

# Alimentaria 2016

Salón Internacional de Alimentación y Bebidas  
*International Food and Drinks Exhibition*

Dossier de prensa  
Dossier de premsa  
*Press Kit*



Descarga la App  
Descarrega l'App  
Download the App



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



## Fitxa tècnica

### Alimentaria 2016, Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes

**Edició**  
21a

**Periodicitat**  
Biennal

**Caràcter**  
Professional

**Dates de celebració**  
Del 25 al 28 d'abril de 2016

**Horari**  
Dilluns, dimarts i dimecres: de 10.00h a 19.00h  
Dijous: de 10.00 a 18.00

**Lloc**  
Pavellons 1, 2, 3, 4, 5 i 6  
Recinte Gran Via de Fira de Barcelona  
Av. Joan Carles I n.58-64  
08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

**Salons**

- Intervin (*vins i espirituosos*)
- Intercarn (*carnis i derivats*)
- Interlact (*lactis i derivats*)
- Restaurama (*alimentació fora de la llar: hostaleria, restauració, càterin i col·lectivitats*)
- Multifoods (*empreses multiproducte, International Pavilions, Healthy Foods, Mediterranean Foods, Expoconser, Fine Foods, Snacks, Biscuits & Confectionery i Alimentaria Premium*)

**Superfície ocupada**  
90.000 m<sup>2</sup> nets (oferta comercial + àrees diferenciades i de dinamització)

**Expositors representats**  
4.000

**Activitats**  
*The Alimentaria Hub*

- Lliurament Premis Innoval i exposició de nous productes
- Top Ten Trends
- Conferències, seminaris i presentacions
- XI Congrés Internacional Dieta Mediterrània

- 3er Fòrum Nestlé de “Creació de Valor Compartit”: Impacte del canvi climàtic en el sector de l’alimentació
- *The Food Factory*: presentacions d’*startups* del sector alimentació i inversors
- 8enes Trobades de R+D+i ALIBER 2016 (FIAB)
- *Export Service Counter*: assessorament en internacionalització
- Trobades de negocis amb compradors internacionals
- *The Food Bloggers Conference*
- Lliurament Premis Écotrophéia
- Exposició Premis Best Pack

#### *The Alimentaria Experience (Pavelló 6)*

- Àrea gastronòmica: *Showcookings*, tallers, degustacions i conferències a càrrec de reconeguts xefs i cuiners emergents
- Final del concurs Cuiner de l’Any
- Final del concurs Cambrer de l’Any
- Espai turisme Enogastronòmic
- *Cocktail & Spirits*
- *Food trucks*

#### Altres activitats gastronòmiques

- *Vinorum Think (Pavelló 3)*
- Barra de Olis d’Oliva Gourmet (*Pavelló 3*)
- Espanya, el país dels 100 formatges (*Pavelló 4*)

#### Altres espais

- Supermercat Halal (*Pavelló 1*)

### **Organitza**

Alimentaria Exhibitions S.L.U / Societat de Fira de Barcelona

### **President**

Josep Lluís Bonet

President del Consell d’Administració de Fira de Barcelona, de la Cambra de Comerç d’Espanya, i de Freixenet

### **Director**

J. Antonio Valls

Director general d’Alimentaria Exhibitions, S.L.U.

### **Contacte amb premsa**

Cristina Benavides – Víctor Solvas - Maria Dolors Herranz

Tel. (+34) 93 567 96 96 – 653 99 63 28 – 669 73 64 78- 93 233 25 41

prensa@alimentaria.com

### **Sala de premsa (oberta només durant els dies de saló)**

Tel. (+34) 93 233 40 17 – 18 [spremsa.gv@firabarcelona.com](mailto:spremsa.gv@firabarcelona.com)

### **Web**

[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

### **Twitter**

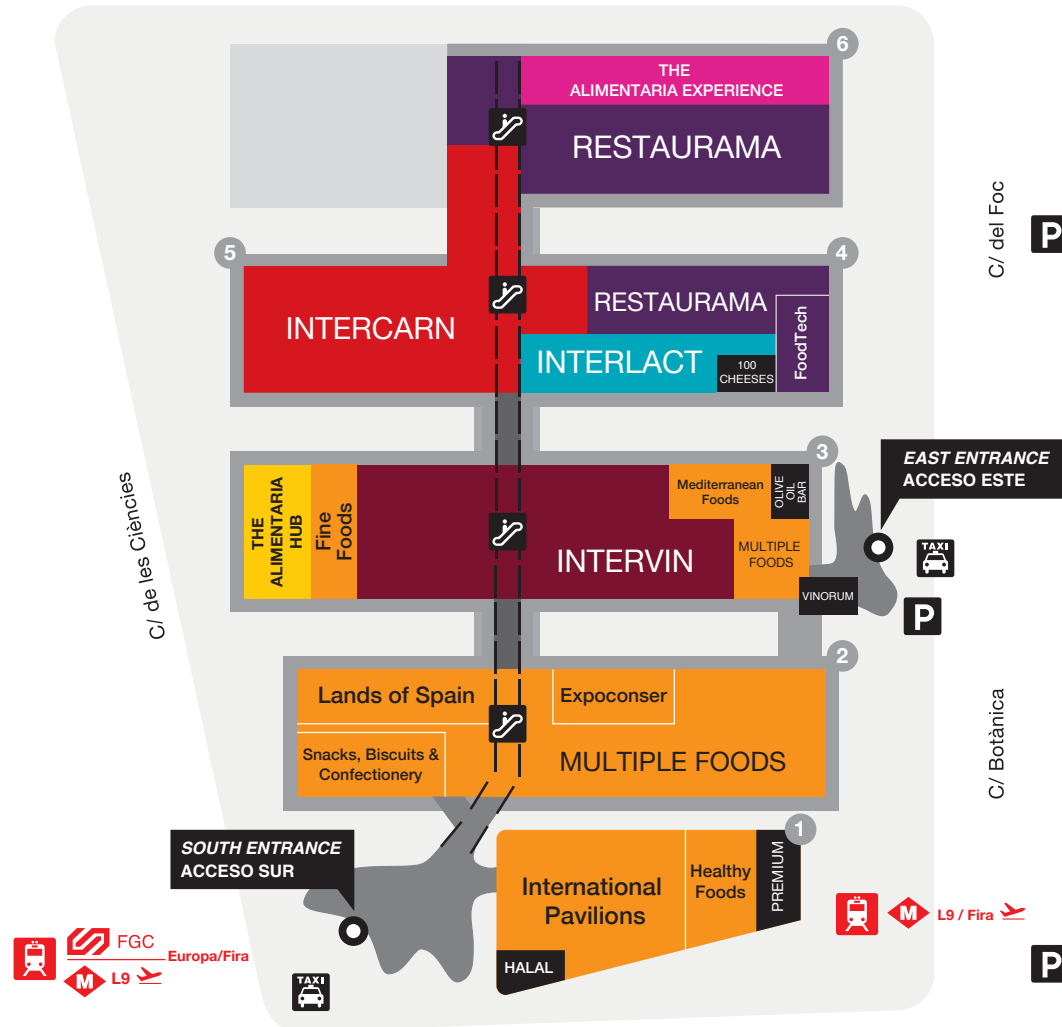
@Alimentaria

@Alimentaria\_EN

### **Imatges**

Disponibles a l’apartat de premsa de la web del saló

C/ Alumi



C/ Joan Carles I

## MULTIPLE FOODS

Productos alimenticios diversos.  
General food products.

## INTERNATIONAL PAVILIONS

Participaciones agrupadas de origen internacional.  
International exhibitors grouped by place of origin.

## HEALTHY FOODS

Alimentos ecológicos, dietéticos, funcionales, especiales: sin gluten, sin lactosa, etc. y nutrición infantil  
Organic, diet, functional and specialty foods: gluten free, lactose free, etc. and children's nutrition.

## MEDITERRANEAN FOODS

Aceites de oliva y vegetales, productos del mar, acuicultura y piscifactoría, productos frescos y productos vinculados a la Dieta Mediterránea.  
Olive and vegetable oils, fish and seafood, aquaculture and farmed fish products, fresh products and products associated with the Mediterranean diet.

## PREMIUM

## GOURMET OLIVE OIL TASTING BAR

## HALAL SUPERMARKET

## INTERVIN

Vinos, sidras y espirituosos.  
Wines, ciders and spirits.

## VINORUM

## INTERCARN

Productos cárnicos y derivados.  
Meat and meat products.

## THE ALIMENTARIA HUB

Trends and Innovation

## THE ALIMENTARIA EXPERIENCE

Live gastronomy

## INTERLACT

Productos lácteos y derivados.  
Dairy products.

## LAND OF 100 CHEESES

## RESTAURAMA

Alimentación fuera del hogar, pastelería, panadería y heladería. Aguas, bebidas refrescantes y cervezas. Productos semielaborados y congelados.  
Food service and hospitality, bread, baked goods and ice cream. Water, soft drinks and beer. Partially-prepared and frozen foods.

## ALIMENTARIA FOODTECH

Tecnología, equipamiento y servicios para la industria alimentaria.  
Machinery and technical solutions for the food industry.

## FEATURED AREAS



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Augmenten els importadors estrangers convidats per incrementar l'agenda de reunions de negoci

## Alimentaria compleix 40 anys amb més innovació, internacionalització i gastronomia

Del 25 al 28 d'abril, Alimentaria celebra al recinte Gran Via de Fira de Barcelona el seu 40 aniversari, incrementant esforços i recursos per aconseguir l'edició més internacional, innovadora i gastronòmica de la seva història. S'esperen 140.000 visitants, dels quals 40.000 es preveu que siguin estrangers, i es realitzaran més 10.000 reunions de negoci entre els expositors i 800 compradors clau de tot el món convidats directament per l'organització. Alimentaria aplegarà els darrers llançaments de la indústria, mostrarà tendències i generarà coneixement. També posarà en valor la gastronomia i la restauració com els grans aliats del sector a l'hora de promocionar la varietat i qualitat dels seus aliments i begudes.

En el seu afany per reinventar-se i continuar sent un dels esdeveniments de referència mundials de la seva especialitat, Alimentaria 2016 -que reunirà 4.000 empreses de 70 països- presenta una estructura renovada, en la qual es visualitzen les sinergies entre diferents sectors i les noves tendències del mercat.

L'oferta comercial es distribuirà en els clàssics salons locomotora: Intervin (vins i espiritosos), Intercarn (carns i derivats), Restaurama (restauració) i Interlact (lactis i derivats). La novetat d'aquest any serà *Multiple Foods*, el saló més transversal que reuneix pràcticament la meitat de les empreses participants a la fira agrupades per àmbits d'especialitat.

Aquí s'inclouran les participacions autonòmiques (Lands of Spain) i els pavellons internacionals, així com altres segments de mercat en alça com *Healthy Foods* (aliments ecològics, funcionals, infantils i per a necessitats especials), *Fine Foods* (gourmet); *Mediterranean Foods* (olis, fruites i vegetals), *Snacks, Biscuits & Confectionery* (dolços i aperitius); i *Expoconser* (conserves i semiconserves), a més de la zona Premium que comptarà amb una dotzena de firmes selectes de l'alta gastronomia. Una altra novetat destacada és la incorporació a Restaurama dels fabricants de begudes i de congelats

### Oportunitat per exportar

Pel seu poder de convocatòria internacional, Alimentaria és una plataforma eficient perquè les empreses exportin a nous mercats. Aquest any l'organització ha incrementat un 35% la seva inversió per convidar directament a 800 compradors clau de diferents països (*Hosted Buyers*), entre ells importadors i grans operadors de la distribució i el canal Horeca. La trobada propiciarà reunions de negoci, de transferència tecnològica i de col·laboració empresarial amb els expositors de la fira.

Per a l'organització d'aquest programa, Alimentària treballa de la mà d'institucions com la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació i Begudes (FIAB), l'Associació d'Empreses Industrials Internacionalitzades (AMEC), ICEX Espanya Exportació i Inversions, el Ministeri d'Agricultura,

Alimentaria Exhibitions  
[www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)

*Alimentaria reforça el seu pla de promoció per superar els 40.000 visitants internacionals*

*Multiple Foods és la nova àrea multisectorial que afavoreix sinèrgies i incorpora tendències de consum*

*Es presentaran les futures estrelles de l'alta cuina i les últimes innovacions d'un sector més interessat per la salut i benestar*

alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA) i l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa (ACCIÓ). El saló posa el focus en mercats estratègics per als seus participants, com són Europa i Llatinoamèrica, així com als països asiàtics, Orient Mitjà i Amèrica del Nord.

Les petites i mitjanes empreses, i les grans companyies de la distribució reconeixen la contribució d'Alimentaria en l'obertura de nous mercats a l'exterior i el seu paper per identificar oportunitats de negoci. Com afirma el president d'Alimentaria i de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet: *"La internacionalitat ja no és una opció, és una obligació per a augmentar la competitivitat i la dimensió del sector, per això volem acompanyar i donar suport, especialment, a les pimes en la seva sortida a l'exterior"*.

El director general d'Alimentaria Exhibitions i del saló J. Antonio Valls, destaca: *"En aquesta edició la internacionalització, la innovació i el negoci seran els protagonistes. Alimentaria mostrarà que és un moment propici perquè les empreses innovin, s'orientin cap a noves tendències de consum i incrementin la seva presència en els mercats exteriors"*.

### **Les tendències més innovadores i les futures estrelles de l'alta cuina**

En la seva segona edició, *The Alimentaria Experience* aprofundirà en la relació entre la gastronomia i la indústria, identificant sinèrgies i col·laboracions. L'espai comptarà amb els grans noms de la restauració, com Joan Roca o Àngel León, però també amb joves promeses que ja estan marcant tendència i que poden esdevenir les properes estrelles de l'alta cuina. Noms com Ana Merino, Beatriz Sotelo, Eduard Xatruch, Oriol Castro o Virgili Martínez formen part del grup de 40 cuiners que participaran en els tallers i *showcookings* programats per experimentar en primera línia les noves tendències d'una gastronomia que ha assolit un reconeixement internacional mai vist fins el moment.

Com a novetat del sector vitivinícola, Alimentaria inaugura en aquesta edició l'espai Vinorum *Think*, on es desvetllaran les darreres novetats del sector, els vins espanyols que estan marcant tendència i els secrets per entrar en mercats clau com l'asiàtic de la mà de prestigiosos experts, crítics de vi, enòlegs, *masters of wine*, sommeliers i xefs. El programa el completa un conjunt de xerrades, tastis i demostracions culinàries. Els espais de degustació de la Barra d'olis d'oliva gourmet i la mostra "Espanya, el país dels 100 formats" completaran tota una experiència gastronòmica.

El saló també inclou, per primera vegada, el concepte Halal per potenciar el coneixement d'aquest tipus de productes agrupats sota aquesta etiqueta i esdevenir un punt de trobada entre exportadors i visitants. Les tres activitats programades són el Halal Supermarket, el Congrés Halal i el Halal Showcooking.

