

40 YEARS Alimentaria

The Alimentaria Experience
Live Gastronomy

VinorumTHINK
by Intervin

Olive Oil Bar
BARRA DE ACEITES DE OLIVA GOURMET

ESPAÑA
EL PAIS DE LOS
100 QUESOS
MICROS

Partners :

 ANGELO PO
IBERICA
SIRMAN

 AudensFood

 Burgos
alimentos

 COMINPORT
DISTRIBUCION S.L.
PRODUCTOS JAPONESSES

 GURMANIACS
THE ORIGINAL

 negri
25 Años

 NICE FRUIT

 Premium Shellfish

Patrocinadores :

 Estrella

 makro

 PA

 SILESTONE
by COSENTINO
THE ORIGINAL QUARTZ

 Unilever
Food Solutions



Del 25 al 28 de abril de 2016
www.alimentaria-bcn.com



Alimentaria Exhibitions

Con actividades que visualizan las sinergias entre industria alimentaria, turismo y patrimonio culinario

Alimentaria pone en valor la gastronomía y la restauración para el crecimiento del sector

La gastronomía y la restauración protagonizarán una Alimentaria con más sabor que nunca para poner en valor y promocionar la calidad, variedad y riqueza de los alimentos y bebidas españoles. El salón –que se celebrará en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona del 25 al 28 de abril–, se propone visualizar las sinergias entre industria alimentaria, gastronomía y turismo para ganar reconocimiento internacional y crecer también en el mercado nacional, poniendo el acento en el talento de una nueva generación de chefs, y en el vino, el aceite y el queso, como productos representativos.

Uno de los valores diferenciales de Alimentaria es su ambicioso programa de actividades y espacios gastronómicos que hoy se ha presentado en el mercado de Santa Caterina de Barcelona en un acto que ha reunido a empresas, chefs y profesionales del sector de la restauración, la alimentación y las bebidas.

Como explica el director general de Alimentaria Exhibitions y máximo responsable de la feria, J. Antonio Valls *“nos proponemos demostrar cómo, a través de la gastronomía, la industria alimentaria puede explorar estrategias eficaces para aumentar las ventas en el exterior y para conectar mejor con el mercado interior utilizando un gastroturismo más evolucionado”*. Para Valls, *“se trata de aunar esfuerzos e ir todos de la mano para aprovechar la fuerza del sector turístico, el reconocimiento de la cocina española y la calidad de nuestros productos agroalimentarios”*.

En la misma línea, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, reivindica *“el potencial económico que hay detrás de esta alianza imbatible, dado que la suma de los sectores de agroalimentación, hostelería, restauración y turismo suponen más de la cuarta parte del PIB”*.

Más experiencias

Este año, la Alimentaria más gastronómica y vivencial mostrará la innovación y creatividad que mueve al mundo de la restauración sin perder de vista la tradición, la autenticidad y la diversidad culinaria del país. Así, vuelve *The Alimentaria Experience*, el espacio gastronómico por excelencia de la feria, donde se celebrarán talleres magistrales y múltiples *showcookings*. Participarán unos 40 cocineros, entre ellos figuras reconocidas, jóvenes chefs con gran talento y mujeres que triunfan en la alta restauración para demostrar que el relevo generacional está asegurado.

En el programa destacan nombres como Joan Roca, Mario Sandoval, Ángel León, Ricard Camarena, Rubén Trincado, Eduard Xatruch, Oriol Castro o Diego Guerrero. Y entre las féminas, Ana Merino, Beatriz Sotelo, Celia

Agroalimentación, turismo, hostelería y restauración suponen más del 25% del PIB español

En su 40 aniversario, Alimentaria será más gastronómica y experiencial que nunca

Con la presencia de los mejores chefs del momento, sumilleres, cocteleros, expertos, y otros profesionales gastronómicos

Jiménez o Yolanda León. También se podrán conocer otras culturas gastronómicas con Roberto Ruiz (México); Andrea Tumbarello (Italia), Ricardo Sanz (Japón), Atul Kochhar (India), Mauro Colagreco (Francia) y Virgilio Martínez (Perú). En este marco se desarrollará, la final del concurso Cocinero del Año en la que compiten ocho promesas de la cocina española que están trabajando en el ámbito de la restauración. De esta forma, Restaurama, el salón al que pertenece *The Alimentaria Experience* y uno de los salones estructurales del evento, se erige como el punto de encuentro del sector de la restauración y la hostelería y la mejor plataforma para mostrar las últimas tendencias e innovaciones del mercado.

Enogastroturismo, cócteles y foodtrucks

Al margen de ampliar la presencia de chefs, *The Alimentaria Experience* estrenará nuevos espacios pensados para dar cabida a las últimas tendencias en el sector de la restauración. Habrá un área de turismo enogastronómico con propuestas de destinos que conjugan productos de calidad, patrimonio culinario, cultura y territorio promocionados por las Consejerías autonómicas y Diputaciones provinciales. Paralelamente, los mejores licores y destilados protagonizarán *Cocktail & Spirits* con una exposición de productos y una barra de demostraciones y maridajes con expertos como Matías Saril y Mario Ubieta, de 80-20ml, Iván García (Ice & Craft), Daniele dalla Pola, Javier Caballero (Liquid Experience) y Pepe Orts. El boom de la comida urbana y los *Food Trucks* también tendrán presencia en la feria con degustaciones de Bicodexead, Fileteando, Savia Natural, Vins Padró, Wild Alaska Food Truck y Ceviche 103.

VINORUM Think, repensando el vino

Dentro de Intervin, el Salón internacional del vino y los espirituosos de Alimentaria, se ubicará VINORUM Think, un renovado espacio de reflexión, divulgación, sinergias gastronómicas y negocio en torno al vino español. El programa incluye una decena de catas magistrales para descubrir los vinos que marcan tendencia; mesas redondas y conferencias, así como *showcookings* con maridaje. Participarán cerca de 40 expertos nacionales e internacionales, entre ellos reconocidos críticos, enólogos, empresarios, masters of wine, periodistas, sumilleres y chefs. Destaca la presencia del crítico de espumosos más importante del mundo, Tom Stevenson; la *master of wine* estadounidense y creadora del concurso de vinos referente en Asia, Debra Meiburg; y el fundador de Balzac Communications & Marketing y creador de la Academy of Wine Communications, Paul Wagner, entre otros.

La elite de los AOVE

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet reunirá más de 100 marcas de alta gama, con o sin denominación de origen, producidas en España. Este espacio de cata, ubicado en la zona *Mediterranean Foods*, reflejará el buen estado de forma del aceite de oliva nacional, un producto cada vez más asentado en el segmento Premium que busca exportar más y conectar con la mejor gastronomía. El espacio reunirá también más de 20 aceites premiados en el prestigioso *The World's Best Olive Oils 2015* de Nueva York y los ocho galardonados en el concurso Jaén Selección. Se podrán conocer aceites de autor, ecológicos o fruto de la experimentación a través de la recolección temprana de la oliva y de sistemas de producción integrados.

Quesos de pequeños productores y artesanos

Por su parte, el espacio de cata y exposición 'España, el país de los 100 quesos' incluido en el salón Interlact, presentará los productos de un centenar de microempresas queseras, que son mayoría en el tejido industrial del sector. Una propuesta gastronómica y sensorial para descubrir y saborear hasta 200 referencias para comprobar la amplísima biodiversidad de los quesos tradicionales y artesanos que se elaboran en diferentes zonas de España. Además de estos espacios específicos, Alimentaria propone un viaje a través de los alimentos y sabores más representativos de las diferentes regiones de España (*Lands of Spain* en el pabellón 2) y de otros países del mundo (*International Pavilions*, en el pabellón 1).

Sobre Alimentaria 2016

Con la participación de 4.000 empresas, de hasta 70 países, Alimentaria es el principal escaparate internacional de la gastronomía, los alimentos y bebidas españoles. La feria, que celebra este año su 40 aniversario, atrae 140.000 profesionales, el 35% extranjero. En esta edición, Alimentaria se estructurará en cinco salones: Intervin (vinos y espirituosos), Intercarn (cárnicos y derivados), Restaurama (restauración), Interlact (lácteos y derivados) y Multiple Foods (multiproducto del dulce, conservas, aceites y productos Premium). Con ello, se pretende reflejar las tendencias de mercado, reforzar el posicionamiento de la feria en restauración y gastronomía y facilitar la visita de profesionales de la distribución, canales de venta e importación de alimentos y bebidas que acuden a la feria en busca de proveedores y nuevos productos.

