

Alimentaria 2018

Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service
International Food, Drinks & Food Service Exhibition

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience



HUB
INDUSTRY
TOURISM
FOOD SERVICE
INTERVIN
INNOVATION
RESTAURAMA
157 COUNTRIES
INTERNATIONAL
FOOD
& DRINKS
GASTRONOMY
BUSINESS
OVER 140,000 VISITORS
MULTIPLE FOODS
INTERCARN
KNOWLEDGE
ALIMENTARIA EXPERIENCE
INTERLACT
FINE
FOODS

Dossier de prensa
Press Kit

Presentación internacional
International Press Conference
24/11/2017

Co-located event



BARCELONA

16-19 Abril

Recinto Gran Via

www.alimentaria-bcn.com

The
Alimentaria
Hub

Trends & Innovation

The
Alimentaria
Experience

Live Gastronomy

Alimentaria  Exhibitions

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

La celebración junto a Hostelco reunirá a más de 4.500 empresas, el 27% internacionales

Alimentaria renueva su modelo con más internacionalización y participación sectorial

Alimentaria prepara su mayor edición de los últimos años para ofrecer a la industria de la alimentación, bebidas y foodservice una gran plataforma de internacionalización y negocio, con nuevos espacios, contenidos y alto nivel de innovación, que hace de la gastronomía un valor diferencial. La celebración junto a Hostelco potenciará las sinergias con un sector como el de la hostelería y la restauración que permitirá convocar en conjunto a más de 4.500 empresas expositoras, el 27% procedentes de fuera de España.

Con más de 100.000 m2 de superficie expositiva neta – casi todo el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona- la celebración simultánea, del 16 al 19 de abril, con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, supondrá la creación de una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al mostrar tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal.

Para J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions y del salón, uno de los rasgos definitorios de Alimentaria es “su constante evolución, con el objetivo de adaptarse al mercado y apostar por sectores innovadores, en crecimiento y con un alto valor añadido. En este sentido, queremos potenciar la complementariedad existente entre estas dos grandes ferias y ofrecer así una gran plataforma de negocio a los profesionales”.

En opinión de Valls, la celebración conjunta de ambos salones “contribuirá a poner en valor la gastronomía y las industrias alimentaria y turística, evidenciando la importancia estratégica de estos sectores para la economía española, que en conjunto representan más del 25% del PIB”.

Potenciar la internacionalización

Alimentaria 2018 pone además el foco en facilitar el contacto entre compradores internacionales y sus empresas expositoras, procedentes de más de 70 países, entre ellos Alemania, Argentina, Bélgica, China, Ecuador, Estados Unidos, Holanda, Hong-Kong, México, Rumanía, Rusia, Tailandia y Turquía. Por ello, se ampliará la invitación de compradores clave y se espera que el 30% de los visitantes previstos sea de fuera de España.

En este sentido, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, subraya que el salón “es la vía de acceso más directa, rápida y efectiva a todos los mercados que suponen una oportunidad para las empresas alimentarias y, sobre todo, una plataforma de internacionalización única para las pymes, que componen la mayor parte del tejido empresarial del sector”.

La celebración junto a Hostelco permitirá alcanzar una superficie neta de más de 100.000 m2, la casi totalidad del recinto

Alimentaria potencia su plan de promoción para superar los 45.000 visitantes internacionales

Innovación y gastronomía se articularán a través de los espacios The Alimentaria Hub y The Alimentaria Experience

Así, con el objetivo de ayudar a internacionalizar la empresa agroalimentaria y abrir oportunidades en el exterior a los alimentos y bebidas españoles, el evento ha incrementado su inversión para invitar a 800 compradores internacionales clave - un 30% más que en la anterior edición - importadores y grandes operadores de la distribución y el canal Horeca, y una cifra importante de compradores de alto nivel tanto nacionales como internacionales que participarán en unas 11.200 reuniones de negocios con las firmas expositoras y tendrán un papel activo en diversos espacios generadores de oportunidades exportadoras.

Entre estos programas de encuentros de negocios, tendrán lugar los Food&Drink Business Meetings, donde se llevarán a cabo entrevistas entre expositores y compradores de fuera de Europa; y el Intervin Business Meetings, que posibilitará a las bodegas participantes mantener rondas de entrevistas con cerca de 300 importadores, distribuidores y operadores vinícolas interesados en descubrir la diversidad y calidad de los vinos españoles.

Además de la captación de estos compradores internacionales, Alimentaria cuenta con un programa de promoción para detectar nichos estratégicos en mercados exteriores, atraer a profesionales de todo el mundo y superar los 42.000 visitantes internacionales que se registraron en la pasada edición del salón.

El foco de estas acciones se sitúa en los mercados preferentes para la agroindustria española como es el caso de la Unión Europea, que según datos de FIAB concentra el 66% de sus exportaciones; Estados Unidos, principal mercado exterior después de la UE con el 5,6 % de cuota y 1.500 mil millones de euros en 2016; los mercados latinoamericanos, para los que Alimentaria es un puente de acceso natural y donde la industria alimentaria española factura cerca de 900 millones de euros al año; los países del Magreb y del arco mediterráneo; y el continente asiático, con China a la cabeza que importa ya alimentos y bebidas españoles por valor de 1.112 millones de euros.

Para impulsar esta internacionalización, la feria ha firmado acuerdos estratégicos con entidades como la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), ICEX España Exportación e Inversiones, el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), la Federación Española del Vino (FEV), la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC), entre otras.

Más oferta sectorial, innovación y gastronomía

En 2018, Alimentaria refuerza sus salones locomotora Intervin, Intercarn y Restaurama, además de Expoconser, Interlact, y Multiple Foods, el salón de los productos de gran consumo y las tendencias en alimentación, que agrupa los *International Pavilions, Lands of Spain, Snacks, Biscuits & Confectionary, Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products, y Fine Foods*. A todos ellos, cabe sumar Alimentaria Premium, una exclusiva zona de productores y elaboradores de auténticas joyas de la gastronomía.

El impulso a la innovación y la calidad gastronómica serán las grandes señas de identidad de Alimentaria. Por eso, además de promover oportunidades de negocio, las actividades del salón estarán dirigidas a impulsar la innovación en el sector, a detectar sus principales tendencias y a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

En The Alimentaria Hub y The Alimentaria Experience, las grandes áreas temáticas del evento, tendrán lugar más de 200 actividades. The Alimentaria Hub será el gran espacio de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para todos los agentes que intervienen en la cadena de valor de la industria de alimentación y bebidas.

Por su parte, The Alimentaria Experience acogerá, en Restaurama, talleres, aulas gastronómicas y showcookings para mostrar la infinita variedad de propuestas culinarias actuales, unidas bajo el sello de la calidad, el producto y la innovación. En el espacio participarán los chefs más influyentes del momento - con un total de 40 estrellas Michelin-, entre otros contenidos y actividades.

Finalmente, Vinorum Think, la zona de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino español, reunirá a los mayores expertos mundiales del sector para dar visibilidad y poner en valor la mejor producción vitivinícola nacional y convertir Intervin en el salón de referencia internacional para el vino español.

Barcelona, 24 de noviembre de 2017

Susana Santamaria / Mar Claramonte / Toni Hervás / Rosario Santa María

(34) 93 452 11 04 / prensa@alimentaria.com

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Ficha técnica

Alimentaria 2018, Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Foodservice

Edición
22^a

Periodicidad
Bienal

Carácter
Profesional

Fechas de celebración
Del 16 al 19 de abril de 2018

Horario
Lunes-Martes-Miércoles: De 10.00h a 19.00h
Jueves: De 10:00 a 18:00h

Lugar
Pabellones 1, 2, 3, 4, 5 y 6
Recinto Gran Vía de Fira de Barcelona
Av. Joan Carles I n. 58-64
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

Salones

- Interven (vinos y espirituosos)
- Intercarn (cárnicos y derivados)
- Interlact (lácteos y derivados)
- Restaurama (alimentación fuera del hogar: hostelería, restauración, catering y colectividades)
- Expoconser (conservas y semiconservas)
- MultipleFoods (International Pavilions, Lands of Spain, Snacks, Biscuits & Confectionary, Mediterranean Foods, Organic & Functional Foods, Grocery Products, y Fine Foods).
- Alimentaria Premium

Superficie ocupada (previsión)
Más de 100.000 m² netos (oferta comercial Alimentaria y Hostelco + actividades)

Empresas representadas
4.500 (oferta comercial Alimentaria y Hostelco)

Actividades

The Alimentaria Hub

The Alimentaria Experience

Otras actividades gastronómicas

- Vinorum Think
- Barra de Aceites de Oliva Gourmet
- Barcelona Cocktail Art

Organiza

Alimentaria Exhibitions S.L.U.

Presidente

Josep Lluís Bonet

Presidente del Consejo de Administración de Fira de Barcelona, del Comité Organizador de Alimentaria, de la Cámara de Comercio de España, y de Freixenet

Director

J. Antonio Valls

Director general de Alimentaria Exhibitions, S.L.U.

Contacto con prensa

Susana Santamaria – Mar Claramonte – Toni Hervás – Rosario Santa María

Tel. (+34) +34 93 4521104

prensa@alimentaria.com

Web

www.alimentaria-bcn.com

Twitter

@Alimentaria

@Alimentaria_EN

Linkedin

<https://www.linkedin.com/company/alimentariabcn/>

Facebook

@AlimentariaBCN

Youtube

AlimentariaBCN

Instagram

alimentariabcn

Imágenes

Disponibles en el apartado de prensa de la web del salón

<http://galeria.firabarcelona.com/es/alimentaria>

Información para prensa

Disponibile en el apartado de prensa de la web del salón

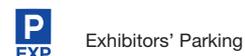
<http://www.alimentaria-bcn.com/prensa/notas-de-prensa>

Alimentaria 2018

BARCELONA
16-19 April
Gran Via Venue



Featured Activities



La industria de alimentación y bebidas, sector estratégico y embajador de la Marca España

RADIOGRAFÍA SECTORIAL

El sector de la alimentación y bebidas español se percibe como una importante seña de identidad de nuestra cultura, que expone la excelencia de nuestro país ante el mundo. Nuestros alimentos y bebidas son la mejor tarjeta de presentación de España en el exterior, destacando por su variedad, calidad y seguridad. Estos valores contribuyen de manera muy positiva a la identificación del sector como uno de los principales embajadores de la Marca España.

