

Alimentaria

NUEVOS PRODUCTOS Y GRANDES SINERGIAS COMERCIALES

ALIANZA CON HOSTELCO PARA SER LA GRAN PLATAFORMA DE LA GASTRONOMÍA

Barcelona acoge del 16 al 19 de abril la mayor oferta de alimentación y bebidas de nuestro país. Este año, une sus fuerzas con Hostelco, además se fija en el dinámico sector de los vinos orgánicos y la apuesta por lo saludable.



Punto de encuentro de toda la cadena de producción y distribución alimentaria, acogerá 11.200 reuniones comerciales.

Alimentaria y Hostelco se unen para crear una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la gastronomía y equipamiento. Un total de 7 pabellones de Fira Barcelona mostrarán tanto a la distribución como al canal horeca la oferta más completa y transversal del mercado.

Facilitando el contacto entre las empresas expositoras y los visitantes internacionales, que proceden de más de 70 países. A través en su programa Hosted Buyers, cerca de 800 compradores internacionales participarán en aproximadamente unas 11.200 reuniones de negocios. Entre los encuentros de negocios destacan los *Food&Drink Business Meetings* impulsados por Fiab, entre expositores y compradores de fuera de Europa y los *Intervin Business Meetings*, para que las bodegas

participantes mantengan rondas de entrevistas con cerca de 300 importadores, distribuidores y operadores interesados en la diversidad y calidad de la viña española.

Y en lo que se refiere al propio espacio expositivo, se llegarán a las 4.500 empresas en Alimentaria y Hostelco. Dentro de la oferta más delicatessen, el espacio *Premium* reunirá a un selecto grupo de firmas de alta gastronomía como Ahumados Domínguez, Hacienda Queiles, Joselito, La Catedral de Navarra, entre otros.

Por su parte, *Fine Foods*, la zona del salón Multiple Foods dedicada a las marcas que posicionan sus productos como gourmet –muchas de ellas bajo el paraguas de instituciones y entidades como Fiab Exterior, la Asociación Española del Lujo, Odeca-Cantabria o el Mapama– contará con una notable representación de firmas internacionales. RA



SALONES Y ESPACIOS SECTORIALES

- **Multiple Foods:** Productos de gran consumo y de las tendencias. Lands of Spain –de origen autonómico–, alimentos saludables, dieta mediterránea, snacks, delicatessen. Se incluye un espacio *Premium* y la barra de aceites. Con 1.950 expositores (Pabellón 1,2 y 3).
- **ExpoConser:** La plataforma de negocio del sector de la conserva. Con 174 empresas (Pabellón 3).
- **InterVin:** vinos, sidras y espirituosos, espacio Vinorum. 770 bodegas y firmas. El espacio *Vinum Nature* se fija en los orgánicos y biodinámicos (Pabellón 3).
- **InterLact:** lácteos y derivados, espacio *Land of 100 cheeses*. Con 140 firmas (Pabellón 4).
- **InterCarn:** productos cárnicos y derivados, con 452 expositores (Pabellón 4 y 5).
- **Restaurama:** salón del food service y la alimentación fuera del hogar. Con 315 empresas horeca (Pabellón 4, 6 y 7).
- **Alimentaria Halal:** espacio expositivo, el *Congreso Halal* y showcookings (Pab. 2).
- **Alimentaria Hub** Centro neurálgico de innovación, conocimiento, tendencias y negocio. Con propuestas como las exposiciones *Innoval*, *Taste of Tomorrow* y *The Food Factory* (Pabellón 3).



ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE BACALAO DESALADO, SALADO Y CONGELADO

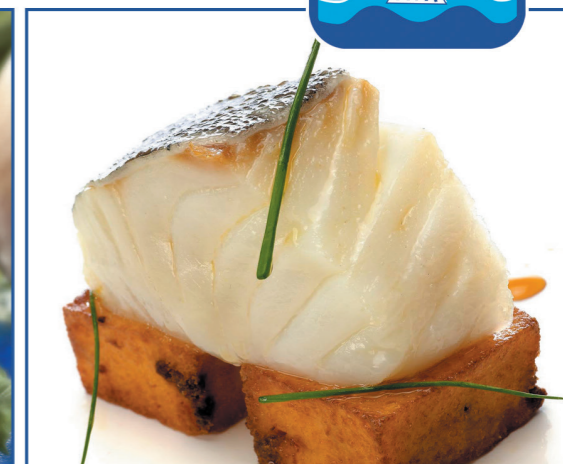
Bacalaos Alkorta

www.bacalaosalkorta.com

Porque la Calidad importa



Lomo Alta Cocina



J. Antonio Valls

DIRECTOR DE ALIMENTARIA EXHIBITION

“Somos punto de encuentro para la innovación y tendencias, dentro y fuera de nuestras fronteras”

Alimentaria 2018 será la mayor edición de los últimos años por varias razones, pero sobre todo por la celebración por primera vez junto a Hostelco, Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades. Una sinergia que permitirá convocar en conjunto a más de 4.500 empresas expositoras, el 27% procedentes de fuera de España. Hablamos con su director para conocer todos los detalles.



Retail Actual. Alimentaria 2018 se une a Hostelco ¿Esperan que sea un elemento tractor?

J. Antonio Valls (JAV). Estamos al 95% de contratación de los más de 100.000 m² de superficie expositiva neta, es decir, se ocupará casi todo el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Hemos detectado una gran expectación por parte de las empresas de alimentación, bebidas y foodservice son sectores innovadores en crecimiento y con un alto valor añadido. Saben que Alimentaria constituye una excelente plataforma de internacionalización y de detección de oportunidades de negocio. Por todo ello, esperamos recibir a 150.000 visitantes profesionales, de los que estimamos que un 30% serán internacionales.

RA. ¿Se debe a que salimos ya de la crisis o a que se busca la excelencia por parte del consumidor final?

JAV. La alimentación ha sido uno de

los sectores más resistentes en épocas de coyuntura económica adversa, y constituye un motor imprescindible de la economía española, con un importantísimo músculo exportador. Precisamente, la salida al exterior es una prioridad para las firmas del sector que quieren ampliar y diversificar sus opciones de negocio. En este sentido, apuestan por participar en Alimentaria, al ser una feria que se distingue por potenciar su carácter empresarial y ayudar a internacionalizar la empresa agroalimentaria.

RA. ¿Qué papel juegan conceptos como la innovación o producto gourmet en las tendencias que veremos en feria?

JAV. Las empresas son conscientes que vender en el exterior, innovar e incrementar el valor añadido es imprescindible para competir; yo diría que obligatorio. La internacionalización es una de nuestras prioridades,

empieza en casa y por eso el sector español participa en Alimentaria: para mostrar al mundo nuestra calidad y variedad. La feria tiene un buen posicionamiento y gran poder de convocatoria de visitantes de Latinoamérica, el área mediterránea y Europa y está creciendo en Asia. También resultamos de interés para muchos expositores internacionales que la ven como puente para acceder a mercados de estas áreas geográficas, además del español.

RA. El vino, cerveza y espirituosos tendrán un protagonismo especial.

JAV. Además de permitir a los visitantes el acceso libre a Hostelco –incluidas numerosas actividades de sus áreas *The Hostelco Experience*–, Alimentaria acercará a los expositores los productos que ganan aceptación en el mercado, como los cócteles, el vino ecológico y las cervezas artesanas. Estrenaremos tres iniciativas pa-

ra poner en valor a estos segmentos en auge: por un lado, *Barcelona Cocktail Art*, un espacio ubicado dentro del salón Intervin en el que se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en materia de coctelería, en línea con las tendencias en auge de la restauración nocturna, y que incluirá un atractivo programa de ponencias, demostraciones y catas.

RA. Habla de otros dos áreas relacionados con el vino.