Per altre banda, *The Alimentaria Hub*, amb l'espai Innoval com a referència, serà l'eix central per conèixer les últimes tendències, innovacions i negoci del sector i esdevindrà un termòmetre de tendències que apostin per aliments a la carta, productes orgànics i de proximitat, sense oblidar l'interès per allò natural i ecològic, que es tradueix en una recerca d'una noves fonts de proteïnes. Es realitzaran més de 200 activitats, s'exposaran 300 nous productes que mostraran les tendències en alimentació al llarg dels pròxims anys i es realitzaren més de 10.000 reunions empresarials amb compradors internacionals.

Aquest centre de coneixement acollirà, entre d'altres, el 3er Fòrum Nestlé de "Creació de Valor Compartit" i el XI Congrés Internacional de Dieta Mediterrània. Així mateix, hi haurà conferències i seminaris en els quals experts de referència de la indústria desvetllaran les claus sobre el futur del sector sobre temes com la innovació, i marques, nutrició, salut, benestar, internacionalització i globalització, distribució, *retail*, marketing i comunicació, així com Responsabilitat Social Corporativa. Hi inclourà, a més, l'espai *The Food Factory* en el qual participen set *startups* de base tecnològica i científica que faran demostracions de les seves noves solucions *foodtech* i les presentaran davant potencials inversors i empreses del sector.

**Barcelona, abril de 2016**

**Cristina Benavides / Víctor Solvas / Maria Dolores Herranz**  
Tel. 93 567 96 96 – 93 233 25 41 [premsa@alimentaria.com](mailto:premsa@alimentaria.com)



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



El saló invita directament a 800 compradors Internacionals clau provinents de 78 països

## Alimentaria es consolida com a porta d'entrada a Amèrica Llatina i pont a Àsia i Nord-Amèrica

Ajudar a internacionalitzar la pime agroalimentària i obrir oportunitats a l'exterior als aliments i begudes espanyoles. Amb aquest objectiu estratègic torna Alimentaria que preveu agendar en quatre dies més de 10.000 trobades empresarials entre els seus expositors i els 800 compradors clau de la importació, la distribució, el *retail* i el canal horeca de 78 països als quals convida directament a través de diferents programes. La procedència d'aquests compradors seleccionats demostra que, tot i que Europa segueix sent zona prioritària per exportar, la indústria alimentària aposta per consolidar la seva presència a Amèrica Llatina, créixer a Amèrica del Nord i entrar amb força als mercats emergents, principalment d'Àsia.

No obstant això, el poder de convocatòria internacional d'Alimentaria és molt més gran. El gran esdeveniment barceloní espera superar de nou els 40.000 professionals estrangers, xifra que suposa un 30% del total de visitants. Conèixer novetats, trobar proveïdors i tancar acords per a la importació i distribució són els principals motius d'aquests professionals per acudir del 25 al 28 d'abril al recinte Gran Via de Fira de Barcelona.

Més de la meitat d'aquests visitants internacionals (21.000) prové de països europeus, destí del 70,5% del total de les exportacions alimentàries espanyoles. Així mateix, es preveu l'assistència de prop de 10.000 visitants del continent americà amb Mèxic, Brasil, Colòmbia i EUA al capdavant, confirmant Alimentaria com una eficaç via d'entrada a nous mercats a l'altre costat de l'Atlàntic gràcies a la proximitat idiomàtica i cultural. També s'espera incrementar un 5% el nombre de visitants asiàtics respecte a 2014, superant àmpliament els 6.000 professionals. Per a la indústria d'alimentació i begudes espanyola, la Xina, Hong Kong, Singapur, Vietnam, Filipines, Indonèsia, Malàisia i Japó són mercats preferents a l'hora d'impulsar i diversificar les exportacions alimentàries.

### Agendes d'entrevistes

Per dur a terme els programes d'internacionalització, Alimentaria va de la mà d'entitats com l'ICEX España Exportación e Inversiones, el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA), la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació i Begudes (FIAB), l'Associació d'Empreses Industrials Internacionalitzades (AMEC), i l'Agència per a la Competitivitat de l'Empresa (ACCIÓ) de la Generalitat de Catalunya.

En aquest sentit, Alimentaria ha incrementat un 35% la seva inversió per atreure un major nombre de compradors internacionals clau a través del seu programa de *Hosted Buyers*. La fira facilita el contacte entre els expositors i aquests professionals seleccionats a través d'una plataforma virtual que permet agendar cites i reunions de negocis que tindran lloc en el marc de *The Alimentària Hub*. Aquesta forta aposta per sortir a l'exterior es materialitza amb la presència de més de 800 *Hosted Buyers* convidats per l'organització, un 60% més que els 497 que van assistir a 2014. Dins la xifra

*Alimentaria espera superar de nou els 40.000 visitants internacionals*

*FIAB, AMEC, ICEX, MAGRAMA i ACCIÓ donen suport als programes de internacionalització per detectar oportunitats de negoci exterior*

*Alimentaria comptarà amb prop de 1.000 empreses expositores internacionals, un 25% del total*

d'aquest any s'inclouen els 150 compradors dels Intervin Business Meetings, que possibilita als cellers participants mantenir rondes d'entrevistes amb importadors, distribuïdors i operadors vinícoles interessats en descobrir l'enorme diversitat i qualitat dels vins espanyols.

Els països que més compradors convidats sumaran a aquestes reunions de negoci seran Regne Unit (20), Alemanya (15), França (15), Holanda (15) i Itàlia (7), entre d'altres. Procedents d'Àsia, les delegacions més nombroses seran la xinesa amb 62 convidats, Tailàndia (18), Taiwan (12), Filipines (11) i Malàisia (11). Mentre que del continent americà s'esperen 70 compradors nord-americans, 30 mexicans, 30 brasilers i 25 canadencs. Per la seva banda, Xile, Colòmbia, Perú o Costa Rica aportaran individualment una desena de professionals a aquestes trobades de negocis.

Per la seva part, ICEX Espanya Exportació i Inversions i FIAB organitzen la vuitena edició de les Trobades de Distribució amb Compradors Extrangers, Alimentaria *Food & Drink Business Meetings* (F&D BM) amb el suport del MAGRAMA i de la pròpia fira. Aquestes trobades estan obertes a empreses alimentàries exportadores que podran mantenir entrevistes amb més de 120 compradors de fins a 40 països. Participaran representants de mercats prioritaris a Àsia, Amèrica Llatina, Amèrica del Nord, Àfrica i Orient Mitjà.

Una altra oportunitat per a la internacionalització és el *Brokerage Event* que proposa ACCIÓ i l'Enterprise Europe Network, un esdeveniment amb entrevistes per concretar acords comercials, transferències tecnològiques o col·laboració entre empreses i centres tecnològics. De les 563 empreses participants, 181 són internacionals de 25 països i s'esperen realitzar més de 600 entrevistes bilaterals.

Paral·lelament per acompanyar la internacionalització i aportant coneixement, ICEX organitzarà "Cafès amb Experts", on es tractaran els mercats de vins, aliments i productes gourmet a Indonèsia, EUA, Regne Unit i Emirats Àrabs Units, a més dels mercats electrònics. Per la seva banda, especialistes en comerç internacional de CaixaBank oferiran un servei d'assessorament per exportar i un anàlisi d'oportunitats de negoci exterior per a les empreses alimentàries a Algèria, Egipte, Turquia, EUA Marroc, Regne Unit, Emirats Àrabs; Xina o Colòmbia.

### **Un miler d'expositors estrangers**

Alimentaria 2016 també suposarà una efectiva porta d'entrada al mercat espanyol per a les més d'un miler d'empreses internacionals (un 25% del total) que exposen a la fira i que esperen contactar amb majoristes i representants de la distribució, el comerç especialitzat, el *foodservice* i el canal Horeca nacional, així com amb professionals d'altres països.

Més de la meitat d'aquest miler d'empreses estrangeres son europees, encapçalades per Itàlia (132), Portugal (41) i el Regne Unit (32). Els països asiàtics estan representats per gairebé 300 companyies procedents de la Xina (123), Corea (22) i Tailàndia (12), entre altres estats. Per la seva part, Amèrica Llatina aporta un centenar de marques a l'esdeveniment, sumant signatures de Mèxic (22), Argentina (16) i Equador (15), entre altres països de la zona.

Alimentaria 2016 també suma nous expositors de zones emergents. Les empreses de països com El Marroc, Algèria i Tunísia mostraran els productes en alça del Nord d'Àfrica, amb més d'una vintena d'empreses presents a cada país, mentre que les companyies de Romania i Polònia son les principals representants del est d'Europa amb gairebé una trentena de marques.

A més de l'oferta comercial internacional d'empreses repartida pels diferents salons d'Alimentaria, el centre per conèixer els sabors, nous productes alimentaris i begudes d'altres països serà el Pavelló Internacional que agruparà un nodrit nombre de participacions estrangeres.

### **Nou objectiu: el mercat halal**

Finalment, Alimentaria visualitzarà el potencial del mercat halal, es a dir, de productes i serveis conformes a l'islam, al sector agroalimentari. La certificació Halal es un passaport imprescindible per comercialitzar aliments als països de majoria musulmana, un mercat amb més de 1.700 milions de consumidors en tot el món i que mou 500.00 milions d'euros, d'ells 20.000 milions a Europa i més de 800 a Espanya. A Alimentaria haurà un supermercat amb productes halal, una jornada amb tendències i experiències exportadores d'empreses en aquest segment, a més d'un *showcooking* a càrrec del xef Pedro Corredor, ja que la restauració espanyola també por trobar oportunitats de negoci a aquest mercat vinculades al creixement del nombre de turistes musulmans que ens visiten.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



## Radiografia sectorial

# La indústria de l'alimentació i begudes a Espanya

- La indústria d'alimentació i begudes és el primer sector industrial en facturació d'Espanya. Va facturar 93.000 milions d'euros el 2014, un 1,9% més respecte l'any anterior (últimes dades disponibles de FIAB), el que suposa gairebé el 3% del PIB nacional.
- La formen gairebé 30.000 empreses, el 96% d'elles pimes (menys de 50 empleats)
- És una indústria en la qual treballen gairebé 500.000 persones de forma directa, 2,5 milions de forma indirecta i 5 milions en tota la cadena. L'ocupació al sector va registrar un creixement del 2,2% el 2015 (font FIAB).
- El subsector més important a la indústria de d'alimentació i begudes és la indústria càrnia, que representa el 22,1%, seguit per la fabricació de begudes (10,8%), menjars per animals (9,7%) i olis i greixos i productes lactis, tots dos al voltant del 9%. Aquests cinc sectors suposen gairebé dues terceres parts de la producció total (la seva aportació conjunta ascendeix a 56.074 milions d'euros).
- Sector fortament internacionalitzat: De gener a octubre del 2015, es van comptabilitzar 16.575 empreses exportadores agroalimentàries, sobre un total de 132.277 empreses exportadores espanyoles. Un 55% d'aquestes firmes alimentàries amb presència exterior exporten regularment (4 anys consecutius exportant).
- Les exportacions espanyoles agroalimentàries van arribar als 37.500 milions d'euros de gener a novembre de 2015 (dades d'ICEX España Exportación e Inversiones), el que suposa un augment del 8,34% respecte al mateix període de l'any anterior. És un creixement rècord (l'increment en 2014 va ser del 4,10%).
- Les exportacions agroalimentàries representen un 16,3% del total d'exportacions d'Espanya.
- Espanya és el setè exportador mundial d'aliments i begudes, per davant d'Itàlia (actualment el desè); el primer productor i exportador mundial d'oli d'oliva i olives; el primer productor i tercer exportador mundial de vi i el segon exportador mundial, per darrere dels EUA i per davant de Països Baixos, en productes hortofructícoles (hortalisses, llegums i fruites fresques).
- El creixement de les exportacions agroalimentàries en valor (8,34%) es superior al creixement de les exportacions en volum (2,69%). Això vol dir que Espanya ven a l'exterior a uns preus mitjans superiors.
- La Unió Europea és el principal destí de les exportacions agroalimentàries espanyoles (75%). Però és als mercats extracomunitaris on més creixen les vendes. Alguns exemples d'aquests increments són: Xina: el 61%; Mèxic: 37%; Índia: 122%; Colòmbia 25% i Cuba 42,18%. (Dades ICEX de gener a novembre de 2015)

- La tendència del ritme exportador dels aliments i begudes espanyols fa preveure que al 2020 les vendes a l'exterior tindran un gran pes en la producció total d'aquesta indústria, permetent que Espanya, actualment sisena economia exportadora d'Europa, ascendeixi fins la quarta posició en quatre anys. Es preveu passar de 22.000 milions d'euros al 2012 a 46.000 milions d'euros al 2010, amb un creixement anual del 10%.
- Mercats prioritaris a l'exterior per a la indústria d'aliments i begudes: Xina + Hong Kong, el sud-est asiàtic, Estats Units, Regne Unit i Japó (països en els què hi ha un marge d'augment per variables macroeconòmiques, població o imatge i reputació del producte espanyol). Els segueixen Perú, Colòmbia, Corea del Sud, Brasil, Alemanya o Mèxic, entre d'altres. (*Font FIAB*)
- Espanya va importar aliments i begudes per valor de 18.003 milions d'euros al 2014 (dades FIAB), sent positiva la balança comercial amb un superàvit de 6.015 milions d'euros. França és el principal proveïdor de productes alimentaris i de begudes amb un 16,8% del total. La segueixen Alemanya, Països Baixos, Portugal, Itàlia, Argentina, Regne Unit, Indonèsia, Bèlgica i Xina.
- Els espanyols gastem en alimentació 98.052 milions d'euros (dades del 2014). Un 67,5% corresponen al consum de aliments i begudes dins de la llar i un 32,2% a activitats d'alimentació fora de casa (*Font Magrama*).
- La despesa per persona en aliments i begudes per a consum a la llar durant 2014 es xifra en 1.482,3 euros (*Font Magrama*)
- En la demanda d'alimentació dels consumidors espanyols prevalen els productes frescos; així doncs, la carn suposa un 21,9% sobre la despesa total; les patates, fruites i hortalisses fresques un 17,0%; els peixos un 13,5%; i la despesa en pa arriba al 5,7%. Alhora, també es configuren com a partides rellevants en la despesa alimentària la llet i derivats lactis (12,3% sobre la despesa total), els productes de brioixeria i pastisseria (4,2%), l'oli d'oliva (1,7%) o els plats preparats (3,4%) (*Font Magrama*)
- Oportunitat de creixement lligada al turisme i la gastronomia. Espanya va rebre 68,1 milions de turistes internacionals al 2015, 3,2 milions més que l'any anterior. D'aquests, més de 7,5 milions van escollir Espanya per realitzar activitats gastronòmiques. La suma dels sectors d'agroalimentació, hoteleria, restauració i turisme suposa més del 25% del PIB.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Acollirà més de 200 ponents, 10.000 reunions empresarials i 300 nous llançaments

## ***The Alimentaria Hub* suma coneixement, exportació i innovació per impulsar el negoci del sector**

***The Alimentaria Hub* serà novament el cor de la fira. Un gran espai que bombarà coneixement, tendències, innovació i negoci a la indústria, la distribució i el *retail*. Allà, tindran lloc més de 10.000 reunions empresarials amb compradors internacionals, a més de congressos, seminaris, conferències, i presentacions d'estudis en els quals participaran més de 200 ponents. Hi haurà exposicions, lliurament de premis, àrees de *networking* i un servei d'assessorament per a exportar, així com una zona perquè professionals i inversors descobreixin *startups* amb projectes pensats per revolucionar l'alimentació i la gastronomia des de la tecnologia.**

Com a centre d'atenció a *The Alimentaria Hub* destacarà Innoval, una exposició amb prop de 300 nous llançaments que reflectiran les grans tendències del moment. S'imposen els productes ecològics, les etiquetes de "saludable", "natural" i "sense" i els aliments millorats i funcionals per augmentar el benestar i prevenir malalties. També es mostren nous sabors, textures i sensacions per crear experiències alimentàries, així com aliments fàcils de preparar i consumir en qualsevol moment. Entre els productes exposats s'elegiran els 16 guanyadors dels Premis Innoval.