Las cifras del último ejercicio han consolidado el papel estratégico del sector en el conjunto de la economía española. El Director General de FIAB, Mauricio García de Quevedo, apunta a cómo *“los registros alcanzados en variables como la producción, el empleo y las exportaciones, que han superado sus marcas históricas, han afianzado el papel de la industria de alimentación y bebidas como primer sector industrial del país”*.

Un sector consolidado, competitivo y estable

La industria de alimentación y bebidas es el motor de la economía española. Así, el valor de la producción superó en 2016 los 96.400 millones de euros, afianzado este año una posición aún más consolidada tras superar los niveles anteriores a los años de mayor dificultad económica en nuestro país.

La contribución de la industria de la alimentación y bebidas al total de la economía se ha traducido en una aportación cercana al 3% del PIB y por encima del 21% de la industria manufacturera. En este repunte del valor añadido destaca la competitividad del sector en España y en el contexto europeo, donde España se sitúa como la quinta gran potencia europea en producción junto a Francia, Alemania, Italia y Reino Unido.

Como elementos de estructuración del territorio y dinamizador social, la industria de alimentación y bebidas ha reafirmado su capacidad empleadora. A lo largo de 2016, ésta dio trabajo de manera directa a cerca de medio millón de personas, cerrando el año con un incremento del 2%. Concretamente, en 2016 se generaron 9.500 nuevos ocupados respecto a 2015.

En cuanto a la estructuración de esta industria, 2016 ha resultado ser un año decisivo en la consolidación de un tejido empresarial más fortalecido, ya que se ha constatado una disminución en el número de microempresas en favor de compañías medianas. En la actualidad, 28.040 empresas componen la industria de alimentación y bebidas.

La internacionalización, eje estratégico del desarrollo

España es un ejemplo para el mundo por su exquisita relación con los alimentos, así como por la manera de consumirlos. Su calidad y buen nombre se han situado como fuertes reclamos en los lineales de todos los rincones del mundo.

En el último ejercicio, la industria de alimentación y bebidas ha vuelto a superar sus registros, exportando por un valor superior a 27.500 millones de euros. De esta manera, en 2016 se ha anotado un brillante crecimiento anual del 8,4%, de tal forma que la actividad exportadora del sector ya representa el 11% del total de los bienes de la economía española.

La balanza comercial ha registrado datos positivos por noveno año consecutivo, acumulando un superávit superior a los 7.240 millones de euros. Los esfuerzos y la capacidad de visión de las empresas de la industria alimentaria han propiciado este escenario, asentando al sector en una posición vanguardista a la hora de cambiar la mentalidad e interiorizar como un eje estratégico la exportación y la internacionalización.

Actualmente, España se sitúa en el ranking exportador como la 6ª economía dentro de la Unión Europea y la 10ª a nivel mundial.

Atendiendo a la clasificación de los mercados de destino, la Unión Europea (liderada en primer lugar por Francia, seguido de Italia, Portugal, Reino Unido y Alemania) se erige como el primer socio comercial con una cuota superior al 66%. Le siguen en este ranking fuera de las fronteras comunitarias Estados Unidos (5,6%), China (4%), Japón (2,5%), Suiza (1,2%) y México (1,1%).

La industria de alimentación y bebidas sabe que la internacionalización es sinónimo de crecimiento. Por ello, desde FIAB se ha promovido la proyección internacional de las empresas del sector, sobre todo de las pymes que representan alrededor del 96%. En los últimos meses se ha hecho una fuerte apuesta por la diversificación hacia mercados menos tradicionales y que representan una gran oportunidad para el sector en su afán por ganar mayor cuota de mercado.

En cuanto a la clasificación por productos, los cárnicos y derivados del cerdo siguen siendo los más exportados con una cifra superior a los 4.420 millones de euros, seguidos del aceite de oliva (3.366 millones), el pescado y sus conservas (2.905 millones) y el vino (2.745 millones). A estos cuatro le siguen otros productos como las conservas vegetales, los productos del dulce, la leche y los productos lácteos, las aceitunas de mesa, la carne y derivados del bovino y los aceites de oleaginosas.

Características como seguridad, calidad, confianza y prestigio son claves de éxito en las ventas al exterior. Estos valores, unidos a la capacidad de adaptación de las compañías españolas de la industria alimentaria a las diversas necesidades de cada país y a su alto grado de competitividad, han hecho factible que el sector amplíe y mejore su presencia internacional.

El compromiso con el presente y futuro del consumidor

La industria española de la alimentación y bebidas cumple con una función elemental y básica: suministrar una gran variedad de alimentos seguros y de calidad a la población.

Además, el sector se enfrenta al reto que plantea alimentar a una población creciente minimizando el impacto ambiental y siendo eficiente en el uso de los recursos disponibles para ello. Todos estos compromisos se sustentan en una colaboración constante con la innovación. La industria de alimentación y bebidas es uno de los sectores que más esfuerzo hace en I+D+i para responder a las demandas e intereses de los consumidores.

Así, a través de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain, liderada por FIAB, el sector ya ha promovido desde 2009 más de 700 proyectos por un valor de 1.500 millones de euros. Un esfuerzo que implica a toda la cadena agroalimentaria, junto a centros tecnológicos, la Administración, Universidad y otras entidades enfocadas a la I+D+i alimentaria.

Por todo ello, la industria española de alimentación y bebidas se posiciona como una parte fundamental de nuestro país, un puntal de crecimiento que hace que España no pueda entenderse sin su actividad. El sector es uno de los principales embajadores de la Marca España en el exterior, ya que ejerce como bandera de la cultura española conocida a nivel mundial, donde el trínomio turismo-gastronomía-alimentación juega un papel fundamental.

Sobre FIAB

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada por más de 40 asociaciones miembro, representa a través de un único organismo y una sola voz a la industria española de alimentación y bebidas, primer sector industrial de nuestro país, que tiene como misión ser la locomotora de la economía, el empleo y la imagen de España, siendo competitiva en cualquier mercado global, atrayendo el mejor talento, y basada en su seguridad, calidad y desarrollo científico y tecnológico.

Más información: FIAB:

Carlos García Granda, Director de Comunicación y Relación con el Asociado de FIAB

Maribel Álvarez, Dpto. Comunicación de FIAB

Tel: +34 91 411 72 11 / comunicacion@fiab.es

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.es

El salón reforzará su posición de liderazgo, elegido por cerca de 500 firmas expositoras y 48.000 visitantes

La industria cárnica española tendrá la máxima representatividad en Intercarn 2018

La próxima edición del salón dedicado a los productos cárnicos y sus derivados de Alimentaria volverá a contar con un amplísimo respaldo de las empresas cárnicas españolas, fieles a su cita como expositoras en la principal feria de referencia del sector en España. Además, se espera que más de 48.000 visitantes profesionales de los ámbitos de la distribución, el retail y el canal Horeca de todo el mundo acudan a Intercarn buscando productos cárnicos crudos, procesados, curados precocinados y elaboraciones de gama, entre otras categorías.

A cinco meses de su celebración, la superficie neta de exposición contratada de Intercarn, en los pabellones 4 y 5 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona, ya alcanza el 95%. Se prevé que el salón ocupe alrededor de 15.000 m² (un 11% más que en la pasada edición), acogiendo a cerca de 500 empresas y entidades expositoras, entre las que se encuentran Campofrio Food Group, Noel Alimentaria, Grupo Vall Companys, Grupo Costa, Jamones Aljomar, El Pozo Alimentación, Grupo Jorge, Splendid Foods, Industrias Cárnicas Tello, Monells o la Selva, mientras que entre las asociaciones destacan Interporc, Interovic, Anafric, Frivin y Fecic.

Las comunidades autónomas españolas (como Catalunya, Castilla y León Asturias, La Rioja, Navarra, Galicia, Madrid y Extremadura) y las denominaciones de origen como CRDOP Sobrassada de Mallorca o la CRDOP Jabugo también tendrán una presencia relevante en Intercarn.

Además, hay que subrayar una presencia significativa de empresas europeas, en especial procedentes de Rumanía -que contará con un pabellón propio de cárnicos-, Alemania, Francia, Holanda, Reino Unido, Bélgica, Polonia y Dinamarca.

Proyección internacional

La internacionalización, la innovación, las oportunidades de negocio y la variada oferta sectorial son los puntos fuertes de un salón cuya trayectoria le ha llevado a conquistar los primeros puestos del ranking mundial de eventos del sector y a constituirse como la plataforma internacional por excelencia para la industria cárnica nacional.

En los últimos años la demanda de cárnicos españoles está en auge internacionalmente (en especial en mercados como Reino Unido, Alemania, Estados Unidos y México) y la industria cárnica española exporta el 40% de su producción.

Empresas de referencia en el sector cárnico como Campofrio, El Pozo, Grupo Jorge o Grupo Costa revalidan su confianza en Intercarn

Internacionalización, innovación, oportunidades de negocio y diversidad de la oferta son los puntos fuertes de un salón que gana reconocimiento dentro y fuera de España

Firmas europeas procedentes de Rumanía, Alemania, Francia, Holanda, Reino Unido, Bélgica, Polonia y Dinamarca tendrán una presencia destacada en el salón

En este sentido, Paulo Soares, presidente de Intercarn y director general regional para la zona sur de Europa de Campofrio Food Group considera que *“Intercarn ha acompañado al sector en este crecimiento y le ha ayudado a potenciar su capacidad exportadora y a mejorar su imagen”*.

