como **Joan Roca** o **Carme Ruscalleda**, nuevas estrellas como **Virgilio Martínez** o **Jordi Cruz** y nombres emergentes como los de **Beatriz Sotelo**, **Yolanda López** y **Oriol Castro**.

Por las cuatro estaciones de *showcooking* desfilarán chefs de prestigio como **Eneko Atxa**, **Antoni Luís Aduriz**, **Patricia Schmidt**, **Ana Acín**, **Josean Alija**, **Sergio Bastad** o **Mario Sandoval**. Estos grandes cocineros harán sus clases magistrales en una barra ante 24 personas y en un espacio abierto al resto del público que quiera acercarse.

Así mismo, 'The Alimentaria Experience' repetirá la exitosa experiencia de los cuatro *showcookings* simultáneos, que permitirán ver en acción y a la vez a los chefs **Robert Ruíz** (México), **Jorge Muñoz** (Perú), **Hideki Matsuhisa** (Japón) y **Josep María Chao** (China), que mostrarán la versión más innovadora de la cocina de sus países de origen.

La restauración social y colectiva también tendrá su espacio

Más allá de la alta gastronomía que centrará gran parte de las demostraciones de 'The Alimentaria Experience', con presencia de los más reconocidos chefs, el espacio dará visibilidad este año a proyectos singulares del ámbito de la restauración colectiva.

Organizados por nuestra revista, se presentarán tres talleres pensados para facilitar herramientas de trabajo a los profesionales del sector escolar y sociosanitario ([información ampliada](#)).

Últimas tendencias

Al margen de ampliar su oferta de chefs, la segunda edición de 'The Alimentaria Experience' estrenará nuevos espacios pensados para dar cabida a las últimas tendencias en el sector de la restauración.

Gastronomía y turismo serán los dos conceptos clave para el espacio 'Turismo enogastronómico', en el que se habilitarán seis espacios para que las consejerías y diputaciones autonómicas presenten los productos emblemáticos de sus cocinas, así como para dar a conocer la cultura y la artesanía culinaria propia de cada zona.

Los *snacks* y los productos relacionados con el tradicional vermut serán los protagonistas de la zona 'Aperitivo time', donde se presentarán alimentos saludables para la hora del aperitivo, una costumbre cada vez más extendida y apreciada en la cultura gastronómica.

Los grandes especialistas en coctelería estarán en el espacio 'Cocktail and spirits', que contará con hasta 15 zonas en las que se presentarán los mejores y más demandados destilados y licores. Al margen de la zona de exposición, se habilitará una gran barra común con taburetes para demostraciones, en la que se maridará productos en auge como ginebras, rones y whiskys con café, chocolate, zumos, etc.

Los productos de panadería y pastelería también tendrán espacio en 'The Alimentaria Experience'. 'Bakery, pastry & coffee shops' será el área reservada para la participación de empresas que comercializan materias primas, ingredientes y productos destinados a la panadería y la pastelería.

Y la cada vez más popular comida urbana será la protagonista del espacio 'Food trucks'. Estas furgonetas de estética vintage están en auge y demuestran como los conceptos comida rápida y calidad pueden ir de la mano.