Barcelona, 10 de marzo de 2016



Del 25 al 28 de abril de 2016
www.alimentaria-bcn.com



El ex sumiller de El Bulli, Ferran Centelles, propone dos alternativas muy diferentes para armonizarla

Mario Sandoval crea la tapa Alimentaria 2016 para degustar el 40 aniversario del evento

La Alimentaria más gastronómica y experiencial se presenta hoy en el Mercat de Santa Caterina de Barcelona en un acto en el que el reconocido chef, Mario Sandoval (dos estrellas Michelin), dedica una tapa en exclusiva al emblemático evento barcelonés que en esta edición –que se celebrará del 25 al 28 de abril en Fira de Barcelona– cumple 40 años. A sugerencia del ex sumiller de El Bulli, Ferran Centelles, esta original creación culinaria puede armonizarse con un espumoso, para conseguir una combinación refrescante, o con un vino más arriesgado con el que obtener un mayor dulzor y amargor, como es el caso de un vermut.

“Arenque en conserva con encurtidos”. Así, se llama la tapa Alimentaria que propone Sandoval desde su Restaurante Coque de Madrid con la que ha querido expresar la conjunción de sabores, ingredientes de calidad y culturas gastronómicas que se produce en el evento, reivindicando al mismo tiempo el origen de la cocina con los fermentados, salazones y escabeches.

Precisamente, Sandoval será uno de los protagonistas del espacio gastronómico por excelencia del encuentro, *The Alimentaria Experience*, donde se sucederán talleres magistrales y *showcookings*. Participarán cerca de 40 prestigiosos chefs que marcan el *momentum* gastronómico y también jóvenes talentos de la mejor cocina entre los que cada vez hay más mujeres. En el programa destacan también figuras como Joan Roca, Ángel León, Ricard Camarena, Rubén Trincado, Eduard Xatruch, Oriol Castro o Diego Guerrero, además de nombres femeninos como Ana Merino, Beatriz Sotelo, Celia Jiménez o Yolanda León.

Para el vino, la gastronomía es uno de sus principales canales de expresión y promoción, por lo que Alimentaria presentará un nuevo *VINORUM Think* para repensar el potencial del vino español con una agenda que incluye una decena de catas magistrales, mesas redondas y conferencia, y *showcookings* con maridaje incluido. Entre los casi 40 expertos presentes en este espacio destacan el crítico de espumosos más importante del mundo, Tom Stevenson o la *master of wine* estadounidense y creadora del concurso de vinos referente en Asia, Debra Meiburg.

Otras actividades que servirán para visualizar y promocionar, a través de la gastronomía, la calidad, diversidad y riqueza de otros alimentos serán la Barra de Aceites de Oliva Gourmet, que reunirá y permitirá saborear la elite de los vírgenes extra, y la muestra España, el país de los 100 quesos, dedicada este año a las microqueserías para poder degustar parte de la amplísima biodiversidad de los quesos tradicionales y artesanos del país. Asimismo, Alimentaria dedicará especial atención al turismo enogastronómico, a los cócteles y destilados y al fenómeno de los *food trucks*.

Además de Sandoval y de Centelles, en el acto de presentación de las actividades gastronómicas han intervenido el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet; el director general de Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls; el presidente del salón Restaurama de Alimentaria, Antoni Llorens; los consultores gastronómicos, Marta Angulo y Enric Canut, y la consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Meritxell Serret.

Barcelona, 10 de marzo de 2016

Tapa Alimentaria 2016, por Mario Sandoval

Arenque en conserva con encurtidos

Ingrediente principal:

- Sardinilla (3 ud/persona)

Para el Kimchi de Achicoria

- Achicoria
- 1 litro de agua
- Sweet chilli dulce
- Soja Jang
- Ajo negro
- Estragón
- Salvia
- Bayas de Goji
- Muji miso
- Ciruelas fermentadas
- Chia
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- Harina de arroz
- Pasta de soja
- Jengibre
- Azúcar blanquilla
- Salsa de ostra
- Soja
- Pasta de judías



Elaboración

Cortar la col china en dados, meterla en el agua con sal durante 12 horas. Escurrir, lavar y aderezar con los demás ingredientes. Dejar en cámara durante 1 semana. Colar y centrifugar.

Para los encurtidos

- Pepino (500 g)
- Vinagre de vino blanco (750 g)
- Agua (1,5 l)
- Sal (20 g)
- Diente de ajo (2 ud)
- Hierbabuena (1 manojo)

Elaboración

Escaldar el pepino y envasar con los demás ingredientes durante 10 días



Del 25 al 28 de abril de 2016
www.alimentaria-bcn.com



Los jóvenes chefs y las mujeres, protagonistas del gran espacio gastronómico de Alimentaria

***The Alimentaria Experience* avanza el relevo generacional en la alta cocina**

Con una media de edad de 38 años, restaurante propio en la mayoría de casos –algunos laureados ya con estrella Michelin–, y una extensa trayectoria en el mundo de la restauración. Así son los nuevos talentos que marcan tendencia en la alta cocina y que participarán en los talleres y *showcookings* del espacio gastronómico *The Alimentaria Experience*. En total cerca de 40 cocineros, entre ellos renombrados chefs, jóvenes cocineros y varios nombres femeninos que pisan fuerte, demostrarán que el relevo generacional para seguir disfrutando y proyectando internacionalmente nuestra mejor gastronomía está asegurado.

The Alimentaria Experience es un espacio pensado para que los visitantes de Alimentaria vivan en directo la elaboración, emplatado y degustación de algunas de las especialidades que se sirven en restaurantes que despuntan en las mejores guías gastronómicas. Con las diferentes actividades programadas, se promociona y se pone en valor la calidad, el sabor y variedad de los ingredientes y productos alimentarios utilizados en cada plato, al tiempo que se contribuye a expandir y crear una mayor cultura gastronómica.

En *The Alimentaria Experience* habrá talleres que permitirán al público interactuar con el chef. Por un box para sólo 22 asistentes pasarán cocineros de renombre entre los que destaca Joan Roca (El Celler de Can Roca). Habrá un día en el que cocinarán sólo chefs femeninas que defienden estrellas Michelin como la gallega Beatriz Sotelo (Restaurante A Estación); la cordobesa Celia Jiménez (Restaurante Celia Jiménez) o la leonesa Yolanda León (Restaurante Cocinandos). También participará Alejandra Rivas, directora junto a Jordi Roca de la heladería Rocambolesc. En estos exclusivos talleres también tomarán los fogones jóvenes y chefs con estrella como el valenciano Ricard Camarena (Restaurante Ricard Camarena), el gallego Javier Olleros (Restaurante Culler de Pau) o los barceloneses Eduard Xatruch y Oriol Castro (Disfrutar).

Además, se incluyen en este programa de talleres dos interesantes propuestas extranjeras, la del restaurante francés Mirazur del chef argentino Mauro Colagreco y la del peruano Restaurante Central de Virgilio Martínez.

Showcookings

The Alimentaria Experience ofrecerá al público demostraciones culinarias a cargo de prestigiosos chefs que, a pesar de su juventud, llevan varios años en primera línea del panorama gastronómico nacional como Paolo Casagrande (Restaurante Lasarte – Barcelona); Fernando Pérez Arellano (Restaurante Zaranda – Madrid); Mario Sandoval (Restaurante Coque – Madrid) y Ángel León (Restaurante Aponiente – Puerto de Santa María). Siguiendo el mismo esquema de los talleres, el segundo día de Alimentaria

Mario Sandoval, Ángel León, Ricard Camarena o Diego Guerrero son algunos de los 40 cocineros participantes

Ana Merino, Beatriz Sotelo, Celia Jiménez o Yolanda León, entre las féminas que triunfan en el panorama de la alta restauración

Habrá representación internacional con chefs de Francia, Perú, Italia, México e India para conocer otras culturas gastronómicas

serán las cocineras quienes se encargarán de los *showcookings*. Entre los nombres figuran Macarena de Castro (Restaurante Jardín – Port Alcudia); Ana Merino, la más joven del grupo con 30 años, (Restaurante Mont Bar – Barcelona); Teresa Gutiérrez (Restaurante Azafrán – Villarrobledo); Ana Acín (Restaurante Venta Sotón – Huesca); María Solivellas (Restaurante Ca na Toneta – Mallorca) y Aizpea Oihander (Restaurante Xarma – San Sebastián). El último día será el turno de jóvenes chefs que se están convirtiendo en una referencia a seguir en el panorama culinario español: Sergio Bastard (Restaurante Casona del Judío – Santander); Rafa Soler (Restaurante Audrey’s – Calpe); Iván Domínguez (Restaurante Alborada – La Coruña); Rubén Trincado (Restaurante Mirador de Ulía – San Sebastián) y Diego Guerrero (Restaurante DSTAgE – Madrid).