Precisamente, con el objetivo de facilitar negocios y abrir nuevos mercados para la industria cárnica, Alimentaria invita a más de 800 compradores y prescriptores Internacionales -que en un porcentaje importante tienen en cartera productos cárnicos- y organiza reuniones entre expositores y compradores. La mayoría de esos encuentros de negocios se articulan alrededor de los Food&Drink Business Meetings (FIAB ofrece a los expositores españoles la posibilidad de organizar agendas de reuniones personalizadas con un grupo de compradores internacionales invitados a la feria con el apoyo de ICEX, MAPAMA y Alimentaria) o se agendan a través de Alimentaria Matchmaking System, una herramienta disponible para todos los expositores y compradores invitados a Alimentaria.

Una edición más, Intercarn hace una clara apuesta por la calidad y las nuevas tendencias. Además de la oferta más clásica, los productos delicatessen con Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas y las variedades de última generación como productos ecológicos, halal y kosher completan la propuesta de este salón.

Motor económico

La industria cárnica es el cuarto sector industrial más importante de España, con un volumen de negocio por encima de los 22.000 millones de euros, más del 21% de todo el sector alimentario español.

En 2016, la producción cárnica en España ascendió a 6.419.000 toneladas, lo que supuso un crecimiento del 4.7% respecto al año anterior, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Durante la última década, la producción cárnica española ha experimentado un importante crecimiento, impulsada en gran medida por el aumento de las exportaciones.

Por otra parte, los cárnicos generan un gasto anual de 13.400 millones de euros. Según la consultora Nielsen España, el 16% del gasto total en productos básicos de la cesta de la compra corresponde a productos cárnicos: en concreto, el 11% de carne, el 5% de charcutería y el 0,3% de platos preparados cárnicos.

Barcelona, Noviembre 2017

Del 16 al 19 de abril
www.alimentaria-bcn.com

El salón cuenta ya con el 91% de su espacio expositivo contratado

Cafés y congelados incrementarán su presencia en Restaurama 2018

El salón de Alimentaria dedicado a la restauración y la alimentación fuera del hogar contará en su próxima edición con una mayor participación de empresas multinacionales de dos subsectores estratégicos en auge: el café y los congelados. Las bebidas refrescantes, las aguas y las cervezas también consolidan su importancia en Restaurama, así como la restauración colectiva. Francia, Italia y Alemania serán los países con una aportación más significativa de expositores foráneos.

A falta de cinco meses para su celebración, el 91% de la superficie de Restaurama -alrededor de 10.000 m2 de exposición- ya está reservada por algunas de las compañías más importantes del sector, como Unilever, Coca-Cola, Damm, Campofrío, Makro, McCain, Gedesco-Maheso, Comercial CBG, Mammafiore, Sosa Ingredients, Cacaolat o Aguas Fontvella-Danone. También destaca la presencia de empresas cafeteras como Illy Caffè, Saula, Batalla, Pont o Dromedario y de firmas de masas congeladas como Délifrance, Ingapan-Europastry, Dr. Oetker, Patisart, Lantmanenn Unibake, Erlenbacher o Bridor, entre otras muchas.

Más de 300 firmas expondrán en Restaurama, un dato que refleja el buen momento por el que pasa el sector de la restauración en España, cuya facturación ha crecido un 4,5% en el primer semestre de 2017, según un informe reciente de la Federación Española de Hostelería (FEHR).

En este sentido, Antoni Llorens, presidente de Restaurama y presidente y director general de Serunion, considera que *“la economía va mucho mejor y se ha recuperado la confianza del consumidor. El sector tira y los profesionales del canal Horeca apuestan por acudir a Restaurama, que se consolida como su salón de referencia, posicionado dentro de Alimentaria como uno de los más potentes”*.

Asimismo, Llorens argumenta que *“proveedores muy importantes se dan cuenta de lo que les aporta su participación en la feria, que les permite diferenciarse de sus competidores y, a través del canal Horeca, llegar mejor al consumidor final”*.

The Alimentaria Experience, el valor diferencial de Restaurama

Cerca de un centenar de chefs consagrados y jóvenes valores de la alta cocina, que atesoran alrededor de 40 estrellas Michelin y en algunos casos ocupan una posición destacada en la prestigiosa lista World's 50 Best –como Carne Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Mario Sandoval o Ángel León, entre otros-, compartirán sus propuestas más innovadoras en el espacio gastronómico The Alimentaria Experience.

Restaurama congregará a cerca de 300 firmas expositoras y más de 34.000 visitantes profesionales del canal Horeca

“Proveedores muy importantes apuestan por participar en Restaurama para diferenciarse de sus competidores” (Antoni Llorens, presidente del salón)

El espacio gastronómico The Alimentaria Experience contará con casi un centenar de chefs de máximo prestigio internacional, acreditados con cerca de 40 estrellas Michelin

Además de los talleres magistrales, catas y showcookings -siempre con degustación- que impartirán los cocineros de máximo nivel nacional e internacional, en esta área tendrán cabida presentaciones de grandes gurús especializados en tendencias culinarias. En opinión de Antoni Llorens, *“España se ha convertido en la Fórmula 1 del mundo de la restauración, no solo por tener los mejores cocineros, sino que un peldaño más abajo, el nivel es altísimo también, fruto de que todos los grandes chefs han formado en sus restaurantes a profesionales que, tras trabajar con ellos, han subido mucho el listón de la gastronomía media, de la restauración a pie de calle”*.

Por otra parte, Llorens hace hincapié en que *“las actividades complementarias han dotado a Restaurama de un contenido muy importante. En The Alimentaria Experience encontramos la auténtica degustación inteligente, donde la cata solo es una parte. Las otras, igual de importantes, son la elaboración y el conocimiento. Los visitantes son los que han de vender después los productos que se presentan aquí, así que han de entender cómo se producen y qué se puede hacer con ellos. Restaurama brinda una excelente oportunidad a la hostelería para dar un paso más y ver a sus proveedores como partners, apoyarse en ellos para innovar y en definitiva, avanzar trabajando juntos”*.

Formaciones de máximo interés dirigidas a los profesionales especializados en colectividades

La restauración colectiva también ocupará un papel destacado en The Alimentaria Experience, con cuatro talleres y una sesión en el aula gastronómica sobre temas de interés para las colectividades: Comedores escolares sostenibles, dietas especiales, el pescado en los menús de colectividades, diferencias culturales en la concepción del menú y prevención del desperdicio en menús hospitalarios, de residencias y en comedores escolares.

En el primer semestre de 2017, el número de establecimientos dedicados a colectividades y catering en España se situó en 16.617, una cifra que supone un crecimiento del 5,6% interanual, el más significativo dentro del sector, de acuerdo con datos del Instituto Nacional de Estadística. Como afirma el presidente de Restaurama, *“confiar en una empresa de restauración colectiva es una muy buena solución para quien tiene una colectividad a la que alimentar, ya que la fiabilidad, la trazabilidad, el control de gastos y el equilibrio nutricional que ofrecen es altísimo. Por eso, la tasa de subcontratación en España ha pasado del 20% hace unos años al 50% actualmente, y sigue creciendo mucho”*.

La alianza con Hostelco, un plus para los profesionales de la restauración

Atendiendo las peticiones del sector, la celebración conjunta de Alimentaria con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, supondrá la creación de una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al brindar tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal. Como valora Antoni Llorens, *“entre Restaurama y Hostelco se dan unas sinergias muy importantes, se ha creado un polo de atracción único que convierte a Alimentaria en una feria con un posicionamiento diferencial y aún más relevante internacionalmente”*.

Colaboraciones estratégicas

Alimentaria y la Federación Española de Hostelería (FEHR) han renovado su acuerdo de colaboración para seguir trabajando juntos en beneficio de la hostelería como sector estratégico del evento. Las principales medidas del acuerdo se aplicarán especialmente en Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado al Food Service y la alimentación fuera del hogar. Para José Luis Yzuel, presidente de la FEHR, *“el acuerdo entre Restaurama y FEHR pone en valor un sector que cuenta con más de 300.000 establecimientos hosteleros en España, da empleo a más de 1,6 millones de personas y factura alrededor de 120.000 millones de euros”*.

Por otra parte, para responder a la demanda de una buena parte de profesionales de la restauración interesados en expandir su oferta gastronómica más allá de su establecimiento, en esta edición Restaurama ha llegado a un acuerdo estratégico con Adigital, una asociación de empresas tecnológicas innovadoras y transformadoras que trabajan por el desarrollo de la economía basada en Internet, el Medio Digital y las Nuevas Tecnologías. Un número significativo de los asociados de Adigital facilitan servicios de food delivery y food service, por lo que su participación como expositores en Restaurama incentivará a los visitantes del salón a crear nuevos proyectos empresariales en clave digital.

Barcelona, Noviembre 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

El salón ha invertido un 50% más en invitar a compradores internacionales

Intervin 2018 reforzará su posicionamiento como impulsor de las exportaciones

El salón de los vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria, con más de 700 bodegas y firmas expositoras en 15.000 m² de superficie neta de exposición, se consolida como el encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española y una potente plataforma de acceso a los mercados internacionales.

Intervin es uno de los salones con mayor oferta sectorial de Europa, con la particularidad que al mismo tiempo permite aprovechar el negocio derivado de las sinergias con el resto de salones que conforman Alimentaria, en especial con Restaurama, el salón del food service y la alimentación fuera del hogar. Precisamente, en la próxima edición de la feria, la celebración conjunta con Hostelco, el salón de la hostelería y la restauración, brindará a las bodegas expositoras de Intervin más oportunidades de penetración en el canal de la restauración y la hostelería.