Precisament per aprofundir en aquestes i altres tendències relacionades amb la innovació de les marques, la tecnologia, el comportament del consumidor a l'hora de comprar, el mercat de productes *gourmet* o dels aliments lliures d'al·lèrgens, el *retail* o el *foodservice* se celebraran diverses conferències i presentacions d'estudis a càrrec d'empreses, consultores, associacions, entitats i centres tecnològics com *Innova Market Insight*, *Kantar Worldpanel*, *Aecoc* o *Azti*, entre molts altres.

Un altre espai per avançar-se al futur des de la tecnologia serà *The Food Factory*, que reunirà diverses *startups* que presentin iniciatives disruptives que busquen inversors. S'exposarà un programari per elaborar dietes personalitzades (*Diet-creator*), serveis *online* de *coaching* nutricional (*Healum*), solucions multisensorials per aplicar en el punt de venda (*Nu4Mat*), reconeixement de logotips en imatges compartides en xarxes socials (*Visual Tagging*), un sistema de visió artificial per assegurar la qualitat dels aliments i minimitzar el frau en tots els processos de producció (*Impact vision*), així com una plataforma integrada per detectar patògens en aliments per biosensors (*iMicroQ*) i una cervesa artesana fruit de la R+D elaborada amb malta d'arròs japonès, el cultiu del qual s'ha adaptat al Delta de l'Ebre (Art Minori).

*A Innoval es veuran  
300 nous llançaments  
i es premiarà la  
R+D+I del sector*

*Les pimes trobaran  
suport i  
assessorament  
personalitzat per  
exportar*

*The Food Factory  
reunirà inversors i  
startups amb projectes  
disruptius de la mà de  
Reimagine Food*

Per la seva banda, la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació i Begudes (FIAB) organitzarà les Trobades d'R+D+I ALIBER on s'abordaran temes com la creació d'aliments des de la genòmica, les investigacions en nutrició, o el desenvolupament de productes alimentaris per a gent gran o la fabricació d'aliments 4.0. A més, es parlarà dels programes europeus de finançament de la R+D+I de les empreses amb la presentació de casos d'èxit. Aquestes trobades porten associades reunions bilaterals de transferència tecnològica amb altres empreses europees i latinoamericanes. També es lliuraran els Premis ÉcoTrophéa, competició d'àmbit europeu entre estudiants universitaris que pretén potenciar la creació de productes alimentaris eco-innovadors.

Així mateix, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) de la Generalitat de Catalunya celebrarà una jornada sobre "aliments a la carta" i el sorgiment de nous productes saludables, d'ús ràpid i adaptat o per a col·lectius amb necessitats especials. D'altra banda, la Fundació Triptolemos analitzarà en una jornada amb experts internacionals les estratègies empresarials en el sistema alimentari global i presentarà una ambiciosa guia de la innovació que inclou projectes d'investigació, patents i tesis doctorals de tot el territori nacional. Una altra interessant conferència proposada per Eurofins Analytics tractarà sobre tècniques analítiques per controlar el frau alimentari a Europa. Per la seva banda, Grup Carreras tractarà de la innovació tecnològica en la logística de la indústria d'alimentació i begudes, mentre que Green Yellow se centrarà en l'eficiència energètica de la gran distribució i l'agroindústria.

### **Dieta mediterrània i canvi climàtic**

Com a congressos destacats, *The Alimentaria Hub* acollirà el XI Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània en el qual participaran més de 25 experts internacionals que plantejaran com avançar en estils de vida més saludables, tenint en compte la influència d'altres tendències dietètiques. Entre els ponents, destaca la doctora de Ben-Gurion University of Negev, Iris Shai, qui donarà a conèixer noves evidències sobre els efectes del consum responsable i moderat de vi, així com les seves conseqüències positives en pacients que pateixen diabetis.

També tindrà lloc el 3er Fòrum Nestlé de "Creació de Valor Compartit", que reflexionarà sobre l'impacte del canvi climàtic sobre la indústria de l'alimentació especialment en la cadena d'aprovisionament de les matèries primeres. Comptarà amb la intervenció del professor emèrit de la Universitat d'Illinois i expert en canvi climàtic i seguretat alimentària, Gerald C. Nelson; i la coordinadora de Política Agrària i Desenvolupament Rural a la fundació ecologista WWF Espanya, Celsa Peiteado.

### **Exportació per a pimes**

*The Alimentaria Hub* assumirà un paper fonamental per a la internacionalització de les pimes agroalimentàries. En aquest espai tindran lloc les entrevistes entre expositors i els més de 800 compradors convidats directament per la fira o per FIAB, ICEX, Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient o Acció, entitats organitzadores d'altres trobades de negocis que inclouen reunions entre fabricants, proveïdors i compradors de diferents països per promoure la col·laboració empresarial, els intercanvis comercials i la transferència tecnològica. Per la seva banda, ICEX proposarà entrevistes informals amb experts en mercats concrets per conèixer la seva situació i les oportunitats per exportar.

Així mateix, en aquesta edició s'habilitarà l'*Export Service Counter*, un espai d'assessorament personalitzat a disposició d'empreses expositores que vulguin iniciar la seva internacionalització. Hi participaran especialistes en totes les operacions necessàries per sortir als mercats exteriors; des d'asseguradores i consultores fins cambres de comerç i entitats bancàries. En aquest sentit, CaixaBank, com a principal col·laborador de *The Alimentaria Hub*, aportarà els seus experts i oferirà una sessió per analitzar oportunitats de negoci en mercats com Algèria, Egipte, Turquia, EUA Marroc, Regne Unit, Emirats Àrabs; Xina o Colòmbia. Com a complement, Aecoc proposa una taula rodona amb experiències d'empreses que operen a l'exterior.

### **Food Bloggers Conference**

En poc temps, els mitjans digitals s'han convertit en un dels principals canals de venda i comunicació amb el consumidor també per a la indústria d'alimentació i begudes que està adaptant el seu màrqueting i logística per proporcionar la millor experiència de compra tant en el *retail* com al canal en línia. En aquest sentit, el saló inaugurarà *The Food Bloggers Conference*, un punt de trobada i intercanvi de coneixement entre blockeers i professionals del sector de l'alimentació i la gastronomia que també inclourà conferències. Es parlarà de si es pot viure d'un bloc; de la xarxa social més eficaç, tendències en comunicació i relació amb les marques.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Innoval, l'espai que reflecteix la R+D+I de la indústria alimentària, reuneix 300 nous llançaments

## Brioixeria i *snacks* amb algues, embotits per a vegans i un vermut ecològic, entre les novetats

Encara que tota Alimentaria en si és un compendi de novetats, Innoval és el lloc de la fira que agrupa els últims llançaments de la indústria i que serveix de termòmetre de tendències. Aquest any es presenten al voltant de 300 productes. *Snacks* a base de pèsols; brioixeria amb *Chlorella*, alga rica en proteïnes; el primer vermut ecològic del món; una tònica artesanal de maduixes salvatges; salsitxes frankfurt vegetals, embotits i formatges per a vegans; galetes que ajuden a reduir el colesterol; brou natural de carxofa ecològic; o cafè soluble amb magnesi per combatre la fatiga són alguns dels productes que es veuran a l'exposició.

Els productes alimentaris s'adapten a diferents estils de vida i a les necessitats específiques de cada persona. Cada vegada hi ha més aliments a la carta, productes d'ús ràpid per consumir en diferents moments; amb perfils nutricionals més saludables i per a col·lectius específics. Aquesta tendència marca un nou pas que arribarà a mig termini: la ultra personalització de les dietes, quan s'elaboraran els aliments en funció de patrons genètics.

A grans línies, segons la consultora Innova Market Insights enguany s'imposen els productes orgànics, les etiquetes de "saludable", "natural" i "sense" i els aliments de proximitat menys processats. Alhora, creix la demanda de superaliments, és a dir, productes millorats i funcionals per augmentar el benestar i prevenir malalties. La recerca de plaer, entreteniment o diversió per crear tota una experiència alimentària és una altra de les tendències a tenir en compte.

### Més verd

L'interès per allò natural i ecològic ha augmentat el nombre de vegetarians a temps parcial. La dieta flexiteriana es posa de moda -fins i tot ja estan sorgint restaurants especialitzats en aquest concepte-, amb la verdura com a màxima protagonista encara que sense renunciar al consum de productes d'origen animal de tant en tant, això sí, de màxima qualitat. Els vegetals augmenten la seva presència a lactis, productes per a nens, sucres i fins i tot en els productes carnis.

Vinculat a aquest punt es busquen noves fonts de proteïnes alternatives a la carn en algues, pèsols, soja, cereals (blat, arròs i quinoa), fruita seca (ametlles i pistatxos), llavors (*chía* o lli) o sèrum de llet. Productes amb les etiquetes "alt contingut en proteïnes" o "font de proteïnes" estan omplint els lineals.

Innoval reflecteix clarament aquestes tendències: nombroses categories de productes com ara sopes, *snacks* de pa, galetes de cereals o salses incorporen, per exemple, quinoa, un pseudocereal amb alt contingut en proteïnes i múltiples beneficis per a la salut. També es presenta una crema

*Creix la demanda de productes saludables, naturals, ecològics i funcionals*

*El sector busca fonts de proteïnes alternatives a la carn amb pèsols, soja, quinoa, cereals, algues i llavors*

*Es tendeix cap als aliments personalitzats per a col·lectius amb necessitats molt concretes*

de xocolata per untar amb base de llavors de lli, *snacks* de pèsols i arròs amb forma de beina; i brioixeria amb *Chlorella*, una alga d'aigua dolça amb un alt contingut d'en proteïnes, vitamines, minerals i aminoàcids essencials.

Es veuran, així mateix, embotits llescats sense carn elaborats amb clara d'ou com a base proteica, salsitxes de Viena vegetals amb el gust original, formatges bio sense llet o receptes com mandonguilles, hamburgueses o *nuggets* vegetals amb proteïnes de blat i soja. D'altra banda, l'ecològic guanya protagonisme i es perfila com un segment en clar creixement. Hi haurà iogurts, galetes, conserves de peix, aperitius, vins, olis, tisanes i fins i tot vermuts ecològics.

### **La salut és el que importa**

El consumidor valora la salut i es decanta pels productes alimentaris funcionals, que incorporen principis actius com calci, omega 3, fibra, col·lagen, probiòtics, prebiòtics, antioxidants, vitamines, etc., per millorar el benestar, prevenir malalties i proporcionar una aportació extra d'energia o proteïnes per portar una vida més activa i saludable. Per això augmenta també la demanda d'aliments "sense" gluten, lactosa, sucre, sal o greix, encara que no es pateixi cap al·lèrgia o intolerància alimentària.

En aquest sentit, a Innoval 2016 es trobaran novetats que connecten amb aquesta inquietud per la salut i el benestar. Destaquen una maionesa vegetal totalment lliure d'al·lèrgens; galetes amb betaglucà de civada que ajuden a reduir el colesterol; olis d'oliva verge extra enriquits amb Omega 3, soja i nou amb alt contingut en proteïnes i antioxidants; iogurts amb àloe vera; infusions de te ecològic funcionals; llet sense matèria grassa i amb un 50% més de proteïnes naturals; pizzes sense lactosa; o cereals farcits baixos en greix, entre d'altres.

Una altra preferència en alça són els aliments artesanals i els de proximitat, així com aquells amb una història al darrere les matèries primeres dels quals tinguin certificació d'origen i no afegixin compostos artificials. Rajoles de xocolata d'inspiració artesanal; arrossos refrigerats elaborats amb mètodes tradicionals; pizzes fetes a mà a partir de Tritordeum, un nou cereal que combina les millors propietats del blat i l'ordi; o tòniques artesanals amb essència de maduixes salvatges són algunes de les novetats d'Innoval que il·lustren aquesta tendència.

### **Ràpid, fàcil i plaent**

Un altre factor que mou la innovació de la indústria alimentària és la practicitat. Es busquen productes fàcils i ràpids de preparar i consumir en qualsevol moment o lloc, sent el *packaging* un aliat fonamental per a això. A més, d'acord amb els nous perfils demogràfics, els formats inclouen més racions individuals.

Plats i amanides preparades que no necessiten fred per a la seva conservació; especialitats de diferents països servides en got i llestes en pocs minuts amb només afegir aigua i escalfar al microones; rostits de xai per cuinar al forn en la meitat de temps que un tradicional; receptes del xef a força de pollastre en envasos microfornejables; *snacks* i *toppings* d'embotits; formatge en falca o tallat sense crosta; Cola Cao llest per prendre fora de casa o un kit per cuinar truites de patata en càpsula són alguns exemples.

Finalment, un altre nodrit grup de llançaments proposa nous sabors i sensacions amb la finalitat de conquistar al consumidor. Xiclets energitzants; torrons de gerd o gintònic; farina negra al carbó vegetal per fer pizzes; Cacaolat amb toc de cafè; refresc de vi baix en calories; begudes naturals de te amb gust de síndria; pizzes quadrades; perles d'oli d'oliva; caviar de fruita; o noves varietats de patates violetes i tomàquets rosats.

Entre tots els productes exposats, el 26 d'abril es concediran els Premis Innoval 2016 a cadascuna de les nou categories que contempla aquest espai: Dolços, confiteria, *snacks* i fleca; Lactis i derivats; Aigües, refrescos i cerveses; Vins i espirитуosos; Gelats i congelats; Carnis i derivats; Olis, vinagres i condiments; Productes frescos i refrigerats no làctics, i Alimentació seca, deshidratada, conserves i semiconserves. També es lliuraran els següents guardons: Premi Internacional a la millor innovació estrangera; Premi *Retail*; Premi Horeca; Premi Canal Impuls; Premi a la Tendència de Salut i Confiança, Premi Tendència de Plaer i Premi Tendència de Practicitat.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Set *startups* presenten a Alimentaria les seves innovacions *Food-Tech* a la cerca d'inversors

## La innovació i la tecnologia revolucionaran l'alimentació i la manera en què mengem

El 2015 es va batre el rècord en inversió en tecnologia aplicada al sector de l'alimentació al món, superant els 5.800 milions de dòlars, el doble que l'any anterior. Es tracta d'innovacions, moltes de les quals procedeixen d'*startups*, que estan transformant què i com mengem. Alimentaria 2016 recull aquesta incipient però imparable revolució *Food-Tech* a l'espai *The Food Factory* on participaran set empreses de base tecnològica o científica de recent creació que faran demostracions de les seves noves solucions i les presentaran davant potencials inversors i empreses del sector.