The Alimentaria Experience incluirá, asimismo, cuatro *showcookings* simultáneos denominados “Planeta Cocina”, que darán a conocer la riqueza de otras culturas gastronómicas. Así Roberto Ruiz (Restaurante Punto MX – Madrid) presentará su particular reinterpretación de los sabores mexicanos; Andrea Tumbarello (Restaurante Don Giovanni - Madrid) acercará la mejor versión de la cocina italiana; Ricardo Sanz (Restaurante Kabuki - Madrid) fusionará la cocina japonesa y la mediterránea, mientras que Atul Kochhar (Restaurante Benares - Madrid) propondrá creaciones basadas en la gastronomía india.

Asimismo, en el programa de *showcookings* habrá sesiones protagonizadas por “cocineros de concurso”, esto es, los ganadores y finalistas de la 2ª y 3ª edición de *Masterchef* y *Cocineros al volante*, programas televisivos de éxito que han despertado el interés por la gastronomía del gran público. Victoria Pulgadin, Mateo Sierra, Carlos Maldonado, Sally Caballero y Javier Bricchetto realizarán sus propias creaciones. Además, *The Alimentaria Experience* será el escenario de la final del Concurso “Cocinero del año”, en la que competirán ocho jóvenes promesas de la cocina española que están trabajando en el ámbito de la restauración.

Green chefs

Vegetarianos, veganos, flexiterianos... La alta cocina se suma a esta corriente e incluye propuestas saludables a medida de estos comensales reivindicando el sabor y calidad de los productos de proximidad. *The Alimentaria Experience* incluirá *showcookings* donde se compartirán tendencias y se presentarán las prácticas de algunos reconocidos restaurantes que enfocan sus cartas a este público, centrándose en la verdura. Participarán Sebastian Frank, del berlinés Restaurante Horvath (2 estrellas Michelin); Fabio Winkelhofer del Restaurante Plefferschiff de Salzburgo; el vallisoletano Miguel Ángel de la Cruz, de La Botica de Mazapozuelos (1 estrella Michelin), Teresa Carles y Jordi Barri, del grupo Teresa Carles Healthy Foods; Nacho Rojo (Restaurante La Galería – Burgos), Alex Alcántara (Restaurante Bache – Madrid); o Iñigo Pérez (Restaurante Urrechu - Madrid).

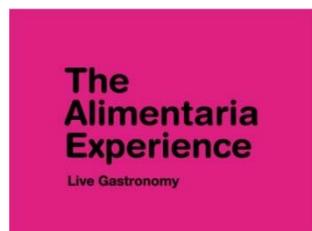
Pero no sólo habrá *showcookings* de alta gastronomía, *The Alimentaria Experience* dará visibilidad a proyectos singulares del ámbito de la restauración colectiva. Así, la cocinera y asesora de Eurest Catalunya, Ada Parellada, presentará ideas nuevas y divertidas para los menús escolares; el cocinero de la Fundació Alícia, Marc Puig-Pey, abordará la restauración sociosanitaria para personas mayores; mientras que la subdirectora de Gestión y Servicios Generales del Complejo Asistencial Universitario de León, Soledad Parrado, junto a una cocinera del centro, explicará el éxito de la implantación de menús pediátricos en este hospital.

Nuevos espacios para las últimas tendencias

Al margen de ampliar la presencia 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 la actividad Turismo Enogastronómico, en el que se habilitarán cuatro zonas para que las Diputaciones y Consejerías autonómicas den a conocer los productos emblemáticos de sus cocinas, así como la cultura y la artesanía culinaria propia de cada zona.

Los grandes especialistas en coctelería estarán en el espacio *Cocktail&Spirits*, donde se presentarán los mejores y más demandados destilados y licores. Al margen de la exposición, se habilitará una gran barra común en la que se maridarán ginebras, rones y whiskeys con café, chocolate o zumos. Finalmente, la cada vez más popular comida urbana será protagonista del espacio *Food Trucks*. Estas furgonetas de estética *vinatge* están en auge y demuestran como los conceptos comida rápida y calidad pueden ir de la mano.

Barcelona, marzo de 2016



Programa de actividades

Lunes, 25 de abril de 2016

11:00h a 11:30h. Showcooking: “Chori & Pan”.

Javier Brichetto, cocinero del equipo ganador “La Vermuneta” del programa Cocineros al Volante. *The Alimentaria Experience*. Pabellón 6. Showcooking 4.

11:45h a 12:45h. Showcooking: “Generando ilusión en el menú infantil hospitalario”.

Soledad Parrado, subdirectora de Gestión y servicios generales – Complejo Asistencial Universitario de León.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

12:00h a 12:30h. Showcooking: “El gluten en la cocina”.

Mateo Sierra, Finalista II Edición MasterChef.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

12:15h a 13:15h. El arte del whisky japonés by NIKKA

Javier Reynoso, Global Brand Ambassador Spirits - Miguel Torres S.A.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica.

13:00h a 13:30h. Showcooking: “Sepia con sobrasada”.

Victoria Pulgarin, Ganadora II Edición MasterChef.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

13:15h a 14:15h. Fácil, creativo y rentable.

Felix Martínez Cubillo, chef colaborador de Audens Food

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 3.

13:30 a 14:30h. Taller Gastronómico Magistral: “Culler de Pau, la gente del Atlántico... sabores y texturas”.

Javier Olleros, chef del restaurante Culler de Pau (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

13:30h a 14:15h. Showcooking: “Lasarte, contraste y sutileza”.

Pablo Casagrande, chef del restaurante Lasarte (** MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

15:45h a 16:30h. Showcooking: “ZARANDA: esencia, inspiración y línea creativa”.

Fernando Pérez Arellano, chef del restaurante Zaranda (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

16:00h a 16:30h. Showcooking: “Vanguardia ancestral”.

Sally Caballero (chef)

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

16:00h a 17:00h. Taller Gastronómico Magistral: “Mediterráneo, huerto y montaña”.

Mauro Colagreco, chef del restaurante Mirazur (** MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

16:15h a 17:15h. Showcooking: “La energía del territorio”.

Enric Millà, chef del restaurante El Dien.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

17:00h a 17:30h. Showcooking: “Monte, caza, humo”.

Carlos Maldonado, Ganador III Edición MasterChef y concursante en Cocineros al Volante.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

17:00h a 17:45h. Showcooking: “El origen de la cocina: fermentados, salazones y escabeches”.

Mario Sandoval, chef del restaurante Coque (** MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

18:00h a 19:00h. Taller Gastronómico Magistral: “Cocina local con inspiración global”.

Joan Roca, chef del restaurante El Celler de Can Roca (***) MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

18:00h a 19:00h. Mugaritz Experiences en colaboración con Guzmán Gastronomía

Dani Lasa, chef y responsable de Creatividad e I+D del Restaurante Mugaritz

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica.

18:15h a 19h. Showcooking: “Bocados salinos”.

Ángel León, chef del restaurante Aponiente (** MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

Martes, 26 de abril de 2016

10:30h a 11:15h. Showcooking: “Sabores de una isla”.

Macarena De Castro, chef del restaurante Jardín (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

10:45h a 11:45h. Showcooking: “La cocina del triturado: ¿Cómo mejoramos la aceptación?”.

Marc Puig-Pei – Fundación Alicia.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

11:00h a 11:30h. Showcooking: “Niños en la cocina – Crudo, casi crudo y el postre”.

Ada Parellada, chef del restaurante Semproniana, y Manuel Esteve, ganador de la II Edición Masterchef Junior.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

11:00h a 12:00h. Taller Gastronómico Magistral: “A qué sabe León en pequeños bocados”.

Yolanda León, chef del restaurante Cocinandos (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

11:45h a 12:30h. Showcooking: “Bocados de bar”.

Ana Merino, chef del restaurante Montbar.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

12:00h a 12:30h. Showcooking: “Niños en la cocina – La cocina de Mario”.

Ada Parellada, chef del restaurante Semproniana, y Mario Palacios, participante I Edición Masterchef Junior.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

12:30h a 13:30h. Aula Gastronómica: “Canal de comunicación centralizado restaurantes - proveedores”.

Ramón Rodríguez, CEO de Prezo, y David Cruz, CTO de Prezo.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica.