Con el objetivo de ofrecer a las empresas expositoras las mejores oportunidades para abrirse a nuevos mercados, Intervin atrae a compradores clave de todo el mundo. Así, del total de profesionales que visitan Alimentaria, aproximadamente 32.000 tienen en cartera vinos y espirituosos a través de diferentes canales de compra como la gran distribución, el *retail*, los comercios especializados y la restauración.

Codorníu, Grupo Freixenet, Miguel Torres, Félix Solís, Juvé Camps, Marqués de Riscal, Protos, Pinord, Araex, Bardinnet y Euroaliment-Grup Pons son algunas de las bodegas de referencia que participarán como expositoras en Intervin 2018. Asimismo, el salón contará nuevamente con la representación de Comunidades Autónomas y Consejos Reguladores para promocionar los vinos de pequeños, medianos y grandes productores. Hasta la fecha, han confirmado su participación en Intervin 2018 Castilla y León, Gobierno de La Rioja, Gobierno Vasco, Catalunya-Prodeca, Xunta de Galicia, Navarra, Castilla-La Mancha y Extremadura Avante.

Encuentros de negocios y tendencias internacionales

Para facilitar la actividad exportadora de sus empresas participantes, Intervin 2018 volverá a organizar los Intervin Business Meetings, un programa de compradores que incrementará en un 47% los invitados de la pasada edición. Así, reunirá a cerca de 300 importadores clave de la industria y la distribución internacional de Estados Unidos y China (los dos grandes mercados con mayor potencial en cuanto al consumo de vino en valor, según señala la Federación Española del Vino), Europa, Canadá, México, Colombia, Corea del Sur, Japón y países del sureste asiático,

Del total de compradores que visitan Alimentaria, más de 32.000 tienen en cartera vinos y destilados

Bodegas como Codorníu, Freixenet, Miguel Torres, Félix Solís, Juvé Camps, Marqués de Riscal o Protos expondrán en Intervin 2018

La celebración conjunta con Hostelco brindará más oportunidades de penetración en el canal horeca

entre otros, con los expositores del salón. Por primera vez y a petición del sector, los encuentros de negocio se realizarán en los mismos stands de los expositores.

Al mismo tiempo y con la colaboración de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), se desarrollarán los Food&Drinks Business Meetings, en los que también habrá una importante participación de compradores internacionales de vino.

Por otra parte, Intervin ha llegado a un acuerdo estratégico de colaboración con la Federación Española del Vino (FEV), con más de 500 bodegas asociadas. Así, la FEV está trabajando junto con Alimentaria para determinar países y perfiles de compradores de interés estratégico e incentivar una mayor proyección internacional del salón, sin descuidar la captación de expositores y visitantes nacionales.

Por segunda edición consecutiva, se programará Vinorum Think, un espacio dedicado a la reflexión, divulgación y negocio en torno al potencial del vino español y su relación con la gastronomía, que complementará la oferta expositiva del salón y que contará con la presencia de tres de los expertos internacionales más influyentes: Jancis Robinson, crítica y periodista de vino, Master of Wine y colaboradora del Financial Times; Nick Lander, crítico y consultor gastronómico colaborador del Financial Times y Eric Asimov, crítico de vino en The New York Times.

Espacios diferenciados para los vinos de producción ecológica y los destilados

Intervin destinará por primera vez un pabellón agrupado para vinos ecológicos con 400 m2 reservados y acogerá la quinta edición de Vinum Nature-VN BCN'18, el encuentro profesional de los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales de producción orgánica certificada. A partir de la alianza empresarial entre Vinum Nature y Alimentaria, las bodegas ecológicas podrán dar un importante salto cuantitativo y cualitativo, ya que su presencia como expositoras en la feria de referencia del sector en España les brindará más oportunidades para abrirse a nuevos mercados. Además, contribuirá a dotar de mayor visibilidad a la oferta de vino de producción ecológica –un sector que en España representa el 10% del área de cultivo de viñedo total- en línea con las tendencias actuales de consumo.

Por otra parte, Intervin albergará un nuevo espacio de 700 m2, Barcelona Cocktail Art, orientado a la exposición y demostración de las principales firmas de destilados, como Destilería Campeny, Girabebe, Karma Spirit o Central Hisummer, entre otras. En esta área se fomentarán los contactos profesionales y de negocios, y también se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en coctelería, a través de ponencias, talleres y catas a cargo de expertos nacionales e internacionales.

Barcelona, noviembre 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

El salón aglutinará a cerca de 2.000 firmas expositoras de distintos sectores de la industria alimentaria

Multiple Foods potenciará los productos de gran consumo y las tendencias en alimentación

Multiple Foods agrupará diferentes espacios temáticos donde se concentran productos de gran consumo con sinergias en el sector de la alimentación. Los dulces, los aceites, los ingredientes de la dieta mediterránea, los productos ecológicos, los alimentos *Premium* y la alimentación especial serán los protagonistas, además de las participaciones internacionales y autonómicas.

Tras consolidarse como escaparate de referencia de las últimas tendencias alimentarias, así como de impulsor de negocio, innovación, internacionalización y visibilidad de las marcas participantes, Multiple Foods celebra su segunda edición en Alimentaria 2018.

Se prevé que este gran salón de 27.000 m²—que ocupará los pabellones 1 y 2 y algunos espacios del pabellón 3 del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona— reúna a cerca de 2.000 empresas, prácticamente la mitad del total de expositores de la feria. Además, contará con cerca de 96.000 visitantes profesionales que tienen en cartera productos de gran consumo.

Con este amplio espacio, Alimentaria ofrecerá una flexibilidad sectorial para que las marcas encuentren una ubicación óptima en función de sus objetivos de participación y, sobre todo, más oportunidades de interacción con otras especialidades alimentarias y productos afines.

Siete áreas especializadas de gran interés

Multiple Foods, el salón más heterogéneo de la feria desde el punto de vista de la oferta expositiva, se divide en siete sectores que contarán con la participación de las primeras marcas de la industria alimentaria, tanto nacionales como internacionales.

Grocery Products reunirá a grandes compañías multinacionales y nacionales como Nestlé, Danone, Idilia Foods, Adam Foods o Dulcesol, y a organismos como Mercabarna o las Diputaciones de Burgos y Málaga, entre otros. Debido a su excelente acogida entre los visitantes, este espacio aumentará significativamente su metraje respecto a la pasada edición.

Organic & Functional *Foods* agrupa a los productos orientados a salud y bienestar, alimentos ecológicos, dietéticos, nutrición infantil y deportiva y alimentación especial, como los alimentos sin gluten. Algunas de las empresas y organismos que participarán en esta área son Biogran-Ecocesta, Chocolates Torras, Go Fruselva y MAPAMA, entre otros.

Multiple Foods, con siete sectores diferenciados, será el mayor salón de Alimentaria 2018 en metraje y número de expositores

Los dulces y aperitivos, los productos gourmet, los alimentos ecológicos y los aceites estarán representados

El Olive Oil Bar permitirá degustar un centenar de AOVE españoles y de otros países mediterráneos

Las marcas que quieran posicionar sus productos como *gourmet* o *delicatessen* bajo el paraguas de instituciones y entidades como FIAB Exterior, la Asociación Española del Lujo, Odeca-Cantabria o MAPAMA encontrarán su lugar en la zona Fine Foods.

El pujante sector del dulce (que incluye galletas, cacao y chocolate, turrone y mazapanes, caramelos y chicles y pastelería, bollería y panificación), junto con el de los aperitivos estarán representados ampliamente en el espacio Snacks, Biscuits & Confectionery, en el que expondrán Produlce, Frit Ravich, King Regal, Torrons Vicens o Vidal Golosinas, entre otras empresas y organismos.

La oferta de productos internacionales estará agrupada en los International Pavilions (con la presencia confirmada de Alemania, Argentina, Bélgica, China, Ecuador, Hong-Kong, Rumanía, Rusia, Tailandia y Turquía, entre otros), mientras que la participación de buena parte de las autonomías españolas (Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, Euskadi, Comunidad Valenciana, Junta de Andalucía, Aragón, Galicia y Catalunya) estará representada en Lands of Spain, un sector que gana fuerza en esta edición.

Mediterranean Foods estará reservada a los alimentos propios de la dieta mediterránea, como los aceites de oliva y vegetales, productos del mar, fruta y verdura fresca. Aceites Abril, Coosur, Oleostepa y Kopsalat Trade-Gava Grup son algunas de las empresas que han confirmado su presencia.

Barra de aceites gourmet

Precisamente, el espacio Mediterranean Foods acogerá la octava edición de Olive Oil Bar, que permitirá degustar un centenar de marcas de AOVE de toda la geografía española y de otros países mediterráneos. Consolidada como una de las actividades de más éxito en Alimentaria, la Barra de Aceites volverá a apostar por un formato de cata auto-guiada en la que cada muestra irá acompañada por una ficha organoléptica y los utensilios necesarios para la degustación. De esta manera, se fomenta que los potenciales compradores puedan comparar y valorar la oferta para, más tarde, contactar con los productores en la propia feria.

El éxito de la pasada edición y el buen momento que pasa el sector (las exportaciones de aceite de oliva español rondarán el millón de toneladas en 2017, la segunda cifra más elevada desde 2011, según datos de Asaja) ha llevado a Alimentaria a incrementar el espacio disponible para los productos a degustar.

Barcelona, noviembre de 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

El salón aumentará un 9% su superficie expositiva respecto a la pasada edición

Las empresas de conservas y preparados harán valer su prestigio internacional en Expoconser

En Expoconser, que reunirá a las empresas más relevantes de la industria conservera española y de los países líderes del sector, los profesionales encontrarán las últimas novedades en alimentos en conserva, ahumados, salazones, marinados y productos precocinados de casi doscientas firmas. El salón, fiel a su apuesta por la internacionalización y la innovación, volverá a convertirse en una de las citas más importantes y punto de referencia en Europa del sector conservero, con cerca de 200 firmas expositoras.