*Reimagine Food* -primer centre d'innovació sobre l'alimentació del futur i acceleradora de *startups food-tech*, porta al *The Food Factory* d'Alimentaria cinc innovacions escollides entre més de 400 projectes presentats a la segona edició del programa Prometheus, que basen les seves propostes en Big Data, intel·ligència artificial i visió per computació i que exemplifiquen i avancen les tendències de la tecnologia aplicada a la indústria de l'alimentació que vénen. Se sumen a aquest espai de la fira altres dues empreses de perfil innovador proposades per CaixaBank.

### Els set del *The Food Factory*

Així, *Diet Creator* (Barcelona) presentarà el primer programari que ajuda a fer dieta amb control professional. Inclou una plataforma amb càlcul nutricional instantani, motor de receptes, etc. i una *app* per al pacient, amb pautes, dades de la seva evolució i seguiment del nutricionista. Mentrestant, NU4MAT (Barcelona) crea experiències de compra i consum inèdites. *Displays* interactius que, amb realitat augmentada, expliquen la història del producte; expositors amb imatges de videojoc; instal·lacions multisensorials per a restaurants i fins i tot postres voladors que se suspenen a l'aire.

Per la seva banda, Healum (EUA) ha dissenyat un servei de *coaching* nutricional en línia que utilitza la tecnologia mòbil i digital per prevenir i combatre malalties relacionades amb l'alimentació com l'obesitat o la diabetis. Al seu torn, Impact Vision (Regne Unit) permet simplificar i fer eficient tot el procés d'avaluació d'atributs de qualitat i innocuïtat d'un producte alimentari, mitjançant el simple anàlisi d'una imatge. Igualment, Visual Tagging (Barcelona) ajuda a les marques a descobrir qui i com està compartint els seus productes a Instagram, mitjançant l'anàlisi visual i reconeixement de logotips.

Finalment, iMicroQ (Tarragona) presenta la plataforma Qfast® per detectar patògens en mostres alimentàries utilitzant biosensors, que avisen de la presència o absència de gèrmens i la microcervecera Art Cervesers (Barcelona) donarà a conèixer "Art Minori", una cervesa artesana elaborada amb malta d'un arròs japonès adaptat al Delta de l'Ebre per aconseguir que no tingui gluten. Aquestes dues empreses vénen de la mà de CaixaBank.

*Reimagine Food*  
presenta les  
tendències de  
l'alimentació del futur

*En uns anys menjarem  
superaliments  
funcionals, intel·ligents  
i fins i tot modificats*

*La tecnologia ajudarà  
a saber el que  
mengem i s'instal·larà  
a la restauració i les  
cuines domèstiques*

Aquestes set *startups* estaran ubicades a *The Food Factory* dins de *The Alimentaria Hub* al pavelló 3 del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona. Està previst que el 28 d'abril realitzin la seva *demo day* davant empreses i inversors.

*Reimagine Food* com a observatori privilegiat de l'enorme avanç tecnològic del sector i soci d'innovació disruptiva per a la indústria alimentària ha identificat 10 tendències emergents que s'aniran consolidant en els propers anys i que incidiran tant en la producció de nous productes com en la manera en què els comprem i consumim.

### Què menjarem en el futur?

1. **Aliments que curen o prevenen:** Begudes antioxidants, soda probiòtica (amb bacteris beneficiosos per a la digestió i el sistema immunològic), *snacks* aptes per a diabètics, *pharma foods*, etc. Aliments que contribueixen a prevenir o curar patologies diverses són categories emergents, alineades amb les noves preocupacions del consumidor.

2. **Superaliments** que ens asseguraran el consum diari dels nutrients que necessitem. Un exemple és el súper-vegetal Kahi-Nam, amb les propietats del bròquil, els espinacs i la col: proteïna, fibra, ferro, magnesi, vitamines, antioxidants, etc. GreenOnyx ha creat un sistema per conrear-la casa a través de la tecnologia. Altres exemples són Exo, que produeix barres de proteïnes fetes amb farina de grill, o Protings, una gamma d'*snacks* saludables amb 15 grams de proteïna per bossa.

3. **Substituts dels aliments.** L'enginyeria portada al plat. Alguns ho consideren el menjar del futur, altres *l'anti-food*. Soylent, el batut de moda a Silicon Valley que promet aportar tots els nutrients necessaris, és el millor exemple. Però no és l'únic. MealSquares, i altres *startups* amb productes similars ràpidament han aconseguit inversors que els ofereixen xifres escandaloses (> 20M \$) i que els permeten créixer ràpidament.

4. **Nous ingredients modificats:** Tindrem a la nostra disposició nous aliments que substitueixen ingredients animals per vegetals gairebé sense variar sabor i textura. Des de Modern Meadow, (primera hamburguesa in-vitro), Impossible Foods (carns i formatges sense utilitzar animals), Hampton Creek, (ou amb proteïna vegetal) a Beyond Meat (substituts de pollastre i vedella amb proteïnes d'origen vegetal).

5. **Aliments intel·ligents:** Nanotecnologia al nostre estómac. Aliments que ens permetran observar la seva traçabilitat i comportament en temps real dins del nostre organisme. En aquesta categoria també incorporariem el poder que ens oferirà la tecnologia per personalitzar els aliments segons les nostres necessitats o malalties.

### Com ho farem?

1. **Transparència i traçabilitat.** La tecnologia ens ajudarà a saber exactament què mengem. Google ja ha patentat un sistema que indica quantes calories té un plat en fotografiar-lo. SCIO o TellSpec estan creant espectòmetres de butxaca que detecten metalls, pesticides, calories, etc., en un aliment. La democratització de la informació alimentària arriba per quedar-se.

2. **Food delivery.** Fins i tot un drone ens portarà el menjar a domicili. Des d'una pizza a plats de xef amb estrella Michelin. Comandes personalitzades, realitzats amb només mirar els ingredients en una pantalla d'un dispositiu mòbil, sense fer clic. Noves tecnologies que permetran un estat de conservació únic i que fins i tot faran que no sigui necessari un transport refrigerat.

3. **Restaurants Tech:** viuran una autèntica revolució tecnològica. Ens assegurem davant taules intel·ligents, les cartes es personalitzaran segons el nostre ADN o perfil nutricional, alguns plats s'imprimiran en 3D i les experiències gastronòmiques seran multisensorials, amb realitat virtual i hologrames.

4. **Robotització de la cuina:** els robots prendran les regnes de la nostra cuina, amb xefs virtuals que, amb la mateixa facilitat que vam seleccionar una cançó a iTunes, ens prepararan un plat. Tot estarà connectat: nevera, mòbil, impressores d'aliments 3D, etc. El mercat de la *smart-kitchen* va doblar el seu volum en l'últim any.

5. **Coaching nutricional virtual:** un assistent virtual ens proposarà els menús en base a les nostres necessitats nutricionals (gustos, consum calories, al·lèrgies, etc.). Monitoritzarem la nostra salut amb dispositius adherits al cos o implantats. Observarem la personalització alimentària com mai abans ho havíem vist.

Aquest any a *The Alimentaria Hub* diversos experts analitzaran i debatran aquestes tendències que marquen el futur de l'alimentació. Així mateix en alguns estands de la fira i a Innoval ja serà possible trobar productes relacionats amb aquestes grans línies d'innovació. Malgrat això, caldrà esperar a properes edicions per comprovar si aquesta prospectiva es compleix.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Alimentaria Exhibitions

Els joves xefs i les dones, protagonistes del gran espai gastronòmic d'Alimentaria

## *The Alimentaria Experience* avança el relleu generacional a l'alta cuina

Amb una mitjana d'edat de 38 anys, restaurant propi en la majoria de casos –alguns d'ells reconeguts ja amb estrella Michelin–, i una extensa trajectòria en el món de la restauració. Així són els nous talents que estan marcant tendència en l'alta cuina i que participaran en els tallers i *showcookings* de l'espai gastronòmic *The Alimentaria Experience*. En total prop de 40 cuiners, entre ells famosos xefs, joves cuiners i diversos noms femenins que trepitgen fort, demostraran que el relleu generacional per continuar gaudint i projectant internacionalment la nostra millor gastronomia està assegurat.

*The Alimentaria Experience* és un espai pensat perquè els visitants d'Alimentaria visquin en directe l'elaboració, emplatat i degustació d'algunes de les especialitats repartides en restaurants que despunten en les millors guies gastronòmiques. Amb les diferents activitats programades, es promou i es posa en valor la qualitat, el sabor i la varietat dels ingredients i productes alimentaris emprats a cada plat, alhora que es contribueix a expandir i crear una major cultura gastronòmica.

A *The Alimentaria Experience* hi haurà tallers que permetran al públic interactuar amb el xef. En un box per només 22 assistents passaran cuiners de renom, entre els quals destaca Joan Roca (El Celler de Can Roca). Hi haurà un dia en què cuinaran només xefs femenins que defensen estrelles Michelin com la gallega Beatriz Sotelo (Restaurant A Estación); la cordovesa Celia Jiménez (Restaurant Celia Jiménez) o la lleonesa Yolanda Lleó (Restaurant Cocinandos). També participarà Alejandra Rivas, dona de Jordi Roca, que treballa amb ell en el projecte de la gelateria Rocambolesc. En aquests exclusius tallers també prendran els fogons tan joves com a xefs amb estrella, per exemple el valencià Ricard Camarena (Restaurant Ricard Camarena), el gallec Javier Olleros (Restaurant Culler de Pau) o els barcelonins Eduard Xatruch i Oriol Castro (Disfrutar).

A més, s'inclouen en aquest programa de tallers dos interessants propostes estrangeres, la del restaurant francès Mirazur del xef argentí Mauro Colagreco i la del restaurant peruà Central, de Virgili Martínez.

### Showcookings

*The Alimentaria Experience* oferirà al públic demostracions culinàries a càrrec de prestigiosos xefs que, malgrat la seva joventut, porten diversos anys en primera línia del panorama gastronòmic nacional com Paolo Casagrande (Restaurant Lasarte - Barcelona); Fernando Pérez Arellano (Restaurant Zaranda - Madrid); Mario Sandoval (Restaurant Coque - Madrid) i Ángel León (Restaurant Aponiente - Port de Santa Maria). Seguint el mateix esquema dels tallers, el segon dia d'Alimentaria seran les cuineres qui s'encarregaran dels *showcookings*. Entre els noms figuren Macarena de Castro (Restaurant Jardín - Port Alcúdia); Ana Merino, la més jove del grup

*Ángel León, Mario Sandoval, Ricard Camarena o Diego Guerrero són alguns dels 40 cuiners participants*

*Ana Merino, Beatriz Sotelo, Celia Jiménez o Yolanda León, entre les dones que triomfen en el panorama de l'alta restauració*

*Hi haurà representació internacional amb xefs de França, Perú, Itàlia, Mèxic i Índia per conèixer altes cultures gastronòmiques*

amb 30 anys, (Restaurant Montbar - Barcelona); Teresa Gutiérrez (Restaurant Azafrán - Villarrobledo); Ana Acín (Restaurant Venta Sotón - Osca); Maria Solivellas (Restaurant Ca na Toneta - Mallorca) i Aizpea Oihander (Restaurant Xarma - Sant Sebastià). L'últim dia serà el torn de joves xefs que s'estan convertint en una referència a seguir en el panorama culinari espanyol: Sergio Bastard (Restaurant Casona del Judío - Santander); Rafa Soler (Restaurant Audrey's - Calpe); Iván Domínguez (Restaurant Alborada - La Corunya); Rubén Trincado (Restaurant Mirador de Ulía - Sant Sebastià) i Diego Guerrero (Restaurant DSTAgE - Madrid).

*The Alimentaria Experience* inclourà, així mateix, quatre *showcookings* simultanis denominats "Planeta Cuina", que donaran a conèixer la riquesa d'altres cultures gastronòmiques. Roberto Ruiz (Restaurant Punto MX - Madrid) presentarà la seva particular reinterpretació dels sabors mexicans; Andrea Tumbarello (Restaurant Don Giovanni - Madrid) aproparà la millor versió de la cuina italiana; Ricardo Sanz (Restaurant Kabuki - Madrid) fusionarà la cuina japonesa i la mediterrània, mentre que Atul Kochhar (Restaurant Benares - Madrid) proposarà creacions innovadores basades en la gastronomia índia.

Així mateix, al programa de *showcookings* hi haurà sessions protagonitzades per "cuinners de concurs", és a dir, els guanyadors i finalistes de la 2a i 3a edició de MASTERCHEF i 'Cocineros al volante', programes televisius d'èxit que han despertat l'interès per la gastronomia del gran públic. Victòria Pulgadin, Mateo Sierra, Carlos Maldonado, Sally Caballero i Javier Bricchetto realitzaran les seves pròpies creacions. A més, *The Alimentaria Experience* serà l'escenari de la final del Concurs "Cuiner de l'any", en la qual competiran vuit joves promeses de la cuina espanyola que estan treballant en l'àmbit de la restauració.

### **Green xefs**

Vegetarians, vegans, flexiterians ... L'alta cuina es suma a aquest corrent i inclou propostes saludables a mesura d'aquests comensals reivindicant el sabor i qualitat dels productes de proximitat. *The Alimentaria Experience* inclourà *showcookings* on es compartiran tendències i es presentaran les pràctiques d'alguns reconeguts restaurants que enfoquen les seves cartes a aquest públic, centrant-se en la verdura. Hi participaran Sebastian Frank, del berlinès Restaurant Horvath (2 estrelles Michelin); Fabio Winkelhofer del Restaurant Plefferschiff de Salzburg; el val·lisoletà Miguel Angel de la Cruz, de La Botica de Mazapozuelos (1 estrella Michelin), Teresa Carles i Jordi Barri, del grup Teresa Carles Healthy Foods; Nacho Rojo (Restaurant La Galería - Burgos), Alex Alcantara (Restaurant Bache - Madrid); o Iñigo Pérez (Restaurant Urrechu - Madrid).

Però no només hi haurà *showcookings* d'alta gastronomia, *The Alimentaria Experience* donarà visibilitat a projectes singulars de l'àmbit de la restauració col·lectiva. Així, la cuinera i assessora de Eurest Catalunya, Ada Parellada, presentarà idees noves i divertides per als menús escolars; el cuiner de la Fundació Alícia, Marc Puig-Pey, abordarà la restauració sociosanitària per a gent gran; mentre que la sotsdirectora de Gestió i Serveis Generals del Complex Assistencial Universitari de Lleó, Soledad Parrado, al costat d'una cuinera del centre, explicarà l'èxit de la implantació de menús pediàtrics en aquest hospital.