JAV. Puesto que el consumo de vino de producción ecológica está experimentando un crecimiento exponencial, también en Intervin incorporaremos el espacio *Vinum Nature*, que permitirá a las bodegas de producción orgánica certificada un importante salto cuantitativo y cualitativo. Por otra parte, añadiremos a la oferta del salón Restaurama el *Craft Beer Corner*, pabellón dedicado a la cerveza artesana que reunirá a una veintena de microcervecías, que contarán con sus propios tiradores.

Atraer a prescriptores

RA. ¿Y el producto gourmet?

JAV. Formará parte de la oferta de numerosos expositores ubicados en todos los salones de la feria, hemos concebido dos espacios exclusivamente dedicados al segmento *delicatessen: Premium y Fine Foods*.

RA. ¿Qué otras tendencias piensan que marcarán la convocatoria de este año?

JAV. Observamos que la industria alimentaria y la distribución se están adaptando a un comprador cada vez más exigente, que valora la información y la calidad, que demanda novedades, que busca lo ecológicamente sostenible, y se siente motivado por un consumo inteligente, gratificante, cómodo y fácil. La segmentación para llegar a todo tipo de públicos y la conveniencia (productos listos para usar y consumir en cualquier momento y lugar), la salud y la alta gama premium marcan la innovación en el sector.

RA. ¿Y la salud?

JAV. De hecho, este año veremos un



La ministra del Mapama en la presentación, junto a J. Antonio Valls y Josep Lluís Bonet, presidente de Alimentaria

creciente número de expositores enfocados a los llamados “alimentos del futuro”, es decir, aquellos que curan o previenen (bebidas antioxidantes, probióticas, pharma foods, etc...); superalimentos que nos asegurarán el consumo diario de los nutrientes que necesitamos; alimentos con nuevos ingredientes modificados que sustituyan ingredientes animales por vegetales casi sin variar sabor y textura; alimentos inteligentes que nos permitirán observar su trazabilidad y comportamiento en tiempo real dentro de nuestro organismo, etc.

RA. Parece que toda la industria se ha encomendado a la innovación, ¿tendrá su reflejo en la feria?

JAV. *The Alimentaria Hub* será el centro neurálgico de innovación, conocimiento, tendencias y negocio. Con las exposiciones *Innoval* –cerca de 300 productos novedosos que demuestran el esfuerzo de las marcas por la calidad y crear valor añadido– y *Taste of Tomorrow* –espacio polivalente y cambiante donde descubrir, visualizar, tocar y saborear cómo será el futuro de la alimentación–, así como *The Food Factory* –un proyecto que persigue facilitar el contacto entre startups tecnológicas del sector y Business Angels con capacidad de inversión en proyectos con potencial de desarrollo– o los *Digital Food Talks*, sesiones que recogerán los avances en apps, e-commerce y marketing digital de la mano de reconocidos expertos.

RA. ¿Qué consejo daría para exprimir al máximo la feria?

JAV. En esta edición, Alimentaria ha apostado muy fuerte por el entorno digital para que los profesionales puedan optimizar su visita a la feria y prepararla con antelación. Destaca el catálogo de expositores y la agenda online, para recabar información sobre las firmas que más les interesan, fijar sus prioridades y organizar sus reuniones y visitas antes y durante la celebración de la feria, así como reservar su asistencia a las actividades paralelas (especialmente las que de aforo limitado).

RA. ¿Habrá muchos actos de este tipo?

JAV. De hecho, les recomiendo que prevean dedicar suficiente tiempo a las experiencias inspiradoras que proponemos en los espacios *The Alimentaria Experience*, *The Alimentaria Hub* y *Vinorum Think*. Por ejemplo, participar en un taller gastronómico magistral o un show-cooking impartido por alguno de los mejores chefs españoles, seguir una de las *Digital Food Talks* a cargo de expertos en marketing digital o asistir a una ponencia de uno de los grandes gurús del mundo del vino. RA



Consulta el listado de expositores de Alimentaria 2018