Las empresas de conservas y preparados encuentran su mejor plataforma de negocio exterior en Expoconser, que representa la decidida apuesta de la industria conservera por la internacionalización, la calidad y el alto valor añadido de sus productos en respuesta a las exigencias del consumidor de disponer de alimentos más sanos y naturales. España es uno de los mayores productores de conservas a nivel mundial y ha alcanzado reconocimiento internacional por la variedad y calidad de sus productos. El carácter exportador de la industria conservera española le asegura una sólida presencia en los mercados de los cinco continentes.

Con este bagaje, Expoconser presentará las últimas novedades en alimentos en conserva, ahumados, salados, marinados y pre-cocinados de empresas como Calvo, Dani, La Escala, Garavilla o Comercial Rioverde, entre otras. Además, las dos comunidades autónomas españolas en las que la industria conservera tiene mayor peso estarán representadas por la Xunta de Galicia y el Gobierno de Navarra, cuyos stands acogerán a algunas de sus compañías más relevantes de conservas de pescado y marisco y verduras, hortalizas y frutas, respectivamente.

El salón contará con casi 4.000m² dentro de Alimentaria –un 9% más que en la anterior edición– y compartirá espacio con Intervin en el pabellón 3 del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Está previsto que Expoconser reciba la visita de aproximadamente 22.000 profesionales que tienen en cartera conservas y productos precocinados.

Escaparate de productos innovadores y exportables

En un sector donde la innovación se está convirtiendo en un factor clave, las empresas expositoras presentarán gamas de productos adaptadas a los nuevos hábitos de consumo. De este modo, dan respuesta a los compradores actuales e incorporan a mercados con gran potencial como la llamada “generación Millennial”, que valoran especialmente la conveniencia de estos productos, por su fácil accesibilidad, su larga caducidad y el hecho de no requerir frío en la mayoría de los casos.

Expoconser, que contará con 4.000m² y cerca de 200 expositores, espera recibir la visita de 22.000 compradores

Las ventas en el exterior de la industria de conservas ha crecido más de un 10% en los últimos tres años

Los principales productos exportados son las aceitunas y las conservas de atún, que ocuparán más m² de exposición

Así, los visitantes de Expoconser podrán conocer diversas propuestas para cubrir las principales exigencias de los consumidores, con productos que aporten un alto valor nutritivo y cumplan con todas las garantías de seguridad alimentaria.

Fruto de ese esfuerzo constante de adaptación al mercado y de su alta calidad, la exportación de productos alimenticios españoles de conservas y sus preparados ha experimentado una tendencia al alza en los últimos años, hasta alcanzar un valor de exportación de más de 4.000 millones de euros, con un incremento de sus ventas en el exterior de más de un 10% en el último trienio.

El sector de las conservas y preparados del pescados y mariscos españoles produce 344.000 toneladas al año, de las cuales más de 80.000 se comercializan en los mercados exteriores, según datos de ANFACO.

Las conservas españolas más exportadas

Por tipo de productos envasados, el sector de mayor peso sobre el conjunto son las conservas y preparados de vegetales y legumbres (representando el 38%), seguido de las de frutas (30%), de pescados y mariscos (19%) y de cárnicos (13%).

Más específicamente, los principales alimentos en conserva españoles que se exportan son las aceitunas, seguidas del atún, siendo los fabricantes de estos dos tipos de productos de los que más metros cuadrados de exposición ocuparán en la próxima edición de Expoconser. De hecho, el ranking de los 5 primeros productos de conservas y preparados alimenticios exportados por España según el valor está encabezado por la aceituna (732.152), seguida de las conservas de atún (478.927), los patés cárnicos (320.376), las conservas de tomate (275.233) y finalmente, los zumos de naranja (115.181).

Barcelona, noviembre de 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Se prevé que más de 15.000 profesionales visitarán el salón de lácteos de Alimentaria

Interlact mostrará la revitalización del sector a través de 150 empresas expositoras de referencia

El salón de productos lácteos y sus derivados de Alimentaria presentará las últimas novedades de una industria que reivindicará su solidez en el sector agroalimentario, gracias al esfuerzo realizado en los últimos años para diversificarse y segmentarse tanto en productos como en mercados exteriores, así como al impulso que ha supuesto la introducción de la tecnología en las elaboraciones tradicionales.

A cuatro meses de su celebración, Interlact prácticamente ha adjudicado la totalidad de sus 3.700 m² de superficie expositiva -un 6% más que en la pasada edición-, lo que demuestra el vivo interés de las empresas del sector por acudir al salón de referencia en España. Así, el certamen congregará a cerca de 150 firmas referentes de la industria en España (el séptimo país productor de lácteos, con aproximadamente 6,5 millones de toneladas anuales, según InLac, la organización interprofesional que engloba a todo el sector lácteo de España) y de otros países europeos líderes en producción de leche y sus derivados, como Alemania, Francia, Italia, Polonia, Bélgica, Portugal, Finlandia y Lituania.

Empresas como Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), Teodoro García, Quesos La Vasco Navarra, Hijos de Salvador Rodríguez, Manso, García Baquero, DOP Cadí, Gregorio Díaz Miguel, Millán Vicente y El Pastoret de La Segarra, entre otras, han confirmado su participación en Interlact. Asimismo, el salón también contará con la participación de algunas de las comunidades autónomas españolas con más proyección en elaboración de lácteos, como Valencia, Navarra y La Rioja.

En cuanto a la representación internacional, el salón contará con marcas de prestigio como St. Paul y Vlam (Bélgica), Prisca Alimentação (Portugal), Fromi y Tippagral (Francia), Frischpack y Ammerland (Alemania), Litfood (Lituania) y Caesaria Bresciana Cabre (Italia), entre otras.

Se espera que más de 15.000 profesionales visiten Interlact, que en esta edición reforzará su posición de plataforma comercial de referencia para las compañías productoras de lácteos y también como generador de riqueza tanto económica como nutricional, contribuyendo a una sociedad sana a través de unos productos indispensables en una dieta rica y saludable.

Alimentaria cuenta con diferentes programas de fidelización e invitación de compradores que garantizan la visita a la feria de compradores clave de todo el mundo. Así, los expositores de Interlact se podrán beneficiar de dos tipos de encuentros de negocio: Alimentaria Matchmaking System –una herramienta a partir de la que los compradores VIP y los invitados del programa Hosted Buyers organizan su propia agenda de reuniones con cualquiera de los expositores directos e indirectos de la feria- y los Food&Drink Business Meetings –en los que FIAB ofrece a los expositores

El espacio expositivo de Interlact crecerá un 6% respecto a la edición anterior, alcanzando los 3.700 m²

CAPSA, García Baquero, Manso, Teodoro García o Quesos La Vasco Navarra son algunas de las firmas españolas que han confirmado su participación

El salón expondrá productos procedentes de España, Francia, Bélgica, Italia, Portugal, Alemania y Lituania, entre otros países europeos

españoles la posibilidad de organizar agendas de reuniones personalizadas con un grupo de compradores internacionales invitados a Alimentaria con el apoyo del ICEX, MAPAMA y Alimentaria.

Entre la tradición y la innovación

La incorporación de nuevas variedades funcionales y la gran apuesta de la industria láctea en investigación, innovación y desarrollo la convierten en uno de los sectores más innovadores de la feria, concentrando en cada edición un gran número de productos novedosos, sean quesos –con una importantísima presencia en el salón- leches, yogures, mantequillas, nata, batidos y postres lácteos.

La cadena de producción, transformación y comercialización del sector lácteo (vacuno, ovino y caprino) en España factura en torno a 13.000 millones de euros anuales, según FENIL, la Federación Nacional de Industrias Lácteas. Durante los últimos años, la introducción de la tecnología en las elaboraciones tradicionales y el incremento y diversificación de las exportaciones –el volumen de ventas a países de fuera de la UE ya supone el 15%, en base a datos de FENIL -han hecho que el sector español de los productos lácteos y sus derivados gane peso en el panorama agroalimentario mundial.

Barcelona, noviembre de 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Las conferencias, encuentros empresariales y lanzamientos se sucederán en este espacio disruptivo

The Alimentaria Hub será centro de innovación, exportación y marketing digital

En este área de 5.000 m² tendrán lugar congresos, ponencias, presentaciones de estudios y más de 11.000 reuniones con compradores internacionales. Además, habrá exposiciones, áreas de networking y un servicio de asesoramiento para exportar, así como una zona para que profesionales e inversores descubran *startups* con proyectos pensados para revolucionar la alimentación y la gastronomía desde la tecnología.

Con el objetivo de analizar el presente para anticipar el futuro vuelve The Alimentaria Hub, el gran espacio de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para todos los agentes que intervienen en la cadena de valor de la industria de alimentación y bebidas.

Ubicado en el Pabellón 3 del recinto Gran Via de Fira de Barcelona, la próxima edición de The Alimentaria Hub potenciará el carácter multidimensional del sector en un espacio mucho más abierto y dinámico. Incluirá más de 200 actividades que se desarrollarán alrededor de seis ejes temáticos: Innovación (I+D+i) + Marcas; Nutrición, salud y bienestar; Internacionalización y globalización; Distribución y *retail*; Marketing y comunicación; y Responsabilidad Social Corporativa.

Innovación (I+D+i) + Marcas

El gran escaparate de la innovación sectorial será nuevamente Innoval, una exposición con cerca de 300 productos de alimentación y bebidas novedosos que demuestran el esfuerzo de las marcas por la calidad y por crear valor añadido, adaptándose continuamente al mercado y a las preferencias de los consumidores. Entre todos los productos se elegirán los 16 ganadores de los Premios Innoval.