### **Nous espais per a les últimes tendències**

Al marge d'ampliar la presència de xefs, la segona edició de *The Alimentaria Experience* estrenarà nous espais pensats per donar cabuda a les últimes tendències en el sector de la restauració. Gastronomia i turisme seran els dos conceptes clau per l'activitat Turisme Enogastronòmic, en la qual s'habilitaran quatre zones perquè les diputacions i conselleries autonòmiques donin a conèixer els productes emblemàtics de les seves cuines, així com la cultura i l'artesanía culinària pròpia de cada zona.

Els grans especialistes en cocteleria estaran en l'espai *Cocktail & Spirits*, on i es presentaran els millors i més demandats destil·lats i licors. Al marge de l'exposició, s'habilitarà una gran barra comuna en la qual es maridaran ginebres, roms i whiskeys amb cafè, xocolata o sucs. Finalment, el cada vegada més popular menjar urbà serà protagonista de l'espai *Food Trucks*. Aquestes furgonetes d'estètica *vintage* es troben en alça i demostren com els conceptes de menjar ràpid i qualitat poden anar de la mà.

### **CONSULTAR EL PROGRAMA DE THE ALIMENTARIA EXPERIENCE a la web**

Barcelona, abril de 2016



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Un espai de reflexió, divulgació i negoci al voltant del vi que complementarà l'oferta d'Intervin

## Prop de 40 experts serveixen el millor del vi espanyol al nou VINORUM *Think* d'Alimentaria

Enguany Intervin, el Saló internacional del vi i els espirituosos d'Alimentaria, presenta VINORUM *Think*, un renovat espai de reflexió, divulgació, sinèrgies gastronòmiques i negoci al voltant del vi espanyol. El programa inclou tasts magistrals, taules rodones, conferències, *showcookings* i maridatges a càrrec de prop de 40 experts nacionals i internacionals, entre els quals hi ha reconeguts crítics, enòlegs, empresaris, *masters of wine*, periodistes, sommeliers i xefs. Destaca la presència del crític d'escumosos més important del món, Tom Stevenson; la *master of wine* nord-americana, Debra Melburg i el creador de l'Academy of Wine Communications, Paul Wagner, entre d'altres.

Del 25 al 28 d'abril, VINORUM *Think* serà el centre neuràlgic de la fira per analitzar, visualitzar i entendre el potencial del vi espanyol, a més de per donar a conèixer les últimes novetats del sector, les propostes que estan marcant tendència, les referències en diferents denominacions d'origen i els secrets per conquerir consumidors arreu, mostrant al mateix temps la íntima relació del vi amb la gastronomia. Aquest espai d'activitats –ubicat al pavelló 3 del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona– serà el millor complement de l'oferta comercial del saló Intervin, on estaran representades més de 700 empreses vitivinícoles.

### Tasts magistrals

Durant quatre dies, a VINORUM *Think* s'organitzaran una desena de degustacions magistrals. El crític per a Espanya de Robert Parker The Wine Advocate, Luís Gutiérrez, analitzarà diferents referències que demostren l'enorme diversitat de vins que es produeixen a Espanya. Per la seva banda, el fundador i el director de la *Guía Peñín de los Vinos de España*, José Peñín i Carlos González, respectivament, oferiran la seva visió sobre els millors vins del moment i els crítics Juancho Asenjo i Víctor de la Serna centraran el seu tast en l'evolució dels vins al nostre país.

El crític britànic, Tom Stevenson, mostrarà el escumosos espanyols que més l'ha impressionat, mentre que el fundador de la *Guía Proensa*, Andrés Proensa, evocarà els vins que han marcat la seva carrera. Els excel·lents Rioja de l'anyada 2001 seran comparats pel millor sommelier d'Espanya 2014, Guillermo Cruz, i el periodista Alberto Gil, alhora que l'expert en vins tradicionals andalus, Jesús Barquín, i el director general del Consejo Regulador Vinos de Jerez, César Saldaña, avaluaran els vins de sagristia, nom que reben els productes amb criances de més de 20 o 30 anys que comercialitzen les bodegues D.O. Jerez-Xerès-Sherry i Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Alhora, el periodista Ramón Francàs dirigirà un tast sobre els millors vins catalans actuals, mentre que l'ex-sommelier de elBulli, Ferran Centelles, rescatarà algunes de les seves notes de degustació més rellevants per JancisRobinson.com i els directores de les Guies de vins de *El País* i de

*Hi haurà una desena de tasts magistrals per a descobrir els vins que marquen tendència*

*Conferències i taules rodones analitzaran nínxols de mercat i el comportament del consumidor*

*Xefs i sommeliers protagonitzaran quatre showcookings amb maridatge inclòs*

l'ABC, Pilar Molestina i Juan Fernández Cuesta, respectivament, valoraran els trets diferencials dels grans vins segons els mitjans de comunicació.

### **Taules rodones i conferències**

A VINORUM *Think* hi haurà lloc també pel coneixement, l'intercanvi d'opinions i experiències entorn el mercat del vi. En aquest sentit, es celebraran diverses taules rodones i conferències per tractar els factors que afecten a la compra d'un vi; conèixer què estan fent les bodegues espanyoles per conquerir nous consumidors; analitzar què busquen els importadors internacionals; valorar el potencial vitícola i enològic del nostre país; o descobrir tendències en enoturisme que estan triomfant en altres llocs, com és el cas de Califòrnia. Dins d'aquest bloc destaca la ponència magistral sobre com vendre vi a l'Àsia impartida per la *master of wine*, Debra Meiburg, donat que, davant del creixement de la demanda, la Xina, el Japó i els països del sud-est asiàtic s'estan convertint en mercats preferents per a moltes bodegues espanyoles.

Altres ponents participants són: el director de Lavinia, Juan Manuel Bellver; la directora de sommeliers del restaurant Monvínic, Isabelle Brunet; el director d'Outlook Wine, David Molina; el director de màrqueting de Codorniu, Guillem Graelt; el director de màrqueting de González Byass, Eugeni Brotons; el director de màrqueting de Bodegas Torres, Joaquim Tosas; el director general de l'Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael Del Rey –que compartirà sessió amb tres representants dels principals mercats importadors de vi espanyol- el catedràtic de viticultura de la Universidad de La Rioja, Fernando Martínez de Toda; l'enòleg i gerent de Laboratorios Excell Ibérica, Antonio Palacios; i el director de l'agència de comunicació i màrqueting del vi Balzac, Paul Wegner.

### **Harmonia del vi i la gastronomia**

D'altra banda, a VINORUM *Think* hi haurà quatre sessions de *showcooking*, maridatge i degustació dirigides per reconeguts xefs del país i sommeliers per demostrar com la gastronomia esdevé el principal canal d'expressió del vi i un eficaç aliat per a la seva promoció. Així, des del restaurant guipuscoà Mugaritz, el cuiner i responsable de l'equip d'R+D, Dani Lasa, i el cap de sommeliers, Guillermo Cruz, presentaran la cuina com a una ciència natural en la qual s'investiguen tècniques, ingredients i sabors que s'harmonitzen amb el vi.

El soci i assessor gastronòmic del barceloní Céleri Restaurant, Healthy Kitchen i antiga mà drete de Santi Santamaria, Xavier Pellicer, centrarà la seva demostració en la cuina saludable i el vi. El maridatge l'aportarà el sommelier Arnaud Echalié, que va coincidir amb Pellicer a Can Fabes i que ara és director de l'equip de begudes del complex hotelier Sands Cotai Central a Macao. Per la seva banda, la sommelier de elBarri Adrià, Cristina Losada, i el cap de cuina del restaurant Enigma, Oliver Peña, compartiran escenari al *showcooking* "7 conceptes, 7 cartes", mentre que la xef del restaurant Azafrán de Villarrobledo, Teresa Gutiérrez, i el degà dels sommeliers espanyols, Custodio López Zamarra, presentaran l'harmonia entre la nova cuina manxega i els seus vins.

### **800 empreses a Intevin**

Intevin aplegarà gairebé la cinquena part de les 4.000 empreses expositores d'Alimentaria, esdevenint el principal aparador internacional del vi espanyol en mostrar una variada i àmplia oferta en vins negres, blancs, rosats, caves, escumosos i begudes espirituoses. La principal prioritat per a les firmes participants és accedir, gràcies a la fira, a mercats emergents a l'exterior, així com contactar amb professionals de la distribució, el *retail*, els comerços especialitzats i la restauració espanyola amb l'objectiu de contribuir a reactivar el consum intern. També exposen a Intevin Comunitats Autònomes i Consells Reguladors per promocionar els vins de petits i mitjans productors. Catalunya, La Rioja, Castella i Lleó i Galícia són algunes de les regions que aporten més vi a Alimentaria, que aquest any celebra el seu 40 aniversari.

**Barcelona, abril de 2016**

Aquest espai de tast autoguiat comptarà amb els OOVE premiats en certàmens internacionals

## La Barra d'Olis Gourmet d'Alimentaria aplegarà l'elit dels Olis Verges Extra espanyols

Des de les varietats més conegudes com la Picual, la Cornicabra o l'Arbequina, fins a d'altres menys freqüents com la Changlot Real, Royal o Arróniz. La Barra d'Olis d'Oliva Gourmet d'Alimentaria prepara per al 2016 una àmplia mostra amb més de 100 referències d'alta gamma produïdes a Espanya. L'espai de tast, ubicat a la zona *Mediterranean Foods*, reflectirà el bon estat de l'oli d'oliva nacional, un producte posicionat cada cop més en el segment Premium, i que cerca exportar i connectar més amb la millor gastronomia. L'espai aplegarà també més d'una vintena d'olis premiats al prestigiós *The World's Best Olive Oils 2015* de Nova York i els vuit guardonats en el concurs *Jaén Selección*.

Un any més seran protagonistes els olis d'oliva verge extra (OOVE), que configuren l'oferta espanyola de qualitat més elevada. Les firmes participants a la Barra d'Olis aportaran entre una i cinc referències, en alguns casos emparats per Denominacions d'Origen (DO) com ara Priego de Córdoba, Baena, Sierra Mágina, Montes de Toledo, Oli de Mallorca, Aceite de Navarra, Siurana, Borges Blanques o Gata-Hurdes, entre d'altres. També es podran trobar olis sense DO i noves marques impulsades per petits productors i almàsseres.

Aquest espai aposta per la degustació auto- guiada a través de fitxes descriptives, per a que compradors nacionals i internacionals , representants de la distribució, el *retail* , la gastronomia o el canal Horeca descobreixin el gust, qualitat i varietat dels millors olis, així com les tendències en aquest segment. “ *Una vegada més , els olis del tast ofereixen importants matisos organolèptics en funció del territori en el qual es conreïen, la varietat, la climatologia i altura del lloc o el tipus de sòl*”, explica la directora de l'empresa organitzadora *Food Consulting* i coordinadora de l' espai , Marta Angulo.

La Barra d'Olis d'Oliva Gourmet d'Alimentaria serà un fidel reflex del mercat nacional cada vegada més divers i amb un major nombre de productes que competeixen en el segment Premium. “*Són precisament aquestes referències les que hi seran a la Barra d'Olis . Es tracta de marques que, des de fa uns anys, avancen més enllà de la recerca d'olis sense defectes, perseguint l'excel·lència i elaborant un AOVE que podríem anomenar d'autor* “ , resumeix Angulo.

A més d'aquesta recerca de la màxima qualitat, La Barra d'Olis d'Oliva Gourmet reflectirà altres tendències del sector com l'aposta pels olis ecològics, l'experimentació a través de la recol·lecció primerenca de l'oliva i el creixement dels sistemes de producció integrats. Amb 10 anys de trajectòria, la Barra d'Olis d'Oliva ha esdevingut una cita ineludible per als importadors d'arreu el món que volen conèixer la diversitat de productes oliverers del país.

### Un mercat en expansió

Els OOVE espanyols han multiplicat la seva presència internacional en els últims anys. Més de la meitat de la producció d'oli d'oliva nacional s'exporta a 65 països del món. El 65 % de les exportacions es dirigeixen a la Unió Europea , mentre que les vendes en mercats com els de Estats Units, Xina, Austràlia i Brasil creixen any rere any. “*Els certàmens internacionals estan premiant de manera recurrent als AOVE espanyols , el que fa que el producte sigui cada vegada més valorat i reconegut fora de les nostres fronteres. Espanya ja no és percebuda només com la principal productora del món, sinó també com el país d'origen dels olis més prestigiosos*”, destaca Angulo.