13.00h a 13.45h. Showcooking: “El Pan como un plato más en la mesa. Maridajes con Pan”.

Teresa Gutiérrez, chef del restaurante Azafrán.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

13.00 a 14.00h. Taller Gastronómico Magistral: “La tradición hecha receta”.

Celia Jiménez, chef del restaurante Celia Jiménez (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

13h a 13:30h. Showcooking: “Niños en la cocina – Flor de manzana dulce y canutillo fresco de salmón”.

Ada Parellada, chef del restaurante Semproniana y Lukas Di Giacomo, participante MasterChef Junior Argentina.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

15:30h a 16:30h. “La 4ª gama revoluciona tu cocina”

Guzmán gastronomía en colaboración con Manuel Tenllado (Hecansa)
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica

15:45h a 16:30h. Showcooking: “Postres maridados: fusión de sala y mundo dulce”.

Ana Acín, chef del restaurante Venta Sotón.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

16:00 h a 16:30h. Showcooking: “Cocina de verdad (producto y sabor)”.

Alex Alcantara, chef del restaurante Bache.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

16:00h a 17:00h. Taller Gastronómico Magistral: “El producto desde el origen”.

Beatriz Sotelo, chef del restaurante A Estación (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

16:45h a 17:45h. Fabricación de pasta artesanal con máquina concerto de Sirman Spa

Matteo Ciarimboli, Corporate Chef de SIRMAN SpA
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

17:00h a 17:30h. Showcooking: “Técnicas para pescados fibrosos”.

Iñigo “Urrechu” Perez, chef del restaurante Urrechu.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

17:00h a 18:00h. Nuevas tendencias en los aperitivos italianos

Giuseppe Santamaria, Brand Ambassador portafolio Campari - Campari España.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica

17:00h a 17:45h. Showcooking: “Recuperación y revisión de la gastronomía mallorquina”.

María Solivellas, chef del restaurante Ca na Toneta.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

17:00h a 18:00h. Bogavante y vieira Premiumshellfish® ultracongelados crudos y su aplicación al vacío

Toni Botella, chef de TBTC (Tony Botella Taller de Cuina)

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 3.

18:00h a 19:00h. Taller Gastronómico Magistral: “Los helados de Rocambolesc”.

Alejandra Rivas, chef de Heladería Rocambolesc.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

18:15h a 19h. Showcooking: “Showcooking Aizpea Oihaneder”.

Aizpea Oihaneder, chef del restaurante Xarma.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

Miércoles, 27 de abril de 2016

10:30h a 11:15h. Showcooking: “Exponenciando el producto”.

Rubén Trincado, chef del restaurante Mirador de Ulía (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

10:45h a 11:45h. Showcooking: “Cocinar en la escuela: Platos sanos, buenos y diferentes”.

Ada Parellada, chef del restaurante Semproniana.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

11h a 12h. Taller Gastronómico Magistral: “Caldos, el código del sabor”.

Ricard Camarena, chef del restaurante Ricard Camarena (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

11h a 11:30h. Showcooking: “Verdura del sótano y manteca de pato, champiñón, comino y crema de leche”.

Sebastian Frank, chef del restaurante Horvath (** MICHELIN). (Berlín – Alemania)

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4

11:45h a 12:30h. Showcooking: “Tradición, territorio y raíces”.

Rafa Soler, chef del restaurante Audrey’s.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

12:00h a 12:30h. La hora del aperitivo

Giuseppe Santamaria, Brand Ambassador portafolio Campari - Campari España.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

12:00h a 12:30h. Showcooking: “La primavera austriaca”.

Fabio Winkelhofer, chef del restaurante Pfefferschiff (Salzburgo – Austria)
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

13:00h a 13:45h. Showcooking: “Territorio y producto de la cocina atlántica”.

Iván Domínguez, chef del restaurante Alborada (* MICHELIN)
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

13:00h a 13:30h. Showcooking: “El cocinero recolector”.

Miguel Ángel De la Cruz, chef del restaurante La Botica de Matapozuelos.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

13:00h a 14h. Taller Gastronómico Magistral: “Disfrutar 2016”.

Oriol Castro y Eduard Xatruch, chefs del restaurante Disfrutar (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

13:00h a 13:30h. Coctelería y alta pastelería. La fusión de dos mundos.

Martí Sarli y Mario Ubieto, Creadores de 20-80ml.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

13:45h a 14:45h. La leche y los productos lácteos en nuestra cocina.

Paco Pérez, Chef, Restaurantes Miramar de Llança, Enoteca y hotel Das Stue 5*en Berlín
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Aula Gastronómica

13:45h a 14:45h. El pez espada de Madeira.

Filete adobado y asado, Plátano caramelizado, Trigo duro con chorizo y espárragos de Alentejo y Salsa de fruta de la pasión

José Serrano, Chef, *The Alimentaria Experience*. Pabellón 6. Showcooking 1

15:30h a 16h. Showcooking: “Trampantojos”.

Teresa Carles y Jordi Barri, chefs del Grupo Teresa Carles Healthy Foods.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

15:30h a 16:15h. Showcooking: “Los lacados, del mar y de la tierra”.

Sergio Bastard, chef del restaurante Casona del Judío.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

16:00h a 16:30h. World of ice.

Iván García - Ice&Craft
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

16h a 17h. Taller Gastronómico Magistral: “Mundo en desnivel”.

Virgilio Martínez, chef del restaurante Central (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Taller Gastronómico Magistral.

16:30h a 17h. Showcooking: “Frutos y frutas salvajes de la Sierra de la Demanda”.

Nacho Rojo, chef del restaurante La Galería.
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

16:45h a 17:30h. Showcooking: “DSTAgE, el lujo de la cercanía. Compartir con el cliente”.

Diego Guerrero, chef del restaurante DSTAgE (* MICHELIN).
The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

16:00h a 16:30h. “Cócteles Tiki” con Real

Danielle Dalla Pola

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

18:00h a 19:45h. Showcooking: “Planeta cocina - Cocina de la Baja”.

Roberto Ruíz, chef del restaurante Punto MX (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 1.

18:00h a 19:45h. Showcooking: “Planeta cocina – Cocina Kabuki”.

Ricardo Sanz, chef del restaurante Kabuki (* MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 2.

18:00h a 19:45h. Showcooking: “Planeta cocina - Olores comestibles”.

Andrea Tumbarello, chef del restaurante Don Giovanni.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 3.

18:00h a 19:45h. Showcooking: “Planeta cocina – Las legumbres en la cocina india”.

Atul Kochhar, chef del restaurante Benares (** MICHELIN).

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Showcooking 4.

Jueves, 28 de abril de 2016

10h a 17h. Showcooking: “Gran Final Concurso Cocinero Del Año”.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. *Showcooking* 1, 2, 3 & 4.

Finalistas:

- Juan Manuel Salgado Domínguez. Ganador SF1 – Andalucía – Canarias – Extremadura – Región de Murcia.
- Adrian Bosch Barrera. Ganador SF1 – Andalucía – Canarias – Extremadura – Región de Murcia.
- Raúl Resino Olivares. Ganador SF2 – Aragón – Baleares – Cataluña – Comunidad Valenciana.
- Oscar Rodríguez Edroso. Ganador SF2 – Aragón – Baleares – Cataluña – Comunidad Valenciana.
- Iñaki Murua Coca. Ganador SF3 – Galicia – Asturias – Cantabria – País Vasco – Navarra – La Rioja.
- Lucía Freitas Rodríguez. Ganador SF3 – Galicia – Asturias – Cantabria – País Vasco – Navarra – La Rioja.
- Rubén Osorio Castañón. Ganador SF4 – Castilla L Mancha – Castilla León – Comunidad de Madrid.
- Cristóbal Muñoz Ortega. Ganador SF4 – Castilla L Mancha – Castilla León – Comunidad de Madrid.

12h a 12:30h. “Master Class en coctelería evolutiva y Proyecto Dash”.

Javier Caballero, barman en Liquid Experience.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

13h a 13:30h. “Nuevos botánicos y cítricos para mixología”.

Pepe Orts.

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits

16h a 16:30h. “The essence of the brown Spirits”.

Giuseppe Santamaria, Brand Ambassador portafolio Campari - Campari España .

The Alimentaria Experience. Pabellón 6. Cocktail & Spirits.