También se entregarán los Premios Écotrophéa, una competición de ámbito europeo entre estudiantes universitarios organizada por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) para potenciar la creación de productos ecoinnovadores. Además, FIAB organizará el VIII Encuentro de Innovación y Tecnología Alimentaria.

The Food Factory –coorganizado con Reimagine Food, el observatorio internacional de nuevas empresas del sector– volverá a ser uno de los grandes atractivos de The Alimentaria Hub. El proyecto persigue facilitar el encuentro entre *startups* tecnológicas del sector agroalimentario y *Business Angels* con capacidad de inversión en proyectos con potencial de desarrollo e iniciativas disruptivas. Y como novedad, ocho de estas *startups* tendrán un espacio físico donde mostrar sus ideas de negocio. Además, Reimagine Food presentará la exposición Taste of Tomorrow.

Digital Food Talks recogerá los avances y tendencias en apps, e-commerce y marketing digital de la mano de expertos

En Innoval se expondrán 300 nuevos productos y se premiará la I+D+i del sector de la alimentación y bebidas

The Food Factory reunirá a inversores y startups con proyectos disruptivos de la mano de Reimagine Food

Por su parte, la Fundación Triptolemos acercará los últimos avances científicos aplicables a la industria de la alimentación mediante su “Guía para la Innovación en el Sector Alimentario 2018”, que compila y clasifica más de 5.000 proyectos, tesis doctorales y patentes, además de información sobre seguridad alimentaria, financiación y formación.

Internacionalización y globalización

The Alimentaria Hub asumirá un papel fundamental para la internacionalización de las empresas agroalimentarias. En este espacio tendrán lugar las entrevistas entre expositores y los compradores del programa Hosted Buyers invitados directamente por FIAB con el apoyo del ICEX, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente y Alimentaria.

Alimentaria también ofrecerá oportunidades de internacionalización a través del Export Service Counter, un espacio de asesoramiento personalizado a disposición de expositores que quieran iniciar su expansión en otros países. Participarán especialistas en todas las operaciones necesarias para salir a los mercados exteriores; desde aseguradoras y consultoras hasta cámaras de comercio y entidades bancarias.

Además, en The Alimentaria Hub tendrán cabida interesantes congresos como el 4º Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido, un evento en el marco del eje temático Responsabilidad Social Corporativa, que analizará los retos y el rol de la industria alimentaria en su contribución a un futuro sostenible y socialmente responsable, y el XII Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea (dentro del eje Nutrición, salud y bienestar), que dará a conocer las principales novedades sobre los efectos saludables de este patrón nutricional y los estudios realizados por investigadores de todo el mundo acerca del Paralelo 40-Observatorio Mundial de la Dieta Mediterránea. Se trata de una iniciativa que pretende promocionar la investigación interdisciplinaria de la Dieta Mediterránea desde las vertientes alimentaria y agraria, de salud, cultural, económica, gastronómica y medioambiental.

Marketing y comunicación: El reto de la digitalización

En poco tiempo, los medios digitales se han convertido en uno de los principales canales de venta y comunicación con el consumidor, también para la industria de la alimentación y bebidas, que está adaptando su marketing y logística para proporcionar la mejor experiencia de compra tanto en el *retail* como en el canal online. En este sentido, el salón inaugurará Digital Food Talks, unas sesiones que recogerán los avances y tendencias en *apps*, *e-commerce* y marketing digital de la mano de expertos. Un lugar de intercambio de conocimiento entre profesionales del mercado digital y la tecnología vinculados con la alimentación y la gastronomía, donde también se celebrarán conferencias y actividades con especialistas en la materia.

Asimismo, The Alimentaria Hub propondrá actividades en las que se analizarán las preferencias y el comportamiento del consumidor, así como el papel de las redes sociales, el comercio electrónico y las aplicaciones móviles. En este apartado, Alimentaria contará como partner estratégico con Adigital, una asociación de empresas innovadoras que trabajan por el desarrollo de la economía basada en Internet, el medio digital y las nuevas tecnologías y que cuenta entre sus socios con facilitadores de servicios de *food delivery* y *food service*. Bajo la coordinación de Alimentaria, Adigital colaborará activamente en la organización de conferencias del proyecto Digital Food Talks.

Por otra parte, en el marco de The Alimentaria Hub se entregarán los Best Awards, unos galardones de Marketing Alimentario que organiza Ediciones y Estudios en colaboración con Alimentaria.

Partners estratégicos

The Alimentaria Hub cuenta con el apoyo de varias empresas y entidades que colaboran en la creación de contenidos y en el enriquecimiento del programa. Así, Caixabank, desde su posición de *Global Partner*, promocionará los programas de internacionalización. En calidad de *Premium Partner* se cuenta con la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España, AECOC, que promoverá actividades relacionadas con distribución y *retail*. Nestlé, como *Platinum Partner*, se encargará de las relacionadas con la Responsabilidad Social Corporativa, mientras que Eurofins, *Gold Partner*, se centrará en el ámbito de la I+D+i y marcas.

Barcelona, noviembre de 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Cerca de 40 estrellas Michelin brillarán en el espacio de actividades gastronómicas del salón Restaurama

La explosión de tendencias en la alta cocina se expresará en The Alimentaria Experience

La constante introducción de innovaciones en la cocina ha provocado un estallido de innumerables tendencias en el panorama gastronómico mundial. La multiplicación de estilos y la irrupción de nuevas técnicas, junto con el retorno a la tradición, el localismo frente a la globalización o la creatividad del chef marcarán la tercera edición del espacio gastronómico vivencial del salón Restaurama de Alimentaria. Esta dinámica área de actividades mostrará la infinita variedad de propuestas culinarias actuales, unidas bajo el imperativo de la calidad, el producto y la innovación. Los encargados de desplegar ante un público profesional todas estas tendencias serán una treintena de grandes chefs reconocidos por su trayectoria, en su mayoría poseedores de estrellas Michelin y algunos en lo más alto de la lista The World's 50 Best Restaurants.

En The Alimentaria Experience el plato estrella será la multiplicidad de tendencias de la gastronomía de hoy, que se concretará en un excepcional programa de talleres magistrales y *showcookings* a cargo de cocineros de máximo reconocimiento nacional e internacional –acreditados con un total de 39 estrellas Michelin- y articulados entorno a nueve ejes temáticos: Cocina de hotel contemporánea; El desafío del menú-degustación; La explosión de las carnes, Sabores Neomarinos, Vanguardia siglo XXI; La cultura del producto; Neoclasicismo Moderno; Tradición Actualizada y Revolución Verde.

Carme Ruscalleda (restaurantes Moments y Sant Pau), Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz), Paolo Casagrande (restaurante Lasarte), Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (restaurante Disfrutar), Fina Puigdevall (restaurante Les Cols) y Paco Pérez (restaurantes Miramar, Enoteca y 5) son algunos de los chefs más prestigiosos que deleitarán con sus creaciones a los asistentes al exclusivo espacio Taller Gastronómico Magistral –con un aforo limitado a 22 personas-, en diez sesiones singulares e interactivas de una hora de duración y acceso de pago.

Paralelamente, en los cuatro espacios dispuestos para *showcookings* los visitantes podrán aprender nuevas técnicas gastronómicas a través de más de 30 demostraciones culinarias de 45 minutos –con degustación y en algunos casos con maridajes especiales con vinos naturales, zumos o cócteles saludables- de la mano de una representación de los mejores chefs del momento, como Mario Sandoval (restaurante Coque), Ángel León (restaurante Aponiente), Pepe Solla (Casa Solla), Nandu Jubany (Can Jubany), Sergio Humada (restaurante Via Veneto), Álvaro Garrido (restaurante Mina), Marcos Morán (Casa Gerardo), Fran López (restaurante Villa Retiro), Macarena de Castro (restaurante Jardín) o Rodrigo de la Calle (restaurante El Invernadero).

Carme Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez o el trío de chefs del restaurante Disfrutar impartirán talleres gastronómicos magistrales

Los showcookings incluirán degustación y en algunos casos, maridajes especiales con vinos naturales, zumos o cócteles saludables

Los cocineros pondrán el acento en el producto, la reinención de platos populares, la cocina de hotel contemporánea, las propuestas vegetARIANAS y el futuro del menú-degustación

Múltiples experiencias gastronómicas

The Alimentaria Experience, que ocupará 4.200 m2 de exposición dentro del salón Restaurama, también ofrecerá a los profesionales un completo programa de ponencias de temática variada y acceso gratuito en su aula gastronómica, que acogerá catas, presentaciones y demostraciones de nuevas técnicas y productos, y donde se darán a conocer las últimas tendencias del canal Horeca.

Por otra parte, en una ubicación central se situarán los stands de los Partners Gastronómicos, empresas punteras del mundo de la restauración que apuestan por la gastronomía y la innovación, marcando tendencia en el sector. Como "embajadores" de The Alimentaria Experience, realizarán demostraciones de producto en su propio espacio o en las estaciones de *showcooking* habilitadas en esta área.

El pujante turismo enogastronómico también tendrá un espacio propio, con propuestas de destinos que conjugan productos de calidad, patrimonio culinario, cultura y territorio promocionados por las Consejerías autonómicas y Diputaciones provinciales.

Además, The Alimentaria Experience volverá a acoger la gran final del prestigioso Concurso Cocinero del Año –que alcanza su 7ª edición-, en la que ocho jóvenes cocineros profesionales residentes en España competirán en un certamen que en anteriores ediciones ganaron chefs muy conocidos hoy, como Jordi Cruz (que forma parte del jurado presidido por Martín Berasategui) o Beatriz Sotelo.

El fenómeno Food Trucks sigue en auge, por lo que en el área exterior de The Alimentaria Experience ocho furgonetas de estética vintage ofrecerán una interesante variedad de comida popular urbana, demostrando que los conceptos *street food* y calidad pueden ir de la mano.