Barcelona, abril de 2016



## Empreses participants a la Barra d'Olis d'Oliva Gourmet d'Alimentaria 2016

### **ACEITES ARODÉN HISPANIA S.L.**

- Cladivm

### **ACEITES ABRIL**

- Gotas de Abril

### **ACEITES CAMPOLIVA S.L.**

- Melgarejo Ecológico Premium

### **ACEITES CASTELLAR S.L.**

- Nobleza del Sur Centenarium Premium

### **ACEITES DE LAS HERAS (OLISOY)**

- Oli Medi

### **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**

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

### **AGROVERN OLIBIO**

- Pla dels Cortals

### **AGUIÑA PIPERRAK S.L.**

- Aguiña Piperrak

### **ALIMENTOS IBERÁNDALUS, S.L**

- Feudo Verde

### **ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA S.L.U.**

- Rincón de la Subbética

### **AMANIDA S.A.**

- Amanida Verdeña

### **ARBEQUINO ANDALUZ S.L.**

- La Cultivada Organic

### **BELOYANA**

- Duernas oleum temprana
- Duernas oleum picual

### **BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ**

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

### **BODEGA 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**

- Casas de Hualdo Cornicabra
- Casitas de Hualdo

### **CASTILLO DE CANENA**

- Reserva Familiar Arbequina
- Reserva Familiar Picual
- Royal Temprano

### **CATAVINS & L'OLI FERRER**

- Umami

### **CELLER LA VINYETA S.L.**

- Fosc Argudell 100%

### **CELLERS UNIÓ – OLIS DE CATALUNYA**

- Unió
- Olearum Coupage

**COOPERATIVA AGRÍCOLA DE CAMBRILS, SCCL**

- Mestral

**CORTIJO DE SUERTE ALTA S.L.**

- Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural

**DAULIVO**

- Oleu Summ Acebuchina  
- Oleo Summ Coupage

**EBRETHINK**

- L'Oli del Mar

**EL TRUJAL DE LA LOMA S.L.**

- Cortijo Spiritu Santo

**EXPLOTACIÓN AGRO-ALCUDIA S.A.**

- Olí Solivellas

**EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS PÁRAMO DE VALDECUEVAS S.L.U.**

- General Blake  
- Pago de Valdecuevas

**EXPLOTACIONES JAME S.L.**

- Bravoleum Selección Especial de Aceites  
Hacienda El Palo

**EXPLOTADURA AGRO-ALCUDIA S.A.**

- Olí Solivellas

**EXPORTACIONES MARICHICA S.L.U.**

- Elixé 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

**GALGÓN 99**

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

**GOYA EN ESPAÑA**

- Goya Único Special Edition

**GRUPO RIOLIVA 2009, S.L.**

- Auténtico

**GRUPO YBARRA**

- VE Ybarra Gran Selección

**HACIENDA QUEILES S.L.**

- Abbae de Queiles

**HERETAT MONTRUBÍ**

- Arbequinas de Mont Rubí

**HERMANOS OLIVÉ S.L.**

- Olive-Rovira

**INDUSTRIAS AGROALIMENTARIS DE CRETAS**

- Diezdedos Arróniz  
- Diezdedos Empeltre

**KNOLOVE OILS S.L.**

- Knolive

**JAÉNCOOP S.C.A.**

- Prólogo

**LA PONTEZUELA S.L.U.**

- 5 elemento 100% cornicabra

**MANZANILLA OLIVE S.C.A.**

- Manzanilla Olive

**MARQUÉS DE VALDUEZA**

- Merula

**MASÍA EL ALTET**

- High Quality  
- Premium  
- Special Selection

**MOLÍ DELS TORMS S.L.**

- Olicatessen Ecológico Coupage

**MOLÍ LA BOELLA S.L.**

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

**MON ERMITAGE S.L.**

- Mon Ermitage

**MONVA, S.L.**

- Dominus Cosecha Temprana

**MUELAOLIVA Y MINERVA S.L.**

- Mueloliva Picuda  
- Venta del Barón

**OLEICOLA JAÉN**

- AOVE Oleicola Jaén

**OLEOESTEPA S.C.A.**

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

**OLEUM PRIORAT, S.C.C.L.**

- Oleum Priorat Elixir

**OLÍS BARGALLÓ S.A.**

- AOVE Arbequina Premium  
- AOVE Picual Premium

**OLIS DE CATALUNYA S.L.**

- Olearum Coupage
- Unió

**OLIS-SOLÉ**

- Mas Tarrés
- Mas Tarrés Bio

**OLIVAR DE SEGURA**

- Oro de Génave
- Saqura

**OLIVAR DEL AZARAQUE**

- Camino de Aníbal Ecológico

**PAGO BALDÍOS DE SAN CARLOS S.L.**

- Pago Baldíos de San Carlos

**RAFAEL ALFONSO AGUILERA S.L.**

- Oro del Desierto Coupage Natural

**SAMUEL LÓPEZ FERNÁNDEZ**

- Verde Esmeralda Premium

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

- Olibaeza

**S.A.T. SANTA TERESA**

- 1881

**S.C.A. SAN JUAN**

- Supremo

**S.C.A. SAN SEBASTIÁN**

- Señorío de Mesías

**SERVEIS AGRARIS MAIVA S.L.**

- Az-Azeytun Arbequina
- Az-Azeytun Empeltre

**SON MORAGUES 1921 S.L.U.**

- Son Moragues

**TORRES**

- El Silencio
- Eterno

**VENCHIPA S.L.**

- O-Med Picual

**VERDE ESMERALDA OLIVE**

- Verde Esmeralda

*La Barra d'Olis d'Oliva Gourmet és una mostra i  
espai de tast coordinat per Food Consulting*



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Alimentaria Exhibitions

L'espai de tast i exposició desvela la qualitat i tradició d'un centenar de microempreses formatgeres

## Els petits productors, protagonistes de la mostra "Espanya, el país dels 100 formatges"

L'espai de tast i exposició 'Espanya, el país dels 100 formatges' inclòs al saló Interlact d'Alimentaria concedirà el màxim protagonisme als productes d'un centenar de microempreses formatgeres, que són majoria en el teixit industrial del sector. Una proposta gastronòmica i sensorial per descobrir i assaborir fins a 200 referències per comprovar l'amplíssima biodiversitat dels formatges tradicionals i artesans que s'elaboren en diferents zones d'Espanya.

L'últim informe del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient va identificar més de 1.000 microempreses làcties a Espanya amb una facturació acumulada de més de 325 milions d'euros. Es tracta de companyies amb ingressos per sota dels 2 milions d'euros anuals i amb un màxim de 10 treballadors contractats a jornada completa. *"Aquestes microempreses són les que treballen els formatges més antics i tradicionals, però també les que introdueixen més innovacions en els mètodes de producció"*, destaca el coordinador de l'espai i expert formatger, Enric Canut.

Entre els formatges en exposició es podran trobar alguns dels productes més reconeguts, com el Formatge Moho Blanco, el Arangas de Cabrales o el Formatge Olatza, guardonats amb el Premi Aliments d'Espanya al Millor Formatge en els anys 2011, 2013 i 2015 respectivament. A més dels formatges premiats, l'espai comptarà amb una àmplia representació de varietats artesanes procedents de Catalunya, Balears, Cantàbria, Castella i Lleó, País Basc i Navarra, entre d'altres Comunitats Autònomes.

Els visitants que vagin a l'espai 'Espanya, el país dels 100 formatges' podran gaudir d'una degustació auto-guiada gràcies a les fitxes descriptives que acompanyen cada producte, amb detalls sobre la varietat, marca, sabor, tipus de llet utilitzada i altres detalls d'interès. Per completar l'experiència, el bufet inclourà un maridatge amb una gran varietat de vins, xeressos, caves, cerveses, pans, crudités i melmelades.

### El producte lacti que més s'exporta

El creixement de les vendes a l'exterior són bona mostra del creixent prestigi de les varietats formatgeres nacionals. Els formatges són el principal producte lacti exportat des d'Espanya, amb un 22,6% del valor total de les vendes del sector. Els principals compradors dels formatges espanyols són Portugal, França, Itàlia i Regne Unit.

Pel que fa al mercat interior, el 2014 els espanyols van consumir una mitjana de 9,3 kg de formatge, amb una despesa estimada d'uns 60 euros per persona.

Barcelona, abril de 2016



## Empreses participants a “Espanya, el país dels 100 Formatges” d’Alimentaria 2016

ACLIPOR S.A.

ALIMENTOS MIRAFLORES S.L.

ARTELAC-ULLAR

ARTESANOS DEL ARCO HERNÁNDEZ

ARTESERENA S.L.

BEATO DE TÁBARA S.L.

BIEN APARECIDA

BIOGRANJA MONTESDEOCA S.L.

CAL MAJUBA S.L.

CAÑAREJAL S.L.

CARRALEJOS GRANJA-QUESERÍA

CASA CAMPO S.C.

COOPERATIVA AGRÍCOLA I RAMADERA DE MENORCA

CORSEVILLA SOC. COOP. ANDALUZA

CRISANTO

EL BENASQUÉS S.C.

EL CARMEN LÁCTEOS

ESPERANZA DEL CASTILLO S.L.

FINCA DE UGA S.L.

FINCA PASCUALETE

FOMENTO QUESO MANCHEGO S.L.L.

FORMATGE BAUMA S.L.

FORMATGERIA BAUMA

FORMATGERIA MOGENT S.A.

FORMATGERIES DE CLUA SCCL

FORMATGES ARTESANS DE PONENT S.L.

FORMATGES CAMPS

FORMATGES CASTELL-LLEBRE

FORMATGES MUNTANYOLA

FORMATGERIA DE TAÜLL

FORMATGERIA DERA IRISSA

FORMATGES CAMPS

FORMATGES DE PONENT

FORMATGES MAS GARET S.L.

FORMATGES MONBER

FORMATGES MUNTANYOLA

FORMATGERIA VECIANA

FREIXNEDA DE CABRA

HACIENDA ZORITA ORGANIC FARM PASTA

HERBACOL

HEREDEROS DE FÉLIX SANZ S.L.

JOSÉ MANUEL ECHEBERRIC

JULIO MANERO BORRAS

LA CLEDA

LA SOBANUCA

LÁCTEAS DE MADRID

LÁCTEOS SIETELOBAS

LÁCTEOS TERRA DE MELIDE

LÀCTICS UBACH

LARRETA  
LAS TERCERAS  
LOKATE GAZTAK  
LOPICOMO S.L.  
MADERA LÓPEZ ERNESTO  
MARI CARMEN PERNA DE MUR  
MAS ALBA S.L.  
MONCEDILLO  
MURGÓ FORMATGES  
PAGO DE LA JARABA S.L.  
PAGO LOS VIVALES  
PALVIDAQUES S.L.  
PRODUCTES EL CANADELL S.L.  
QUEIXERIA BARRAL SLU  
QUEIXERIA BREXEO  
QUEIXERIA CATADOIRO  
QUEIXOS CASTELHO DE BRAÑAS S.L.  
QUESERA DEL CARES S.L.  
QUESERÍA ÁNGEL DÍAZ HERRERO  
QUESERÍA ARTESANAL ABREDO  
QUESERÍA ARTESANA EL BARDAL S.C.  
QUESERÍA ARTESANAL CELESTINO ARRIBAS  
QUESERÍA ARTESANAL EL CABECICO S.L.  
QUESERÍA ARTESANAL HERMANOS PARAMIO  
QUESERÍA ARTESANAL LA COLLADA  
QUESERÍA ARTESANAL LLANOS DE GUADÁLMEZ  
QUESERÍA BEDÓN  
QUESERÍA CA LLECHI  
QUESERÍA DON CRISANTO  
QUESERÍA EL CASTÚO S.C.  
QUESERÍA EL GAZUL S.L.  
QUESERÍA INÉS GRANDA  
QUESERÍA MONTE ROBLEDO  
QUESERÍA QUEINAGA  
QUESERÍA REY SILO

QUESERÍA TITA QUESOS ARTESANOS  
QUESERÍA VILLA VIEJA S.L.  
QUESO EL ENTREMISO DE EL BONILLO S.L.  
QUESO MONTEFRIÑO S.L.  
QUESOS ARTESANOS MONTEALVA S.L.  
QUESOS ARTESANOS PAJARETE  
QUESOS ARTESANOS REBOLLÍN  
QUESOS BENABARRE S.L.  
QUESOS DE CATÍ  
QUESOS HERNÁNDEZ GARCÍA S.L.  
QUESOS DE RADQUERO  
QUESOS EL PINSAPO SIERRA DE LAS NIEVES  
QUESOS GURIAMEN  
QUESOS LA PARDINA S.L.  
QUESOS LA PERAL  
QUESOS LA RUEDA  
QUESOS LAZANA  
QUESOS LOMINCHAR S.L.  
QUESOS LOS ARCOS  
QUESOS REYES SIERRA DE HINOJALES  
QUESOS SIERRA DE ALBARRACÍN  
RAMÓN LIZEAGA AZKUE  
REIXAGÓ  
SANT GIL D'ALBIÓ  
SARA HERNÁNDEZ IGLESIAS  
SOCIEDAD COOPERATIVA AGUILAR NUEVA VISIÓN  
SUERTE AMPANERA S.L.  
TROS DE SORT  
VILLA VILLERA  
VIÑEDOS Y BODEGAS PÉREZ ARQUERO

*Espanya, el país dels 100 formatges és una mostra i  
espai de degustació coordinat per Enric Canut*



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



La indústria alimentària Halal creix a un ritme anual del 20% i arriba als 500.000 milions d'euros

## Alimentaria visualitza les oportunitats del mercat Halal i del turisme enogastronòmic

**Alimentaria organitzarà un supermercat, una jornada tècnica i un *showcooking* per promoure el coneixement dels productes certificats Halal per tal de visualitzar oportunitats de negoci per a la indústria d'aliments i begudes en un mercat amb 1.700 milions de consumidors musulmans a tot el món. Altres activitats que destaquen en el programa d'Alimentaria són els espais dedicats al turisme enogastronòmic, els *foodtrucks* i les últimes tendències en cocteleria i mixologia, així com les finals dels concursos per descobrir al Cuiner i Cambrer de l'Any del nostre país entre joves promeses de la restauració.**

La demanda de menjar Halal, que inclou productes i serveis conformes a l'Islam, creix a un ritme anual del 20%. Davant el potencial de negoci exportador que suposa aquest segment, Alimentaria posa el focus en aquest mercat que mou 500.000 milions d'euros l'any a tot el món. Malàisia i Indonèsia són els països amb més tradició en consumir productes Halal. El segueixen els països àrabs, amb el 20% de la població musulmana que ja demana aquest tipus de productes i Europa que, amb només el 2,7% de musulmans, representa el 10% del total d'aquest mercat, segons dades de l'Institut Halal.

Per conèixer la diversitat de productes Halal que comercialitzen els expositors de la fira, Alimentaria obre el *Halal Supermarket*. Allà es veuran diverses categories d'aliments i begudes amb certificació Halal: vins i caves sense alcohol, carns i derivats principalment del pollastre, gall dindi, boví i be, dolços, brioixeria i fleca i fins i tot productes gourmet.

El 27 d'abril a la tarda tindrà lloc el *Halal Congress*, on es presentaran les principals tendències i xifres d'aquest mercat. Així mateix es coneixeran les experiències d'empreses certificades com Dulcesol Caldos Promolac i Catalana Pallejà que ja venen aquest tipus de productes a l'exterior. Paral·lelament s'oferirà la visió des de països de demanda amb experts de Malàisia i Dubai, i es donaran recomanacions per aconseguir la certificació Halal com a passaport per exportar a mercats de majoria musulmana. Finalment, el xef Pedro Corredor, del Hilton Diagonal Mar Barcelona i amb àmplia experiència en aquest tipus de cuina, protagonitzarà el *Halal Showcooking*, en el qual crearà un menú exclusivament amb productes Halal aplicats a la gastronomia mediterrània.

### **Cuiner i cambrer de l'Any**

*The Alimentaria Experience* serà l'escenari de la gran final del VI Concurs Cuiner de l'Any (CCA), que reunirà als vuit xefs que en els últims mesos han superat les quatre fases preliminars. Aquesta última ronda es disputarà en enfrontaments un contra un i comptarà amb la participació de Juan Manuel Salgado (Rest. Dani García, Marbella), Adrián Bosch (Rest. Tiziano, Tenerife), Raúl Resino (Rest. Raúl Resino, Benicarló), Óscar Rodríguez (Hotel Els Jardins del Plaza, Borja), Iñaki Murua (Rest. Venda Moncalvillo, Darroja de

*Hi haurà un supermercat de productes Halal, conferències d'experts de Malàisia i Dubai i un showcooking*

*La fira acollirà les finals dels concursos Cuiner i Cambrer de l'Any*

*Es veuran les últimes tendències en còctels i destil·lats, així com el fenomen dels foodtrucks*

Rioja), Lucia Freitas (Rest. Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostel·la), Rubén Osorio (Rest. Via Norte, Burgos) i Cristóbal Muñoz (Le Cordon Bleu, Madrid). Els vuit finalistes hauran de cuinar davant un grup d'experts. D'aquest prestigiós certamen van sorgir figures avui reconegudes com les de Joaquín Baeza o Jordi Cruz, entre d'altres.

Alimentaria serà també, per primera vegada, l'escenari del concurs El Cambrer de l'Any, que des del 2012 reconeix la tasca dels professionals que fan d'intermediaris entre la cuina i els comensals. Un jurat professional escollirà al millor cambrer del país a través de proves com tastos a cegues de vins, muntatge de taula, tiratges de cervesa, preparació de còctels i cafès, elaboració de tapes creatives, etc.

### **Amalgama de tendències**

*The Alimentaria Experience* acollirà altres àrees que serviran com a aparador de les últimes tendències del sector gastronòmic com el fenomen dels *Food Trucks*. Així, es podran degustar els productes de les furgonetes Bicodexead, Fileteando, Savia Natural, Vins Padró, Wild Alaska Food Truck i Ceviche 103.