(Programa a 8 de marzo de 2016. Sujeto a cambios. Para actualizaciones consultar la [web](#))



Alimentaria

Del 25 al 28 de abril de 2016
www.alimentaria-bcn.com



Fira Barcelona
Alimentaria Exhibitions

Un espacio de reflexión, divulgación y negocio en torno al vino que complementará la oferta de Intervin

Cerca de 40 expertos sirven lo mejor del vino español en el nuevo VINORUM *Think* de Alimentaria

Este año Intervin, el Salón internacional del vino y los espirituosos de Alimentaria, presenta VINORUM *Think*, un renovado espacio de reflexión, divulgación, sinergias gastronómicas y negocio en torno al vino español. El programa incluye catas magistrales, mesas redondas, conferencias, *showcookings* y maridajes a cargo de cerca de 40 expertos nacionales e internacionales, entre ellos reconocidos críticos, enólogos, empresarios, masters of wine, periodistas, sumilleres y chefs. Destaca la presencia del crítico de espumosos más importante del mundo, Tom Stevenson; la *master of wine* estadounidense, Debra Meiburg; y el creador de la Academy of Wine Communications, Paul Wagner, entre otros.

Del 25 al 28 de abril, VINORUM *Think* será el centro neurálgico de la feria para analizar, visualizar y entender el potencial del vino español, además de para conocer las últimas novedades del sector, los caldos que están marcando tendencia, las referencias punteras en distintas denominaciones de origen y los secretos para conquistar consumidores dentro y fuera de nuestras fronteras, mostrando al mismo tiempo la íntima relación del vino con la gastronomía. Este espacio de actividades –ubicado en el pabellón 3 del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona–, será el mejor complemento de la oferta comercial del salón Intervin, donde estarán representadas más de 700 empresas vitivinícolas.

Catas magistrales

A lo largo de cuatro días, en VINORUM *Think* tendrán lugar una decena de catas magistrales. El crítico para España de *Robert Parker The Wine Advocate*, Luís Gutiérrez, analizará varias referencias que constatan la enorme diversidad de vinos que se producen en España. Por su parte, el fundador y el director de la *Guía Peñín de los Vinos de España*, José Peñín y Carlos González, respectivamente, ofrecerán su visión sobre los mejores caldos del momento y los críticos Juancho Asenjo y Víctor de la Serna centrarán su cata en la evolución de los vinos en nuestro país.

El crítico británico, Tom Stevenson desvelará los espumosos españoles que más le han impresionado, mientras que el fundador de la *Guía Proensa*, Andrés Proensa, evocará los vinos que han marcado en su carrera. Los excelentes Riojas de la añada 2001 serán comparados por el mejor sumiller de España 2014, Guillermo Cruz, y el periodista Alberto Gil, al tiempo que el experto en vinos tradicionales andaluces, Jesús Barquín, y el director general del Consejo Regulador Vinos de Jerez, César Saldaña, evaluarán los vinos de sacristía, nombre que reciben los caldos de viejas soleras con crianzas de más de 20 o 30 años que comercializan las bodegas D.O. Jerez-Xerès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Asimismo, el periodista Ramón Francàs dirigirá una cata sobre los mejores vinos catalanes actuales, mientras que el exsumiller de elBulli, Ferran Centelles, rescatará algunas de sus notas de cata más relevantes para

Habrá una decena de catas magistrales para descubrir los vinos que marcan tendencia

Conferencias y mesas redondas analizarán nichos de mercado y el comportamiento del consumidor

Chefs y sumilleres protagonizarán cuatro showcookings con maridaje incluido

JancisRobinson.com y los directores de las Guías de vinos de *El País* y de *Abc*, Pilar Molestina y Juan Fernández Cuesta, respectivamente, valorarán los rasgos diferenciales de los grandes vinos según los medios de comunicación.

Mesas redondas y conferencias

En VINORUM *Think* habrá lugar también para el conocimiento, intercambio de opiniones y experiencias en torno al mercado del vino. En este sentido se celebrarán varias mesas redondas y conferencias para tratar los factores que afectan a la compra de un vino; conocer qué están haciendo las bodegas españolas para conquistar nuevos consumidores; analizar lo que buscan los importadores internacionales; valorar el potencial vitícola y enológico de nuestro país; o descubrir tendencias en enoturismo que están triunfando en otros lugares, como es el caso de California. Dentro de este bloque destaca la ponencia magistral sobre cómo vender vino en Asia impartida por la *master of wine*, Debra Meiburg, puesto que, ante el crecimiento de la demanda, China, Japón y los países del sudeste asiático se están convirtiendo en mercados preferentes para muchas bodegas españolas.

Otros ponentes participantes son: el director de Lavinia, Juan Manuel Bellver; la directora de sumilleres del restaurante Monvínic, Isabelle Brunet; el director de Outlook Wine, David Molina; el director de marketing de Codorniu, Guillem Graell; el director de marketing de González Byass, Eugeni Brotons; el director de marketing de Bodegas Torres, Joaquim Tosas; el director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael Del Rey –que compartirá sesión con tres representantes de los principales mercados importadores de vino español- el catedrático de viticultura de la Universidad de La Rioja, Fernando Martínez de Toda; el enólogo y gerente de Laboratorios Excell Ibérica, Antonio Palacios; y el director de la agencia de comunicación y marketing del vino Balzac, Paul Wagner.

Armonía del vino y gastronomía

Por otro lado, en VINORUM *Think* habrá cuatro sesiones de *showcooking*, maridaje y degustación dirigidas por reconocidos chefs del país y sumilleres para demostrar cómo la gastronomía se convierte en el principal canal de expresión del vino y eficaz aliado para su promoción. Así, desde el restaurante guipuzcoano Mugaritz, el cocinero y responsable del equipo de I+D, Dani Lasa, y el jefe de sumilleres, Guillermo Cruz, presentarán la cocina como una ciencia natural en la que se investigan técnicas, ingredientes y sabores que hay que armonizar con el vino.

El socio y asesor gastronómico del barcelonés Céleri Restaurant, Healthy Kitchen, y antigua mano derecha de Santi Santamaria, Xavier Pellicer, centrará su demostración en la cocina saludable y el vino. El maridaje vendrá de la mano del sumiller Arnaud Echalié con quien Pellicer coincidió en Can Fabes y que ahora es director del equipo de bebidas del complejo hotelero Sands Cotai Central en Macao. Por su parte, la sumiller de elBarri Adrià, Cristina Losada, y el jefe de cocina del restaurante Enigma, Oliver Peña, compartirán escenario en el *showcooking* “7 conceptos, 7 cartas”, mientras que la chef del restaurante Azafrán de Villarrobledo, Teresa Gutiérrez, y el decano de los sumilleres españoles Custodio López Zamarra presentarán la armonía entre la nueva cocina manchega y sus vinos.

700 empresas en Intervin

Intervin reunirá casi a la quinta parte de las 4.000 empresas expositoras de Alimentaria, convirtiéndose en el principal escaparate internacional del vino español al mostrar una variada y amplia oferta en tintos, blancos, rosados, cavas, espumosos y bebidas espirituosas. La principal prioridad para las firmas participantes es acceder, gracias a la feria, a mercados emergentes en el exterior, así como contactar con profesionales de la distribución, el *retail*, los comercios especializados y la restauración española con el fin de contribuir a reactivar el consumo interno. También exponen en Intervin Comunidades Autónomas y Consejos Reguladores para promocionar los vinos de pequeños y medianos productores. Cataluña, La Rioja, Castilla y León y Galicia son algunas de las regiones que aportan más vino a Alimentaria, que este año celebrará su 40 aniversario.

Barcelona, marzo de 2016

Programa de actividades previstas

Lunes, 25 de abril de 2016

12:00h. Cata: “La diversidad de España según *The Wine Advocate*”.

Luis Gutiérrez, crítico para España de Roberparker.com
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

13:30h. Showcooking-maridaje-degustación: “Mugaritz, la cocina como ciencia natural”.

Dani Lasa, responsable de I+D de Mugaritz, y Guillermo Cruz, mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

15:00h. Cata: “Cata horizontal de la gran añada de Rioja, la 2001”.

Alberto Gil, redactor en el Diario de Rioja, y Guillermo Cruz, mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

16:30h. Mesa redonda: “Factores que afectan a la compra de un vino”.

Ferran Centelles, colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011, Guillermo Cruz, mejor sumiller de España 2014 y responsable del equipo de sumilleres de Mugaritz, Isabelle Brunet, directora de sumilleres de Monvínic, Juan Manuel Bellver, director LAVINIA y un representante de una gran superficie.

Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

18:00h. Cata: “Nuestra visión de los mejores vinos de España”.