La restauración colectiva gana visibilidad

El sector de las colectividades contará con su propio programa formativo en The Alimentaria Experience. Así, tendrán lugar un aula gastronómica y cuatro talleres de una hora dirigidos a los tres subsegmentos más representativos de la restauración social y colectiva: hospitales, residencias y colegios.

Estas sesiones, que requerirán una entrada especial, se dedicarán a “Comedores escolares sostenibles” (a cargo de Marc Esteve, responsable de cocina del Saint Paul’s School de Barcelona, cuyo comedor ha sido el primero en recibir la distinción Slow Food Cataluña KM0); “Dietas especiales desde el punto de vista en la cocina” (impartida por Francesc González, asesor culinario en Tct45); “Diferencias culturales en la concepción del menú” (por Miriam Ubach, dietista nutricionista en Arcasa Escoles); “El pescado fresco en los menús de Colectividades” (por Anna Masdeu, gerente de la Asociación Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava) y “El desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios” (a cargo de Isabel Coderch, consultora y formadora en el ámbito de la alimentación y restauración sostenible, Julio Roldán, jefe de operaciones del Grupo Clece, y Mariví Maetzu, gestora en Ausolan).

Por otra parte, este año los profesionales del canal Horeca podrán aprovechar su visita a la feria para disfrutar por primera vez de The Hostelco Experience, un espacio de actividades complementario de The Alimentaria Experience ubicado en otro pabellón de la feria Hostelco, en el que se celebrarán conferencias, demostraciones y *showcookings* más enfocados a hostelería, restaurantes y colectividades.

La celebración conjunta de Alimentaria con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, supondrá la creación de una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al brindar tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal.

Barcelona, noviembre de 2017

16-19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com/

El objetivo del espacio es convertir el salón en un referente y centro neurálgico del vino español

Intervin reúne a los mayores expertos de vino internacionales en Vinorum Think

Vinorum Think, el espacio de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino español, reunirá durante la próxima edición de Alimentaria a los mayores expertos mundiales del sector. A cinco meses de su celebración ya empiezan a conocerse los primeros detalles y entre sus primeras figuras confirmadas destacan Jancis Robinson, Nick Lander y Eric Asimov. Intervin se celebrará en el marco de Alimentaria del 16 al 19 de abril de 2018 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

Tras el éxito de su primera edición, Vinorum Think 2018 volverá a contar con los mayores expertos internacionales en vino - *Masters of Wine*, críticos y periodistas especializados- con el objetivo de convertir Intervin en la feria de referencia internacional para el vino español.

Para ello, cada jornada se cimentará sobre tres pilares: The Expert's View, un atractivo programa de catas que mostrará lo mejor de España de la mano de 6 referentes mundiales, entre los que destacan como principales figuras Jancis Robinson, Nick Lander y Eric Asimov; Spain's Top Pairings, un espacio dedicado a las armonías históricas del vino y la cocina, en el que se podrá almorzar diariamente 6 platos elaborados por 6 de los mejores restaurantes y sumilleres de España, armonizados con los mejores vinos, junto a dos degustaciones de producto gourmet; y Open Tasting, una barra de vinos, en formato de cata libre, en la que los expositores pueden mostrar la gran oferta de vinos nacionales y donde se impulsa la búsqueda de novedades entre casi 300 referencias.

The Expert's View, las catas magistrales

La revista especializada Decanter ha calificado a Jancis Robinson como la crítica y periodista de vino más respetada del mundo. Master of Wine y colaboradora del Financial Times, entre las obras de Robinson figuran *The Oxford Companion to Wine*, *The World Atlas of Wine*, y *Wine Grapes - A complete guide to 1,368 vine varieties* (estos dos últimos junto al también crítico británico Hugh Johnson).

En 1984 Jancis Robinson se convirtió en la primera persona ajena al comercio de vino en alcanzar la titulación Master of Wine y en 2003 recibió la distinción "Most Excellent Order of the British Empire" de manos de la reina Isabel II, convirtiéndose en asesora de su bodega personal. Además, ha recibido también los reconocimientos "France's Officier du Mérite Agricole", "Golden Pin of Honor" de Alemania y cuatro premios James Beard en EEUU.

Críticos de prestigio internacional como Jancis Robinson, Nick Lander y Eric Asimov, primeras figuras confirmadas

Vinorum Think combinará las catas magistrales con las libres y ofrecerá maridajes con los mejores restaurantes de España

El espacio se desarrollará en Intervin, que espera reunir a más de 700 bodegas y cerca de 34.000 compradores internacionales

Por su parte, Nick Lander es uno de los críticos gastronómicos más destacados del mundo. Escribe semanalmente en Financial Times y también ejerce de consultor gastronómico. Ha publicado *The Art of the Restaurateur*, reconocido como Libro del Año 2012 por The Economist; y *On the Menu*, editado en 2016.

Finalmente, Eric Asimov es desde 2004 el crítico de vino de The New York Times. Autor del libro *How to Love Wine: A Memoir and Manifesto*, también ha colaborado en Food and Wine, Details y Martha Stewart Living. Su primer libro, "*\$ 25 y menos: Una guía para los mejores restaurantes baratos en Nueva York*", fue publicado anualmente por HarperCollins de 1995 a 1998. En The Times fue editor de la sección Living de 1991 a 1994 y editor de Styles of The Times de 1994 a 1995.

Intervin, plataforma internacional del vino español

El salón de los vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria es el encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española y su principal plataforma de acceso a los mercados internacionales. El salón reúne más de 700 bodegas expositoras en 15.000 m² de superficie neta de exposición y acoge a más de 34.000 visitantes internacionales que tienen en cartera el vino.

Para facilitar la actividad exportadora de sus empresas participantes, Intervin 2018 volverá a organizar los Intervin Business Meetings, un programa de compradores que reúne a cerca de 300 importadores clave de la industria y la distribución internacional procedentes de mercados estratégicos como EE.UU., China y Hong Kong, Canadá, Japón, México, Europa, Corea del Sur y países del sureste asiático, entre otros.

Más negocio internacional en Alimentaria 2018

Alimentaria presentará en 2018 una edición con contenidos renovados dirigidos fundamentalmente a potenciar su carácter empresarial y a proyectar la gastronomía como su valor diferencial. El salón persigue revalidar las cotas de internacionalización alcanzadas durante la pasada edición, a la que acudieron cerca de 4.000 empresas expositoras, 1.000 de ellas procedentes de 78 países, y 140.000 profesionales, casi 45.000 provenientes de 157 países. También se pretende dar continuidad a las 11.200 reuniones de negocio que tuvieron lugar entre los más de 800 compradores extranjeros de alto nivel invitados por el salón y las empresas expositoras.

Por primera vez, la celebración conjunta de Alimentaria con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades, confiere a ambos certámenes un posicionamiento diferencial único y supondrá la creación de una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero al ofrecer tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal del mercado.

Barcelona, noviembre 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Un selecto elenco de bartenders se dará cita en el nuevo espacio del salón Intervin

Barcelona Cocktail Art ofrecerá las propuestas más innovadoras de coctelería

Uno de los grandes atractivos de Alimentaria 2018 consistirá en la incorporación de Barcelona Cocktail Art. Concebido como un área de exposición y demostración de las principales firmas del sector, este evento fomentará los contactos profesionales y los negocios, sin renunciar al espectáculo y a la degustación de combinados. En este espacio se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en materia de coctelería, en línea con las tendencias en auge de la restauración nocturna. Para ello, contará con la participación de algunos de los bartenders y locales más influyentes de Europa y Latinoamérica.

El nuevo espacio, que ocupará 700 m2 dentro del salón Intervin -repartidos entre una zona de stands y otra con un escenario y una barra de coctelería- pondrá énfasis en la formación, con ponencias, talleres, *masterclasses* y catas a cargo de expertos nacionales e internacionales, entre los que destacan Luis Flores, especialista en cócteles amazónicos y colaborador del chef Pedro Miguel Schiaffino en el restaurante Amaz de Lima (Perú); Lucas Groglio, fundador de la empresa argentina de coctelería sostenible Lo hacemos bien; Carlos Gaitán, influencer y bar manager del restaurante Pica de Cali (Colombia), que hablará sobre los combinados con viche, la bebida alcohólica artesanal típica de la costa pacífica colombiana; Joan Carbó, responsable de desarrollo y creación de bebidas del restaurante El Cellar de Can Roca de Girona y Miguel Ángel Gómez González, sumiller experto en aguardiente y autor del libro de investigación "Aguardiente. Historia de sus orígenes y evolución".

Alcance global con productos y conocimientos locales

Barcelona Cocktail Art propone dinamizar sus actividades desde el ámbito local con el concepto "Lo nuestro". Por ello, para desarrollar su programa ha seleccionado principalmente a profesionales nacionales que destacan por su constante búsqueda de innovación y por su aproximación a temas de interés global utilizando productos, recursos y conocimiento local. Estos gurús estarán apoyados por referentes internacionales que también tienen como base de trabajo conceptos como ingredientes locales, biodiversidad, salud y cultura de cercanía. Entre todos apuntarán las principales tendencias en coctelería para los próximos años.

Las 14 ponencias previstas, que tendrán lugar en el Espacio Demostración, se estructurarán entorno a cuatro temáticas: gestión, producto, tendencias y tradición e innovación. A su vez, en función de su contenido y el experto que las imparta, se organizarán en dos bloques conceptuales: Academy, con un enfoque más teórico y concentrado en sesiones matinales que abarcarán temas como sostenibilidad, responsabilidad, gestión, servicio, salud, producto, productividad e innovación; Open Bar, una barra que se abrirá para demostraciones en vivo,

Los stands y espacios de actividades de Barcelona Cocktail Art ocuparán 700 m2 dentro del pabellón de Intervin

Luis Flores, Lucas Groglio, Carlos Gaitán, Joan Carbó y Miguel Ángel Gómez son algunos de los bartenders "estrella" que participarán como ponentes

Las mejores coctelerías de Barcelona apoyarán activamente el nuevo evento durante la semana de celebración de la feria

masterclasses y catas, incluyendo a los ponentes internacionales, y tendrá lugar por las tardes. Además, algunas marcas que generan tendencia dispondrán de espacios para desarrollar sus propias actividades de promoción.