D'altra banda, l'espai Turisme Enogastronòmic acollirà destinacions gastro que alguns governs autonòmics i diputacions provincials estan promocionant com a atractiu turístic. Aquestes propostes mariden tradició culinària i productes alimentaris amb paisatge, cultura i història. Aquí hi serà present la Diputació de Barcelona amb el seu programa de desenvolupament econòmic Parc a taula, per destacar mitjançant la gastronomia la producció artesanal, la viticultura de qualitat i els valors culturals i paisatgístics dels seus parcs naturals. També hi participa la Fundació Promoció Turística Eivissa, Burgos ciutat gastronòmica per la UNESCO, i Catalunya, regió europea de la Gastronomia 2016.

Finalment, l'espai *Cocktail & Spirits* comptarà amb diverses zones per conèixer els millors licors i destil·lats del mercat. A més de la zona d'exposició, el visitant trobarà una barra de demostracions, on especialistes en productes com la ginebra, els roms i el whiskey els maridaran amb cafès, xocolates o suc.

Entre els experts que participaran a les activitats de *Cocktail & Spirits* figuren noms com Matías Sarli i Mario Ubieto, de 80-20ml, que combinaran els mons de la cocteleria i la pastisseria. Iván García (Ice & Craft) mostrarà les possibilitats que obre l'ús del gel en els licors. Tancaran el programa Javier Caballero (Liquid Experience) amb una Master Class sobre cocteleria evolutiva, i l'especialista en botànics, Pepe Orts, amb la presentació 'Nous botànics i cítrics per mixologia.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



El saló de Alimentaria convidarà 180 compradors internacionals de vi a Intervin Business Meetings

## Intervin assenyala els nous mercats del vi espanyol i visualitza el seu creixement

Intervin, el saló dels vins i esperitosos d'Alimentaria, llançarà a la seva edició de 2016 el primer Intervin Business Meetings, un programa de compradors exclusiu que atraurà 180 importadors clau de la indústria i la distribució dels cinc continents per tal que mantinguin trobades de negoci amb els expositors. Amb aquesta iniciativa, el saló respon a les necessitats d'un sector vitivinícola que reclama obrir les portes de nous mercats per a poder créixer.

Consolidat com a pedra angular d'Alimentaria, Intervin convoca milers de professionals de diferents països que busquen les últimes novetats del sector i nous aliats comercials. L'any 2016, el saló ocuparà 15.000m<sup>2</sup> al pavelló 3 del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona amb 800 empreses representades. Alguns dels grans cellers presents a la trobada són: Freixenet, Codorniu, Torres, Bodegas Protos, Casa Rojo, Marqués del Atrio, Araex Rioja Alavesa, Herencia Altés, Cavas Parés Baltà, Torelló, Marqués de Riscal, Manzano Wines, Félix Solís, Pago de los Capellanes, Martí Sardà, Bodegas Riojanas i Juvé & Camps.

El sector del vi a Espanya ja està exportant la meitat de la seva producció i la seva estratègia de futur passa per augmentar el valor de les vendes a l'exterior, impulsant els vins envasats i les marques. En aquesta línia, Intervin ha configurat el pla de visites internacionals més ambiciós de la seva trajectòria amb el primer Intervin Business Meetings. Així, el saló incrementa la invitació d'importadors, distribuïdors i agents de tot el món.

Aquest programa de trobades té com a objectiu identificar els operadors clau de mercats internacionals estratègics i fixar reunions de negocis amb els expositors del saló. Així, s'espera l'assistència de les principals empreses compradores d'Europa, Canadà, Mèxic, Estats Units, Colòmbia, Corea del Sud, Xina, Japó i països del sud-est asiàtic, entre d'altres, que vindran a Intervin a descobrir la qualitat i enorme diversitat dels vins i destil·lats espanyols.

El president d'Intervin i director general del Grup Codorniu, Javier Pagès, assegura que "el saló és un excepcional vehicle per tal d'accedir a mercats internacionals. Tots els compradors que visiten el saló arriben amb la idea de descobrir què ofereix el mercat del vi espanyol, per la qual cosa és una ocasió única per seguir creant contactes i generant noves oportunitats i vendes".

La participació de comunitats autònomes que presentaran els seus productes més emblemàtics tornarà a ser rellevant a Intervin. Els visitants podran veure i tastar els vins més destacats i les últims novetats de Castella i Lleó, Catalunya i Galícia, entre altres regions. Entre els mercats internacionals més representats al saló hi seran primeres potències del vi com Itàlia, i països que presentaran els seus productes més emblemàtics,

*Hi haurà professionals d'Europa, Canadà, Estats Units, Àsia i Amèrica Llatina*

*800 empreses vitivinícoles i de destil·lats estaran representades a Intervin*

*Hi participen per primera vegada cellers 'vignerons', que aposten per produccions mínimes i molt cuidades*

com Mèxic, que acudirà a Intervin amb els seus primers productors de Tequila.

### **Recuperar la demanda interna**

Tanmateix, un altre dels grans desafiaments per al sector és aconseguir recuperar el consum de vi a Espanya, particularment entre joves i dones, dos segments clau a conquerir. A pesar de ser el primer país del món en superfície de vinyes i el tercer en producció de vi, Espanya se situa en el setè lloc al rànquing de consum mundial amb uns 1.000 milions de litres l'any 2014 i baixa fins al lloc 33è en consum per càpita (21,26 litres per persona i any) segons recull l'Observatori del Mercat del Vi (OEMV). En aquest sentit, Intervin s'està promocionant entre els principals responsables de la distribució, comerç especialitzat i el canal Horeca del nostre país per aconseguir reunir a Barcelona el pròxim mes d'abril al major número de professionals espanyols relacionats amb el món del vi.

### **Vins cuidats al detall**

Entre les novetats d'Intervin es troba l'espai dedicat als 'vignerons', o vinyaters, agricultors a la vegada que petits propietaris de cellers que opten per una producció mínima i respectuosa amb l'entorn per tal de dedicar els seus esforços al disseny de vins únics, amb personalitat i una enorme qualitat. Aquests productors han provocat una profunda renovació del sector a França, amb un gran impacte al xampany i bordeus, i el moviment està travessant els Pirineus per imposar-se com a realitat a Espanya. El col·lectiu Inkordia Wines & Friends du a Alimentaria una trentena de productors que regeixen la seva activitat sota aquesta filosofia y que estan cridant l'atenció del sector gràcies a l'aportació de qualitat única que ofereix al panorama vinícola espanyola.

### **Destil·lant qualitat**

Així mateix, Intervin comptarà amb una àmplia representació de les més prestigioses marques d'esperitosos nacionals i internacionals. D'aquesta manera, hi seran presents les millors catxasses de Brasil, els grans tequiles de Mèxic i el més nou en ginebres, whiskies o vodkes, a més de destacades marques espanyoles com Hismuer, Campeny, Unesdi, Bardinet, Baines o Tello, entre moltes més. El vi i els destil·lats també seran protagonistes a la segona edició de *The Alimentaria Experience*, en dos dels seus espais temàtics: Turisme Enogastronòmic, per tal de descobrir nous productes vinculats al territori, relacionant-los amb atractius turístics i *Cocktails & Spirits*, amb demostracions de *bartenders*, degustacions de còctels, exhibicions *flair*, tallers i xerrades per donar major visibilitat als productes del sector.

### **Les últimes tendències, a Vinorum Think**

Per a la seva pròxima edició, Alimentaria presenta el primer Vinorum Think, un espai dedicat a la reflexió, divulgació i tendències al voltant del vi. Amb un programa de tasts magistrals, taules rodones i conferències a càrrec de 40 experts internacionals, el projecte serà el punt de trobada del saló per analitzar i entendre el potencial del vi del sector, així com per conèixer les tendències que estan marcant el pas.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



Es potencia la presència d'operadors internacionals i es consolida la participació de firmes nacionals

## Intercarn 2016 creix i multiplica les oportunitats de negoci internacional

**Intercarn, el saló d'Alimentaria dedicat als productes càrnics i els seus derivats, augmenta aquest any el nombre d'empreses representades. Hi participen 550 firmes, un 29% més que l'edició anterior, per tal d'exhibir una completa mostra de l'oferta actual i de les últimes tendències del sector carni a compradors de tot el món. Interporc, Interovic, Anafric i la Fecic, les grans associacions del sector, també han confirmat la seva presència.**

Intercarn ocuparà més de 12.000m<sup>2</sup> als pavellons 4 i 5 del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona, atraient operadors globals i reflectint la fortalesa del sector carni espanyol i la seva vocació internacional. Així mateix, Intercarn acollirà empreses del Regne Unit, Itàlia, Països Baixos, Portugal, França, Alemanya o Romania, entre d'altres, i facilitarà el contacte entre compradors i expositors per a generar noves oportunitats de negoci.

*"Intercarn es proposa consolidar i ampliar el camí cap a la internacionalització que impulsem en passades edicions. Hem obert noves vies de comercialització a l'exterior amb l'objectiu d'aplegar la millor oferta i demanda de la indústria i proporcionar les millors oportunitats de negoci per a empreses internacionals i nacionals el paper exportador de les quals és cada dia més rellevant", explica el president del saló i conseller del Grup Campofrío, Juan José Guibelalde.*

A més del seu marcat caràcter internacional, Intercarn comptarà amb empreses nacionals líders al sector, provinents de les zones amb les millors carns del país. Entre les CC.AA. que vindran es troben Astúries, Extremadura, Castella i Lleó, Galícia i La Rioja.

També hi participaran grans fabricants espanyols de categories com productes ibèrics, carn fresca, embotits i productes elaborats. Algunes de les firmes nacionals més destacades són Campofrío, Grupo Vall Companys, El Pozo, Noel Alimentaria, Torres de Núñez, Can Duran, Grupo Jorge, Aurelio Castro, Corporación Alimentaria Guissona, Los Norteños, Industrias Cárnicas Tello, Aljamar, Marcial Castro, Compañía General Carnia, Bernardo Hernández (Beher), Industrias Cárnicas Villar, Grup Baucells, Friserva, Coren, Joaquim Alberti – La Selva, Conservas Huertas-Muñoz, Embutidos Monells, Cárnicas Toni-Josep, Revisan o Alejandro Miguel.

### Un sector exportador i a l'alça

La indústria càrnia espanyola és avui la primera en rellevància a l'àmbit alimentari, amb una xifra de negoci per sobre dels 22.000 milions d'euros, un 21% del total del sector alimentari espanyol, i amb més de 80.000 treballadors. L'any 2015, la indústria va confirmar la seva tendència a l'alça i va arribar als 4,7 milions de tones de producció, un 7,7% superior al registre aconseguit l'any 2014.

El sector de la carn a Espanya està experimentant un gran creixement a les exportacions, arribant a unes vendes a l'exterior per valor de 4.467 milions d'euros l'any 2015.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



La fira reestructura la seva oferta per generar sinèrgies entre empreses amb productes complementaris

## Alimentaria concentra l'oferta multiproducte al nou saló *Multiple Foods*

**Alimentaria reestructura la seva oferta amb el llançament del nou saló *Multiple Foods*, on agruparà productes amb un posicionament similar al mercat per tal de generar noves sinèrgies entre companyies complementàries. Així, els dolços, les conserves, els olis, els productes associats a la dieta mediterrània, els ecològics, els aliments *Premium* i l'alimentació especial seran els protagonistes, a més de les participacions agrupades internacionals i autonòmiques. *Multiple Foods* serà un aparador on descobrir les darreres tendències alimentàries i multiplicar la visibilitat de les marques participants.**

D'aquesta manera, Alimentaria flexibilitza la seva sectorització perquè les marques trobin una ubicació òptima en funció dels seus objectius estratègics de posicionament al mercat i, sobretot, més oportunitats d'interacció amb altres especialitats alimentàries i productes afins. *Multiple Foods* ocuparà un espai de 26.500m<sup>2</sup> i comptarà amb la participació d'unes 2.000 empreses, pràcticament la meitat del total d'expositors de la trobada. Entre el llistat de companyies participants en aquesta nova àrea es troben primeres marques com Nestlé, Gallina Blanca, Leche Pascual, Danone, Idilia Foods y Adam Foods, Aneto i Doctor Oetker, entre d'altres.

El saló es dividirà en diverses zones temàtiques on s'anirà distribuint l'oferta expositora. Així, *Healthy Foods* agruparà tots els productes orientats a salut i benestar, aliments ecològics, dietètics, nutrició infantil i esportiva, i alimentació especial, com els aliments sense gluten i sense lactosa. L'espai comptarà amb la participació de 250 empreses referents del sector, com Santiveri, Snack Saludable i Xocolates Torras, i d'institucions com el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA) a través del Pavelló d'Alimentació Ecològica, sota el que participaran empreses de comunitats com Castella i Lleó, València i Catalunya.

*Expoconser*, per la seva banda, presentarà les últimes novetats en aliments en conserva, fumats, salats, marinats i precuinats d'un centenar d'empreses com Calvo, Dani, La Escala o Comercial Rioverde, entre d'altres, mentre que la zona *Mediterranean Foods* estarà reservada als aliments propis de la dieta mediterrània, com els olis d'oliva i vegetals. L'espai comptarà amb els principals productors nacionals, com Oloestepa i Coosur, mentre que la representació internacional anirà a càrrec de països emergents al sector, com Tunísia i Egipte.

El sector del dolç i dels aperitius estaran representats àmpliament a l'espai *Snacks, Biscuits & Confectionery*, amb unes 90 empreses, entre las quals destaquen noms com El Pequeño Molino, King Regal, Vidal Golosinas i

*Multiple Foods conforma juntament amb Intervin, Intercam, Restaurama i Interlact els grans salons d'Alimentaria 2016*

*Hi inclourà dolços, snacks, conserves, olis, dieta mediterrània i productes delicatessen, entre d'altres*

*Amb 2.000 empreses expositores, el saló aplega la meitat de les marques amb estand a Alimentaria 2016*

Torrans Vicens. A més de les marques de referència al mercat nacional, l'àrea del dolç acollirà l'oferta de companyies de països com Emirats Àrabs Units, Mèxic, Turquia, Grècia, Itàlia, Dinamarca, França, Romania i Alemanya, a través de l'organisme German Sweets, que aplega els principals fabricants i distribuïdors del sector al país germànic.

Les marques que vulguin posicionar els seus productes com gourmet o delicatessen trobaran el seu lloc a la zona *Fine Foods*. Aquest nou espai s'estrenarà a Alimentaria amb 150 empreses en exposició reunides als pavellons de l'Associació Luxury Spain i del Clúster Excellence de la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació. Marques com Carne Txogitxu, Benfumat, Yemas de Santa Teresa, Cervezas Villa de Madrid i Querida Carmen mostraran les últims novetats en productes com el caviar, fumats, cerveses artesanes i vins d'elaboració artesanal.