José Peñín, fundador de la Guía Peñín de los Vinos de España, y Carlos González, director de la Guía Peñín de los Vinos de España.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

Martes, 26 de abril de 2016

11:00h. Cata: “Los vinos que me han marcado”.

Andrés Proensa, periodista, crítico de vinos y fundador de la Guía Proensa.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

12:30h. Showcooking-maridaje-degustación: “La cocina saludable y el vino”.

Xavier Pellier, socio y asesor gastronómico en Céleri y grupo Tribu Woki; mano derecha de Santi Santamaría, y Arnaud Echalié, senior beverage manager en Sands Cotai Central, Macao, Asia.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

14:00h. Cata: “La evolución de los vinos en España según Mundovino.com”.

Victor de la Serna (Elmundovino.com) y Juancho Asenjo, crítico de vinos.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

16:30h. Mesa redonda: “Qué están haciendo las bodegas para conquistar a los nuevos consumidores”.

David Molina (AIWS), Joaquim Tosas, director de Marketing de Bodegas Torres, Eugeni Brotons, director de Marketing de González Byass y Guillem Graell, director de Marketing de Codorníu.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

18:00h. Cata: “Las Sacristías en Jerez”.

César Saldaña, Director General del CR Vinos de Jerez y Jesús Barquín, reconocido experto y productor de vinos de Jerez.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

Miércoles, 27 de abril de 2016

11:00h. Cata: “Lo mejor que está pasando en la Catalunya vitícola”.

Ramon Francàs, periodista de La Vanguardia y del Diari de Vilanova.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía

12:30h. Showcooking-maridaje-degustación: “7 conceptos, 7 cartas”.

Cristina Losada, sumiller de elBarri Adrià, i Oliver Peña, jefe de cocina de Enigma.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

14:00h. Cata: “Espumosos españoles que me impresionan y emocionan”.

Tom Stevenson, fundador de Champagne & Sparkling Wine World Championships y crítico de espumosos más importante del mundo.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

16:30h. Mesa redonda: “Qué buscan en España los importadores internacionales”.

Rafael del Rey, Director General del OEMV desde 2008 y gerente de la Fundación para la Cultura del Vino desde 2011, y con la participación de tres importadores relevantes de países de gran consumo de vino español.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

18:00h. Conferencia: “El potencial vitícola y enológico de España”.

Antonio Palacios, enólogo, doctor en microbiología y gerente de Laboratorios Excell Ibérica, y Fernando Martínez de Toda, catedrático de Viticultura en la Universidad de La Rioja.

Vinorum *Think*. Interven. Pabellón 3. Gran Vía.

Jueves, 28 de abril de 2016

11:00h. Cata: “Dos años en JancisRobinson.com”.

Ferran Centelles, colaborador en España de JancisRobinson.com y sumiller de elBulli 2000-2011.
Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía

12:00h. Ponencia magistral: “Cómo vender vino en Asia”.

Debra Meiburg, afamada periodista, personalidad de la televisión, MW y experta en el mercado asiático.

Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

13:00h. Cata: “Grandes vinos según los grandes medios de comunicación”.

Juan Fernández Cuesta, periodista y autor de la *Guía de Vinos ABC*, y Pilar Molestina, periodista y directora del *Anuario de Vinos El País*”

Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

14:00h. Conferencia: “Las últimas tendencias de enoturismo en California”.

Paul Wagner, fundador y director de la agencia de comunicación y marketing del vino Balzac, experto en vinos de EEUU, juez de certámenes internacionales, columnista, escritor y profesor.

Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

15:00h. Showcooking-maridaje-degustación: “Algo se mueve en La Mancha”.

Teresa Gutiérrez, chef del restaurante Azafrán, y Custodio López Zamorra, sumiller.

Vinorum *Think*. Intervin. Pabellón 3. Gran Vía.

Avance del programa a 8 de marzo de 2016
Para actualizaciones consultar la [web](#)



El espacio de cata autoguiada contará con AOVE premiados en prestigiosos certámenes internacionales

La Barra de Aceites Gourmet de Alimentaria reunirá la elite de los Vírgenes Extra españoles

Desde las variedades más conocidas como la Picual, la Cornicabra o la Arbequina, hasta otras menos frecuentes como la Changlot Real, Royal o Arróniz. La Barra de Aceites de Oliva Gourmet de Alimentaria prepara para 2016 una amplia muestra de más de 100 referencias de alta gama producidas en España. El espacio de cata, ubicado en la zona *Mediterranean Foods*, reflejará el buen estado de forma del aceite de oliva nacional, con una creciente oferta en el segmento Premium, que busca exportar más y conectar con la mejor gastronomía. El espacio reunirá también más de una veintena de aceites premiados en el prestigioso The World's Best Olive Oils 2015 de Nueva York y los ocho galardonados en el concurso Jaén Selección.

Un año más serán protagonistas los aceites de oliva virgen extra (AOVE) que configuran la oferta española de calidad más elevada. Las firmas participantes en la Barra de Aceites aportarán entre una y cinco referencias. Algunos son aceites amparados por Denominaciones de Origen (DOP) como Priego de Córdoba, Baena, Sierra Mágina, Montes de Toledo, Oli de Mallorca, Aceite de Navarra, Siurana, Borges Blanques o Gata-Hurdes, entre otras. También se podrán encontrar aceites sin DO y nuevas marcas impulsadas por pequeños productores y almazaras.

Este espacio de cata apuesta por el formato de degustación auto-guiada a través de fichas descriptivas, para que compradores nacionales e internacionales, representantes de la distribución, el *retail*, la gastronomía o el canal Horeca descubran el sabor, calidad y variedad de los mejores aceites, así como nuevas tendencias. *“Una vez más, los aceites ofrecen importantes matices organolépticos en función del territorio en el que se cultivan, la variedad, la climatología y altura del lugar o el tipo de suelo”*, explica la directora de la empresa organizadora Food Consulting y coordinadora del espacio, Marta Angulo.

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet de Alimentaria será un fiel reflejo del mercado nacional cada vez más diverso y con un mayor número de productos que compiten en el segmento Premium *“Son precisamente estas referencias las que estarán en la Barra de Aceites. Se trata de marcas que, desde hace unos años, avanzan más allá de la búsqueda de aceites sin defectos, persiguiendo la excelencia y elaborando AOVE que podríamos denominar de autor”*, resume Angulo.

Además de esta búsqueda de la máxima calidad, La Barra de Aceites de Oliva Gourmet reflejará otras tendencias del sector como la apuesta por los aceites ecológicos, la experimentación a través de la recolección temprana de la oliva y el crecimiento de los sistemas de producción integrados. Con 10 años de trayectoria, La Barra de Aceites de Oliva se ha convertido en una cita ineludible para los importadores de todo el mundo que quieren conocer la diversidad de productos olivareros del país.

Un mercado en expansión

Los AOVE españoles han multiplicado su presencia internacional en los últimos años. Más de la mitad de la producción de aceite de oliva nacional se exporta a 65 países del mundo. El 65% de las exportaciones se dirigen a los países de la Unión Europea, mientras que las ventas en mercados clave como los Estados Unidos, China, Australia y Brasil crecen año tras año. *“Los certámenes internacionales están premiando de forma recurrente a los AOVE españoles, lo que hace que el producto sea cada vez más valorado y reconocido fuera de nuestras fronteras. España ya no es percibida sólo como la principal productora del mundo, sino también como el país de origen de los aceites más prestigiosos”*, destaca Angulo.

Barcelona, marzo de 2016



Empresas participantes en la Barra de Aceites de Oliva Gourmet de Alimentaria 2016

ACEITES ARODÉN HISPANIA S.L.

- Cladivm

ACEITES ABRIL

- Gotas de Abril

ACEITES CASTELLAR S.L.

- Nobleza del Sur Centenarium Premium

ACEITES CAMPOLIVA S.L.

- Melgarejo Ecológico Premium

ACEITES DE LAS HERAS (OLISOY)

ACEITES DEL SUR COOSUR S.A.

- La Española Virgen Extra Cristal

ACEITES SAN ANTONIO S.L.U.

- Cortijo La Torre Premium

AGRÍCOLA GUZMÁN S.A.

- Hacienda Guzmán Reserva Fam. Arbequina

AGRÍCOLA LA MAJA

- La Maja

AGROLÉS

- Tagonar AOVE Arbequina
- Románico Esencia Premium
- Románico Ecológico
- MS 1900 EVOO Arbequina

AGUIÑA PIPERRAK

- Aguiña Piperrak

ALIMENTOS IBERÁNDALUS, S.L

- Feudo Verde

ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA S.L.U.