Los mejores embajadores del cocktail ‘made in Barcelona’

Barcelona Cocktail Art cuenta con la complicidad de la ciudad que acoge el certamen, cuyas barras más prestigiosas colaborarán activamente en la proyección internacional de esta iniciativa pionera en calidad de Guest Bars, a la que hasta ahora se han adherido 24 establecimientos.

José María Gotarda, presidente del Club del Barman de Catalunya, propietario de Ideal Cocktail Bar y profesor de la escuela de hostelería ESHOB; Jerónimo Vaquero, propietario de Boadas; Javier de las Muelas, propietario de Dry Martini y Gimlet; Angel David Asensio, propietario de Dux y socio de Conbe; Luca Izzo, propietario de Old Fashioned y Hemingway, Mike Cruickshank, propietario de Xix Bar y Balius y Alfredo Pernia, barman y propietario de Solange Cocktails & Luxury Spirit son algunos de los prestigiosos bartenders que brindan su apoyo a Barcelona Cocktail Art, erigiéndose en sus principales embajadores. Ellos y sus equipos participarán activamente en la feria, siendo espejo de lo que suceda en Alimentaria, como punto de encuentro entre locales y marcas y como anfitrionas de aquellas firmas y productos que se exhiban en el salón y no tengan representación en España todavía. Además, se realizará una ruta de bares con un cóctel especial para la ocasión, y acogerán a guest bartendings (barmans invitados de otros locales por una noche). Y en algunos casos, como Luca Izzo o Alfredo Pernia, también acudirán como ponentes al Espacio Demostración de Barcelona Cocktail Art.

Además, durante la semana en que se desarrollará la feria tendrán lugar cuatro fiestas temáticas –una por cada noche de Alimentaria- en algunas de las mencionadas coctelerías barcelonesas de referencia.

Innovación en destilados

La creación de Barcelona Cocktail Art supone *“una mayor apuesta por la innovación en el sector y por estar a la vanguardia de las tendencias y la actualidad en la industria de los destilados”*, como valora J. Antonio Valls, director de Alimentaria. Una industria que en España genera un volumen de superior a los 7.400 millones de euros, según la Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE).

Por su parte, George Restrepo, coorganizador de Barcelona Cocktail Art y fundador de Coctelería Creativa, la mayor plataforma en español de coctelería y destilados, argumenta que *“Barcelona tiene excelentes profesionales expertos en la materia, locales reconocidos internacionalmente como los mejores del mundo y ahora contará con el salón que necesita, en el marco de una feria líder como Alimentaria, que se caracteriza por la innovación y la creación de oportunidades de negocio”*.

Intervin, el marco de celebración idóneo

Barcelona Cocktail Art ocupará un lugar destacado dentro de Intervin, el salón de los vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria. Se trata del encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola y de los destilados española y su principal plataforma de acceso a los mercados internacionales. Consolidado como piedra angular de la feria Alimentaria, Intervin reúne más de 700 firmas en 15.000 m2 de superficie neta de exposición.

La celebración conjunta con Hostelco, el salón de la hostelería y la restauración, ofrecerá a las empresas expositoras de Intervin más oportunidades de penetración en el canal de la restauración y la hostelería.

Barcelona, noviembre de 2017

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Calidad, artesanía y tradición caracterizan los alimentos más exclusivos del salón

Alimentaria Premium reúne la élite de la elaboración gastronómica y amplía su oferta

Ibéricos de calidad superior, ahumados exquisitos, bacalao pescados con anzuelo, conservas artesanas de primera calidad, aceites vírgenes, caviar y vinos. Estos son algunos de los productos excepcionales que Alimentaria ofrecerá en su zona Premium, un exclusivo espacio destinado a los productos más delicados del mercado y punto de encuentro para la gastronomía más sibarita. En esta edición, además, el salón aumenta y diversifica su oferta de productos de gastronomía de élite para abarcar nuevos segmentos de alta gama.

Un selecto grupo de firmas de alta gastronomía, artesanos alimentarios y viticultores reconocidos por la tradición en sus métodos de producción volverán a reunirse en Alimentaria Premium, que concentrará la mayor oferta de productos del salón por metro cuadrado. Entre los maestros elaboradores, destacan Quesería La Antigua, Bacalao Giraldo, Ahumados Domínguez, Caspian Pearl, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito, La Catedral de Navarra, Anchoas Sanfilippo, Mövenpick, Gramona y Roda.

Ahumados Domínguez, casa pionera en la elaboración de salmón ahumado en España desde 1960 y referente en el sector, presentará en Alimentaria Premium sus lomos de salmón y bacalao ahumado.

Jamones Joselito trae la Premium Edition Joselito & Swarovski, una malla elástica de diseño único con más de 5.000 cristales Swarovski y un cierre de pulsera con 2 becharmed, que envuelve y esconde un excepcional Joselito Vintage 2009 de 8 años de curación, que se guarda en un estuche transparente.

Por su parte, La Catedral de Navarra, con más de 70 años de experiencia en el sector y certificada por cuatro denominaciones de origen, traerá al salón su espárrago blanco de Navarra, los pimientos del piquillo y las alcachofas blancas de Tudela. Bacalao Giraldo, cuyo bacalao - el auténtico Gadus Morhua fresco, pescado con anzuelo y salado en las Islas Feroe e Islandia- está considerado el mejor del mundo también ofrecerá esta especie a los profesionales que visiten Alimentaria Premium.

El caviar no podía faltar en este espacio exclusivo. Uno de los referentes del caviar Beluga Extra y del Beluga Imperial es la firma Caspian Pearl. Delegada Oficial del Caviar Iraní en Europa, se fundó en el año 1985, como una empresa española con más de 26 años de experiencia en el mercado de la alta gastronomía. La Brújula, con sus conservas de pescado y marisco de las marcas Ramón Peña y La Brújula, tampoco podía faltar a la cita; igual que Quesería La Antigua de Fuentesauco, que desde Zamora, traerá su queso La Antigua al tartufo, al azafrán, con pimienta negra, y sin lactosa.

En el ámbito del vino, la reputada bodega Gramona presentará en exclusiva su "Enoteca Gramona Brut Nature Gran Reserva 2001"; mientras que Mövenpick, la conocida marca suiza de helados premium y 100% naturales, ofrecerá sus novedades en sabores de nuez y arce, fruta de la pasión y mango y chocolate suizo.

Finalmente, Anchoas Sanfilippo, compañía especializada en anchoas en salazón y aceite de calidad desde 1896, y Hacienda Queiles, empresa dedicada a la producción de aceite de oliva extra virgen de altísima calidad en su propia almazara, completarán este grupo de expositores de primera categoría.

Del 16 al 19 de abril de 2018
www.alimentaria-bcn.com

Comité organizador

Alimentaria 2018

Salón Internacional de la Alimentación, Bebidas y Foodservice

Presidente

Josep Lluís Bonet Ferrer
Presidente de FREIXENET, S.A.

Vicepresidentes

Ignacio Ferrero Jordi
Presidente de IDILIA FOODS, S.L.

Jesús S. Pérez Díaz

Presidente de TORSAL CAPITAL SGEGR, S.A. - Expresidente de FoodDrinkEurope

Javier Robles González

Presidente de INTERLACT - Presidente de honor de DANONE, S.A.

Juan M. Vieites Baptista de Sousa

Presidente de EXPOCONSER - Presidente de ANFACO / CECOPESCA

Vocales

José Arcas Romeu

Presidente de INNOVAL

José Luis Benítez Robredo

Director General de la Federación Española del Vino (FEV)

José María Bonmatí Pérez

Director general de AECOC

Anna Bosch Güell

Vicepresidenta de INTERCARN – Directora General NOEL ALIMENTARIA S.A.U

Mané Calvo García Benavides

Presidente de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Laurent Dereux
Director general de NESTLÉ ESPAÑA, S.A.

Silvio Elías de Gispert
Presidente de ORGANIC & FUNCTIONAL FOODS - Director general de ECOVERITAS, S.A.

Fernando Fernández Soriano
Presidente de MULTIPLE FOODS - General Manager BU Spain GALLINA BLANCA STAR

Mauricio García de Quevedo
Director general de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)

Gonzalo Guillén Benjumea
Presidente de MEDITERRANEAN FOODS - Director general de ACEITES DEL SUR – COOSUR, S.A.

José Carlos Lacasa Echevarría
Presidente de Promoción internacional - Consejero de CHOCOLATES LACASA

Antonio Llorens Tubau
Presidente de RESTAURAMA y director general de SERUNIÓN ELIOR

Olga Martínez
Presidenta de SNACKS, BISCUITS & CONFECTIONARY – Presidenta de PRODULCE -
Corporate Affairs Director de MARS IBERIA

María Naranjo Crespo
Directora de la División de Alimentos y Gastronomía de ICEX España Exportación e Inversiones

Javier Pagés Font
Presidente del salón INTERVIN - Director general de CODORNÍU, S.A.

Jaime Rodríguez Bertiz
Consejero delegado EUROMADI

Paulo Soares
Presidente de INTERCARN – Regional Managing Director Southern Europe CAMPOFRIO FOOD
GROUP

Josep Tejedo Fernández
Director general de MERCABARNA

Vocales de la organización

Céline Pérez Nuzzo
Project Director de ALIMENTARIA EXHIBITIONS, S.L.U.

J. Antonio Valls Vidal
Director general de ALIMENTARIA EXHIBITIONS, S.L.U. – Director de ALIMENTARIA