La representació autonòmica quedarà agrupada a la zona *Lands of Spain*, que reunirà 450 empreses de la pràctica totalitat de les comunitats espanyoles, amb participació destacada de Catalunya, València, País Basc, Castella Lleó i Castella La Manxa.

Finalment, la zona *International Pavilions* serà el gran espai per als expositors internacionals del saló, amb 5.000 m<sup>2</sup> de sòl ocupat i 650 empreses participants. Entre els països representats a l'espai destaquen mercats estratègics com Xina, Turquia i el sud-est asiàtic, així com noves participacions a Alimentaria, como les d'Algèria, Marroc, Països Baixos i Indonèsia, entre d'altres.

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



“Espanya, el país dels 100 formatges” dedicarà la seva onzena edició als petits productors

## Interlact reunirà les últimes novetats en productes lactis de més de 200 empreses

**Interlact, el saló de productes lactis i els seus derivats d'Alimentaria, reunirà 200 empreses referents del sector a Espanya, a més de representants de mercats clau com Alemanya, Bèlgica, França o Itàlia, entre d'altres. Interlact presentarà les últimes novetats d'una indústria que està guanyant pes al sector agroalimentari gràcies a la introducció de la tecnologia en les elaboracions tradicionals i l'increment de les exportacions.**

Segons dades del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, els espanyols consumeixen 9,5 milions de tones de lactis a l'any. La producció interna és insuficient per proveir el mercat nacional i les importacions, en la seva pràctica totalitat de la Unió Europea, són imprescindibles. L'eliminació del sistema de quotes làcties a l'abril de 2015 obre noves oportunitats per al sector a l'hora de cobrir aquest dèficit de consum i d'aprofitar el potencial de creixement en el segment de formatges i derivats, incrementant les exportacions.

*“Les indústries làcties tenen davant seu un repte estratègic important. Comença una nova etapa després de la fi de l'any passat dels continus canvis en el marc regulador del sector lacti i que es venien produint des de 2003”, explica el president de Interlact i president d'honor de Danone, Javier Robles. Per Robles, “Interlact es construeix com a aparador de l'esforç innovador en la diversificació de productes i com a fòrum de trobada impulsor del creixement en nous mercats”.*

Empreses com Corporació Alimentària Peñasanta, Teodoro García, La Fageda, Formatges Vega Sotuelamos, Formatges La Vasco Navarra, Hijos de Salvador Rodríguez, Manso, García Baquero, DOP Alt Urgell i Cerdanya, Gregorio Díaz Miguel i El Pastoret de La Segarra, entre altres, estaran presents a Interlact. Pel que fa a la representació internacional, el saló comptarà amb marques de renom com Ciresa (Itàlia), Tippagral (França), Fromi (França), Ammerland (Alemanya), Vlam (Bèlgica) i AB Technologies (França), a més de comptar per primera vegada amb la presència d'Algèria, amb l'empresa Sarl Mateg.

Així mateix, el saló també inclou la presència dels millors lactis elaborats en CC.AA. com Castella i Lleó, València, Galícia, Extremadura, Menorca, Catalunya, Navarra i La Rioja.

*“Interlact vol reforçar la seva posició de plataforma comercial de referència per a les empreses productores de lactis i també como a generador de riquesa tant a nivell econòmic – per la seva aportació propera a “1% del PIB espanyol –, com nutricional, contribuint a una societat sana mitjançant un dels productes indispensables d'una dieta rica i saludable”, garanteix Robles.*

**Barcelona, abril de 2016**



Del 25 al 28 d'abril de 2016  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)



El sector de l'hoteleria i restauració espera créixer un 3,5% aquest any

## Restaurama reuneix l'oferta més internacional per a l'alimentació fora de la llar

Restaurama, el saló d'Alimentaria dedicat a la restauració i l'alimentació fora de casa, suma a la seva oferta nous sectors com les begudes refrescants, aigua i cervesa, a més de congelats, amb l'objectiu de multiplicar les oportunitats de negoci i les sinèrgies dins del canal Horeca (hoteleria, restauració i càtering) i col·lectivitats. Hi participen 450 marques que mostraran aliments i solucions culinàries de la indústria del *foodservice* i equipament, així com les últimes tendències relacionades amb la innovació, l'entorn digital, l'accés a nous mercats i la millora de productivitat al món de la restauració.

Restaurama és un dels grans salons d'Alimentaria, juntament amb Intervin i Intercarn. Hi seran representades 450 empreses exposidores i ocuparà 10.500 m<sup>2</sup> al pavelló 6 del recinte de Gran Via de Fira de Barcelona. En aquesta edició, n'ha augmentat la presència internacional, afegint empreses de Portugal, Alemanya, França, Turquia i Japó, la qual cosa converteix Restaurama en el saló més internacional d'Alimentaria i punt de trobada amb els professionals de l'hoteleria, restauració, col·lectivitats, càtering, retail especialitzat i negocis de distribució de *foodservice*.

Entre les marques participants figuren: Unilever, Coca-Cola, Electrolux, Fontvella – Lanjarón, Campofrío, Damm, Makro, Gedesco – Maheso, Cacaolat, Araven, Manitowoc, Euralis, Vac BCN, Frigoríficos Ferrer, Sandro Desii, Mammafiore, Ilpra, Petit Forestier, Comercial CBG, Danmix, Frutapac, Gresilva, Rougie, Pastelaria e Confeitaria Rolo, Sosa Ingredients, Panidor, Josper, Florette, Arcos, Negrini i Saigo.

Restaurama també dedica un lloc destacat al segment del pa, la pastisseria i la cafeteria, conceptes que han experimentat un important creixement en l'àmbit de la restauració en els darrers anys. Marques com Illy Café, Ingapan, Cafés Saula, Atrian Bakers, Cafés Novell, Delifrance o Cafés Pont seran presents al saló. Així mateix, al costat de Restaurama, hi serà la zona Alimentaria FoodTech on exposen empreses amb un perfil tecnològic com Abelló Linde, Ulma Packaging, Danmix, Multivac, Portes Bisbal, Ilpra o Epson, entre d'altres.

### Recuperació de la demanda

"Les últimes estadístiques demostren que el consumidor està tornant als restaurants, després d'alguns anys en què optava per dinar a casa. I això no s'està donant només per la inèrcia de la recuperació econòmica, sinó també per l'esforç que està fent el sector per tal de renovar-se", assegura el president de Restaurama i màxim responsable de Serunion Elor, Antonio Llorens. En aquest sentit, el saló de l'alimentació fora de la llar d'Alimentaria ofereix als professionals del sector l'oportunitat d'actualitzar-se i adaptar els seus conceptes de negoci als gustos i demandes dels consumidors. Per a l'any 2016, des de la Federació Espanyola d'Hoteleria i Restauració (FEHR) pronostiquen un creixement de la facturació del sector proper al 3,5% confirmant la recuperació del sector que es va apreciar ja l'any passat.

*Hi seran representades 450 marques de la indústria del foodservice i equipament, begudes i congelats*

*Augmenta la presència de expositors estrangers*

*Restaurama porta associat el gran espai gastronòmic The Alimentaria Experience*

A més d'atreure professionals de l'hoteleria i restauració de tot Espanya interessats en descobrir nous productes i proveïdors per als seus negocis, Alimentaria convidarà importadors i distribuïdors del canal horeca de diferents països per tal que puguin mantenir entrevistes amb les empreses de *foodservice*, begudes, congelats i equipament. Amb aquest enfoc internacional, Restaurama obre també interessants oportunitats de negoci i d'exportació a les marques participants.

### **Posar en valor la gastronomia**

Restaurama porta associat el gran espai gastronòmic *The Alimentaria Experience* en què participaran 40 xefs, entre figures consagrades i noves promeses de l'alta cuina (*ver nota de premsa específica*). Entre els noms confirmats figuren Joan Roca, Mario Sandoval, Ángel León, Ana Merino, Beatriz Sotelo o Yolanda León. Allí tindran lloc tallers magistrals, *showcooking*s, presentacions, conferències i les finals dels Concursos Cuiner i Cambrer de l'Any.

*“La gastronomia i la restauració són grans aliats per promocionar tant al mercat nacional com a l'exterior la qualitat, varietat i riquesa dels aliments i begudes que produeix la indústria”*, assenyala Llorens qui ressalta la contribució de *The Alimentaria Experience* a la projecció i visibilitat d'aquelles sinergies per al creixement de tots dos sectors.

Així mateix, com a novetat, s'estrenen nous espais pensats per donar cabuda a les últimes tendències vinculades a la gastronomia. Hi haurà un àrea de turisme enogastronòmic amb propostes com Parc a taula de la Diputació de Barcelona, la Fundació Promoció Turística Eivissa, Burgos ciutat gastronòmica per la UNESCO, i Catalunya, Regió Europea de la Gastronomia 2016. També podrà degustar-se el fenomen dels Food Trucks o menjar sobre rodes i apreciar les últimes novetats en còctels i destil·lats. En aquest sentit, l'espai Cocktail & Spirits comptarà amb una barra de demostracions, en què especialistes en productes com la ginebra, els rons i el whisky maridaran aquests productes amb cafès, xocolates, sucs, etc.

A Espanya existeixen prop de 300.000 establiments d'hoteleria. Els bars suposen el 65,5% del total amb 189.648 locals. Els restaurants i cafeteries, un 24,5%, i arriben als 71.077 establiments. El grup de menjadors col·lectius i de menjars preparats és el que més ha crescut a Espanya en els últims anys. L'any 2014 el nombre d'establiments va augmentar un 2,4% fins a 13.993. El nombre d'hotels és de 14.858, segons dades de la Federació Espanyola d'Hoteleria i Restauració.

**Barcelona, abril de 2016**



Alimentaria 2016  
25-28 d' Abril de 2016



Alimentaria Exhibitions

El saló amplia les seves accions de responsabilitat social corporativa

## Alimentaria dóna els excedents de producte i menjar al Banc dels Aliments y Nutrició sense Fronteres

Alimentaria i la Fundació Banc dels Aliments renoven el seu acord per aconseguir que els aliments i begudes exposats a la fira no es malbaratin. Des de 2008, aquesta entitat redistribueix entre persones desfavorides els productes procedents dels estands dels expositors. Així mateix, els bars i restaurants del recinte de Gran Via donaran diàriament els aliments cuinats que no es consumeixin a menjadors socials a través de l'ONG Nutrició sense fronteres.

Alimentaria cedeix un magatzem i un estand a la Fundació Banc dels Aliments perquè pugui difondre la seva tasca contra el malbaratament alimentari i presentar el seu programa d'aprovisionament per gestionar els *stocks* d'aliments que genera la indústria agroalimentària i que, encara que són consumibles, no es comercialitzen i poden repartir-se entre persones en risc d'exclusió social. A més del treball informatiu, un centenar de voluntaris de la Fundació recopilarà en els estands dels expositors que s'adhereixin a aquesta iniciativa els excedents de tota mena d'aliments, tant no peribles com frescos i refrigerats d'alt valor nutritiu. D'aquesta manera es preveu recuperar més de 22 tones de productes alimentaris.

D'altra banda, la ONG Nutrició Sense Fronteres recollirà cada dia a través de Gastrofira tots els aliments frescos i plats elaborats que no es consumeixin en els establiments de restauració i càtering del recinte Gran Via de Fira de Barcelona. S'espera donar a través d'aquesta entitat més de 80 quilos de menjar a menjadors socials de la Ciutat Comtal.

### Consum responsable

La Associació de Empreses del Gran Consum AECOC també promocionarà en Alimentaria el aprofitament alimentari i el consum responsable a través de la campanya "L'Alimentació no es malbarata, aprofita-la", que secunden més de 250 empreses, administracions i associacions. El projecte pretén reduir el malbaratament en els diferents passos de la cadena de valor de la indústria a través de l'impuls d'estratègies de prevenció i pràctiques d'eficiència, així com maximitzar l'ús de l'excedent generat en la indústria amb plans de redistribució, reutilització i reciclatge.

Les empreses adherides al projecte i participants a Alimentaria ajudaran a la difusió de la campanya lluint el logotip al seu estand i promocionant models de consum responsable.

Per la seva banda, la Creu Roja estarà present al saló per donar a conèixer la campanya "Aliança Humanitària per l'Alimentació Infantil", que cerca sensibilitzar a la societat i trobar recursos per garantir una alimentació saludable als nens i nenes en situació d'exclusió social. Segons l'estudi "L'accés de la infància a l'alimentació saludable", de l'Observatori de la Vulnerabilitat, un 22% dels menors de les famílies ateses per Creu Roja en projectes de pobresa es troben en situació d'inseguretat alimentària severa.

L'organització participarà a Alimentaria amb un estand informatiu des del qual donaran a conèixer la campanya als mitjans de comunicació i cercaran generar sinèrgies amb els participants, propiciar contactes amb les marques de la indústria i ampliar la xarxa de col·laboradors empresarials del projecte.

Barcelona, abril de 2016

## Comitè Organitzador

### Alimentaria 2016

### Saló Internacional de l'Alimentació i Begudes

#### President

Josep Lluís Bonet

President de Freixenet, S.A. i del Consell d'Administració de Fira de Barcelona

#### Vicepresidents

Ignacio Ferrero Jordi

President d'IDILIA FOODS, S.L.

Jesús Pérez Díaz

President de Global Invest, S.L

Javier Robles González

President d'honor de DANONE, S.A. i presidente del saló INTERLACT

Juan M. Vieites Baptista de Sousa

President d'ANFACO / CECOPESCA i president d'EXPOCONSER

#### Vocals

José Arcas Romeu

President d'INNOVAL

José María Bonmatí Pérez

Director general d'AECOC, Associació multisectorial de fabricants i distribuïdors

Mané Calvo García Benavides

President de la Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB)

Anna Canal Puertas

Project director d'Alimentaria

Laurent Dereux

Director general de NESTLÉ ESPAÑA, S.A.

Silvio Elías de Gispert

Director general d'ECOVERITAS, S.A. i president de HEALTHY FOODS

Fernando Fernández Soriano  
General Manager BU Spain GALLINA BLANCA STAR i president del saló MULTIPLE FOODS

Mauricio García de Quevedo  
Director general de la Federació d'Indústries d'Alimentació i Begudes (FIAB)

Juan José Guibelalde Iñurritegui  
Conseller GRUPO CAMPOFRIO i president del saló INTERCARN

Gonzalo Guillén Benjumea  
Director general d'ACEITE DEL SUR – COOSUR, S.A. i president de MEDITERRANEAN FOODS

José Carlos Lacasa Echevarría  
Conseller de CHOCOLATES LACASA i president de la Comissió de Promoció internacional

Antonio Llorens Tubau  
President i director general de SERUNIÓN ELIOR i president del saló RESTAURAMA

Inés Menéndez de Luarca Bellido  
Directora de la Divisió d'Aliments i Gastronomia d'ICEX España Exportación e Inversiones

Javier Pagès Font  
Director general de CODORNIU i president del saló INTERVIN

Jaime Rodríguez Bertiz  
Conseller delegat EUROMADI

Josep Tejedo Fernández  
Director general de MERCABARNA

Director  
J. Antonio Valls Vidal  
Director general d'ALIMENTARIA EXHIBITIONS, S.L.U.