- Rincón de la Subbética

ARBEQUINO ANDALUZ S.L.

- La Cultivada

ARBEQUINA I SC, S.C.C.L.

- Oli d'Arbeca

BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ

- Francisco Gómez Gold
- Francisco Gómez Serrata Black
- Fruto Noble

BODEGAS MATARROMERA S.L.

- Oliduro Secret Blend

BODEGA PERALES S.L.U.

- Marqués de Valdueza
- Merula

CAMPOS DAVE S.L.

- Pepa y el Olivar Premium

CAN COMPANYÓ CAT S.L.

- Can Companyó

CASAS DE HUALDO

- Casitas de Hualdo
- Casas de Hualdo Cornicabra

CASTILLO DE CANENA

- Reserva Familiar Arbequina
- Royal Temprano
- Reserva Familiar Picual

CELLE R LA VINYETA S.L.

- Fosc Argudell 100%

CELLERS UNIÓ – OLIS DE CATALUNYA

- Unió
- Olearum Coupage

CONSEJO REGULADOR DOP SIURANA

- DOP Siurana

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CAMBRILS, SCCL

- Mestral

CORTIJO DE SUERTE ALTA S.L.

- Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural

DAULIVO

- Oleo Summ Coupage
- Oleu Summ Acebuchina

DIEZDEDOS

- Diezdedos Arróniz
- Diezdedos Empeltre

EBRETHINK

- L'Oli del Mar

EL TRUJAL DE LA LOMA S.L.

- Cortijo Spiritu_Santo

EXPLORACIÓN AGRO-ALCUDIA S.A.

- Olí Solivellas

EXPLORACIONES AGRÍCOLAS PÁRAMO DE VALDECUEVAS S.L.U.

- General Blake
- Pago de Valdecuevas

EXPLORACIONES JAME S.L.

- Bravoleum Selección Especial de Aceites
- Hacienda El Palo

EXPORTACIONES MARICHICA S.L.U.

- Elixe Selección Gourmet

EXPORTADORA ANDALUZA S.L.

- Oro Virgen

F.FAIGES S.L.

- Ábaco

FERNANDO PIEDRABUENA

- Pago de Piedrabuena

FINA DUERNAS (BELOYANA)

- Duernas Oleum Picual
- Duernas Oleum Arbequino

FINCA LA PONTEZUELA

- 5 Elementos

GALGÓN 99

- Oro Bailén Reserva Familiar Arbequina
- Casa del Agua
- Oro Bailén Reserva Familiar Picual

GOYA EN ESPAÑA

- Goya Único

GRUPO RIOLIVA 2009, S.L.

- Auténtico

GRUPO YBARRA

- VE Ybarra Gran Selección

HACIENDA QUEILES

- Abbae de Queiles

HERMANOS OLIVÉ S.L.

- Olive-Rovira

KNOLOVE OILS S.L.

- Knolive

JAÉNCOOP S.C.A.

- Prólogo

MASÍA EL ALTET

- Special Selection
- High Quality
- Premium

MOLÍ DELS TORMS S.L.

- Olicatessen Ecológico Coupage

MOLÍ LA BOELLA S.L.

- La Boella Premium
- La Boella Arbosana
- La Boella Koroneiki

MONVA, S.L.

- Dominus Acebuche

MUELA OLIVES S.L.

- Venta del Barón
- Mueloliva Picuda

OLEOESTEPA S.C.A.

- Estepa Virgen
- Oleoestepa Hojiblanco
- Oleoestepa Selección
- Oleoestepa Arbequino
- Egregio

OLEUM PRIORAT, S.C.C.L.

- Oleum Priorat Elixir

OLÍS BARGALLÓ S.A.

- AOVE Arbequina Premium
- AOVE Picual Premium

OLIS-SOLÉ

- Mas Tarrés
- Mas Tarrés Bio

OLIVAR DE SEGURA

- Saqura
- Oro de Génave

OLIVAR DEL AZARAQUE

- Camino de Aníbal

PAGO BALDÍOS DE SAN CARLOS S.L.

- Pago Baldíos de San Carlos

RAFAEL ALFONSO AGUILERA S.L.

- Oro del Desierto Coupage Natural

S.C.A. DEL CAMPO "EL ALCAZAR"

- Olibaeza

S.A.T. SANTA TERESA

- 1881

S.C.A. CAMPO DE SAN JUAN

- Supremo

S.C.A. SAN SEBASTIÁN

- Señorío de Mesías

TORRES

- Eterno

- Silencio Arbequina

VECHIPA S.L.

- O-Med Picual

VERDE ESMERALDA OLIVE

- Verde Esmeralda

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet es una muestra y espacio de cata coordinado por Food Consulting

Avance de empresas, a 7 de marzo de 2016 (sujeto a cambios)



El espacio de cata y exposición desvela la calidad y tradición de un centenar de microempresas queseras

Los pequeños productores, protagonistas de la muestra “España, el país de los 100 quesos”

El espacio de cata y exposición ‘España, el país de los 100 quesos’ incluido en el salón Interlact de Alimentaria concederá el máximo protagonismo a los productos de un centenar de microempresas queseras, que son mayoría en el tejido industrial del sector. Una propuesta gastronómica y sensorial para descubrir y saborear hasta 200 referencias para comprobar la amplísima biodiversidad de los quesos tradicionales y artesanos que se elaboran en diferentes zonas de España.

El último informe del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente identificó más de 1.000 microempresas lácteas en España con una facturación acumulada por encima de los 325 millones de euros. Se trata de compañías con ingresos por debajo de los 2 millones de euros anuales y con un máximo de 10 trabajadores contratados a tiempo completo. “*Estas microempresas son las que trabajan los quesos más antiguos y tradicionales, pero también las que introducen más innovaciones en los métodos de producción*”, destaca el coordinador del espacio y experto quesero, Enric Canut.

Entre los quesos en exposición se podrán encontrar algunos de los productos más reconocidos, como el Queso Moho Blanco, el Arangas de Cabrales o el Queso Otatza, galardonados con el Premio Alimentos de España al Mejor Queso en los años 2011, 2013 y 2015 respectivamente. Además de los quesos premiados, el espacio contará con una amplia representación de variedades artesanas procedentes de Catalunya, Baleares, Cantabria, Castilla y León, País Vasco y Navarra, entre otras Comunidades Autónomas.

Los visitantes que acudan al espacio ‘España, el país de los 100 quesos’ podrán disfrutar de una degustación auto-guiada gracias a las fichas descriptivas que acompañan a cada producto, con detalles sobre la variedad, marca, sabor, tipo de leche utilizada y otros detalles de interés. Para completar la experiencia, el bufet incluirá un maridaje con una gran variedad de vinos, jereces, cavas, cervezas, panes, crudités y mermeladas.

El producto lácteo que más se exporta

El crecimiento de las ventas en el exterior son buena muestra del creciente prestigio de las variedades queseras nacionales. Los quesos son el principal producto lácteo exportado desde España, con un 22,6% del valor total de las ventas del sector. Los principales compradores de los quesos españoles son Portugal, Francia, Italia y Reino Unido.

En cuanto al mercado interior, en 2014 los españoles consumieron una media de 9,3 kg de queso, con un gasto estimado de unos 60 euros por persona.

Barcelona, marzo de 2016



Empresas participantes en “España, el país de los 100 Quesos” de Alimentaria 2016

ALFONSO TALAVERA PÉREZ

ALIMER SCOOP

ÁNGEL DÍEZ – ENCARNI BADA

ARIMASAGASTI

ARTESANOS DEL ARCO HERNÁNDEZ

AZKARRA

BALTASAR MORALEJO E HIJOS S.L.

BO-QUEIXO

BREXO

CASA CURIOLS

CORSEVILLA SOC. COOP. ANDALUZA

CRISANTO

EL BARDAL: QUESO TIERNO DE VACA

EL CABECICO S.L.

EL VIEJO MUNDO

ESTEBAN ORTEGA FERNÁNDEZ

FORMATGERIA BAUMA

FORMATGES CAMPS

FORMATGES CASTELL-LLEBRE

FORMATGES MUNTANYOLA

FORMATGERIA DE LA LAURA

FORMATGERIA DE TAÛLL

FORMATGERIA DE TÒRRECH

FORMATGERIA SERRA DEL TORMO

FORMATGES DE PONENT

FORMATGES MONBER

FORMATGES MUNTANYOLA

FORMATGERIA VECIANA

GAZUL

GOINE

HACIENDAS MARQUÉS DE LA CONCORDIA S.A.

HERBACOL

LA CLEDA

LA CORTE

LÁCTEAS DE MADRID

LÁCTEOS TERRA DE MELIDE

LARRETA

LIZUNDIA GAZTAK

LOKATE

LOPICOMO S.L.

MANCHEGA OJOS DEL GUADIANA S.L.L

MAS EL GARET

MONCEDILLO

MONTEFRIÑO

MONTEROBLEDO

PACO DE LA JARABA S.L.

QUEIXOS CASTELHO DE BRAÑAS S.L.

QUESERÍA ARTESANA CELESTINO ARRIBAS

QUESERÍA INÉS GRANDA

QUESERÍA REY SILO

QUESERÍA SIERRA SUBBÉTICA
QUESO ARTESANO DE TERUEL S.L.
QUESO EL ENTREMISO DE EL BONILLO S.L.
QUESOS ARTESANOS LUCIO MORALEDA
QUESOS CAMPOS GÓTICOS
QUESOS DE GUARA
QUESOS DE RADQUERO
QUESOS DE SENZ
QUESOS LA PARDINA S.L.
QUESOS EL HONTANAR
QUESOS LA PERAL
QUESOS REYES SIERRA DE HINOJALES
REIXAGO
SAN GIL D'ALBIÓ
SERRAT GROS
SOCIEDAD COOPERATIVA AGUILAR NUEVA VISIÓN
SUERTE AMPANERA S.L.
TITA QUESOS ARTESANOS
TROS DE SORT
VILLA VILLERA
VILLAVIEJA

España, el país de los 100 quesos es una muestra y espacio de degustación coordinado por Enric Canut

Avance de empresas, a 7 de marzo de 2016 (sujeto a cambios)



El certamen se ha consolidado como plataforma de promoción de los jóvenes valores de la cocina

Alimentaria cita a los chefs más prometedores en la final del Concurso Cocinero del Año

Alimentaria, el salón de la alimentación y las bebidas que se celebrará del 25 y el 28 de abril, acogerá la gran final del VI Concurso Cocinero del Año (CCA), que reúne a los chefs más prometedores del panorama gastronómico nacional. El certamen se ha consolidado como plataforma para los jóvenes valores de la cocina española y en los últimos años ha impulsado a figuras hoy reconocidas como las de Joaquín Baeza, Víctor Manuel Rodrigo o Jordi Cruz, entre otros.

The Alimentaria Experience será el escenario de la gran final, que reunirá a los ocho chefs que en los últimos meses han superado las cuatro fases preliminares. Esta última ronda se disputará en enfrentamientos uno contra uno y contará con la participación de Juan Manuel Salgado (Rest. Dani García, Marbella), Adrián Bosch (Rest. Tiziano, Tenerife), Raúl Resino (Rest. Raúl Resino, Benicarló), Óscar Rodríguez (Hotel Los Jardines del Plaza, Borja), Iñaki Murua (Rest. Venta Moncalvillo, Daroja de Rioja), Lucía Freitas (Rest. Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela), Rubén Osorio (Rest. Vía Norte, Burgos) y Cristóbal Muñoz (Le Cordon Bleu, Madrid).

Los ocho finalistas deberán cocinar frente un grupo de expertos que degustarán sus platos y decidirán el vencedor en función tanto del sabor como de las técnicas utilizadas en la cocina. El jurado estará formado por Martín Berasategui (presidente del CCA, Rte. Martín Berasategui), Oriol Castro (Rte. Disfrutar), Diego Guerrero (Rte. Dstage), José Carlos Fuentes (Rte. Tierra), Xanty Elias (Rte. Acanthum), Sebastián Frank (Rte. Horváth), Joaquín Baeza Rufete (Rte. Baeza Rufete) y Christian Sturm-Willms (Rte. Bonner Yunico im Kameha Grand).

Amalgama de tendencias

The Alimentaria Experience acogerá otras áreas que servirán como escaparate de las últimas tendencias del sector gastronómico. Empezando por la comida urbana, en plena ebullición desde la eclosión del fenómeno Food Trucks, que está ganando presencia en las calles, mercados y ferias vintage. En Alimentaria se podrán degustar los productos de las furgonetas Bicodexead, Fileteando, Savia Natural, Vins Padró, Wild Alaska Food Truck y Ceviche 103.

Por otra parte, el espacio Turismo Enogastronómico acogerá las propuestas gastronómicas que las Consejerías Autonómicas y Diputaciones provinciales están promocionando como atractivo turístico de sus regiones. Esta nueva zona en Alimentaria será una plataforma para descubrir los productos más emblemáticos de comunidades como Baleares, Castilla León y Catalunya.

Finalmente, el espacio Cocktail & Spirits contará con 15 zonas con los mejores licores y destilados del mercado. Además de la zona de exposición, el visitante encontrará una barra de demostraciones, en la que especialistas en productos como la ginebra, los ron y el whiskey maridarán estos productos con cafés, chocolates, zumos, etc.

Entre los ponentes que participarán en Cocktail & Spirits se encuentran nombres como Matías Saril y Mario Ubieto, de 80-20ml, que combinarán los mundos de la coctelería y la pastelería para demostrar su estrecha relación. Iván García (Ice & Craft) mostrará las posibilidades que abre el uso del hielo en los licores, mientras que Daniele dalla Pola preparará los Cocktails Tiki más sabrosos. Cerrarán las actividades Javier Caballero (Liquid Experience) con una Master Class sobre coctelería evolutiva, y el especialista en botánicos, Pepe Orts, con la presentación 'Nuevos botánicos y cítricos para mixología'.

Barcelona, marzo de 2016



Del 25 al 28 de abril de 2016
www.alimentaria-bcn.com



Ficha técnica

Alimentaria 2016, Salón Internacional de Alimentación y Bebidas

Edición
21^a

Periodicidad
Bienal

Carácter
Profesional

Fechas de celebración
Del 25 al 28 de abril de 2016

Horario
De 10.00h a 19.00h

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

- Intervin (vinos y espirituosos)
- Intercarn (cárnicos y derivados)
- Interlact (lácteos y derivados)
- Restaurama (alimentación fuera del hogar: hostelería, restauración, catering y colectividades)
- Multifoods (empresas multiproducto, *International Pavilions*, *Healthy Foods*, *Mediterranean Foods*, *Expoconser*, *Fine Foods*, *Snacks*, *Biscuits & Confectionery* y Alimentaria Premium)

Superficie ocupada (previsión)
90.000 m² netos (*oferta comercial + actividades*)

Expositores representados (previsión)
4.000

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

The Alimentaria Experience (Pabellón 6)

- Área gastronómica: *Showcookings* y talleres magistrales a cargo de reconocidos chefs y de cocineros/as emergentes
- Conferencias y demostraciones para restauración colectiva sociosanitaria y escolar
- Final del concurso cocinero del año

- Espacio turismo Enogastronómico
- Cocktail & Spirits
- *Food trucks*

VINORUM Think (Pabellón 3)

Catas magistrales, conferencias, mesas redondas y *showcookings* con maridajes

Barra de Aceites de Oliva Gourmet (Pabellón 3)

Cata autoguiada de algunos de los mejores AOVE españoles

España, el país de los 100 quesos (Pabellón 4)

Exposición y espacio de degustación de quesos artesanos españoles de microqueserías

ACTIVIDADES DE CONOCIMIENTO Y NEGOCIO

The Alimentaria Hub

- Premios Innoval y exposición de nuevos productos
- Top Ten Trends
- Conferencias, seminarios y presentaciones
- XI Congreso internacional Dieta Mediterránea
- 3er Foro Nestlé de “Creación de Valor Compartido”
- The Food Factory: reuniones entre *startups* del sector alimentación e inversores
- VIII Encuentros de Innovación y Tecnología (FIAB)
- *Export Service Counter*: asesoramiento en internacionalización
- Encuentros de negocios con compradores internacionales
- *The Food Bloggers Conference*
- Premios Écotrophéa
- Premios Best Pack

Organiza

Alimentaria Exhibitions S.L., sociedad de Fira de Barcelona

Presidente

Josep Lluís Bonet

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

Director

J. Antonio Valls

Director general de Alimentaria Exhibitions, S.L.

Contacto con prensa

Cristina Benavides – Víctor Solvas - Maria Dolors Herranz

Tel. (+34) 93 452 52 26 - 11 04 – 93 233 25 41

prensa@alimentaria.com

Web

www.alimentaria-bcn.com

Twitter

@Alimentaria

@Alimentaria_EN

Imágenes

Disponibles en el apartado de prensa de la web del salón