



global business, culture & lifestyle

# eastwind

Tf/fax: + 34 91 3 52 64 43

comercial@eastwind.es  
Lugar reservado para su publicidad

Todas

Buscar

english / español

Contacta > Alta en el Newsletter > Música [on/of](#)

## Newsletter

**Lugar reservado para su publicidad**

Tf/fax: +34 91 3 52 64 43/ comercial@eastwind.es

### Gourmet / Grandes experiencias gastronómicas en Alimentaria 2014 y Japon como invitado especial

Se arranca Alimentaria, la gran feria internacional de la alimentación y bebidas de nuestro país, que se celebra de l 31 de marzo al 3 de abril en Fira de Barcelona (Barcelona, España).

Como todos los años, Alimentaria no sólo es el marco en el que se presenta y se comercia con materias primas de la más alta calidad, un buen lugar para hacer negocios o encontrar financiación, y un escaparate de innovación, sino que muestra lo mejor de la alta gastronomía y la cocina española en la zona Premium. Se muestra la más alta gastronomía y delicatessen, "The Alimentaria Experience", "el espacio destinado a la cata de vinos "Vinorum", una Barra de Aceites de Oliva Gourmet y "España el País de los 100 Quesos.

Además Ferran Adrià y elBulli Foundation presentarán, como lo hicieron en Madrid Gourmet, el proyecto de la Enciclopedia de la Alimentación.

Entre otros productos innovadores y saludables en Alimentaria se mostrará el snack de gazpacho, un yogur y aceite de oliva tortillas a la española gourmet listas para calentar y kits para la preparación sencilla de platos dignos de un restaurante de alta cocina en un plis plas.

Incidiendo con el Año Dual España-Japón, que conmemora los 400 años de relaciones entre los dos países, la cocina japonesa será una de las protagonistas de Alimentaria.

El chef Carme Ruscalleda (restaurante Sant Pau), cuyo restaurante en Tokyo cuenta con 2 estrellas Michelin, compartirá mesa redonda con el cocinero japonés Matsushima Keisuke, con una estrella Michelin en su restaurante de Niza. Ambos hablarán de su experiencia entre la cocina japonesa y la mediterránea y de sus planes de futuro.

El programa del año España-Japón también incluye conferencias sobre el sake o el slow Food, un movimiento contrapuesto al fast food que defiende las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo.

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, ha acompañado esta mañana a los Príncipes de Asturias, en la inauguración del Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas Alimentaria 2014.

**Por: Ana González  
Barcelona (España)  
03/2014**

Una gran novedad de esta edición es "The Alimentaria Experience", un gran espacio de actividades, localizado en el Salon Restaurama, que reunirá unos 50 chefs con más de 50 estrellas Michelin. Joan Roca, Juan Mari Arzak, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda o Paco Pérez serán algunos de los grandes cocineros que protagonizarán demostraciones culinarias en directo e impartirán talleres gastronómicos. Este año, en este entorno se celebrará la final del Concurso Cocinero del Año, donde 5 promesas de la cocina española disputarán tan preciado galardón.

Alrededor de una barra y en grupos de 18 personas, los visitantes tendrán la oportunidad de ver cómo cocinan algunos de los mejores chefs del mundo. También de probar estas delicias en talleres magistrales totalmente interactivos.

Se llevarán a cabo alrededor de medio centenar de showcookings y clases magistrales. Entre todos ellos destaca la sesión "10 estrellas" que ofrecerá hoy 31 de marzo a las 18:00 horas y durante la cual cinco chefs y dos o más estrellas Michelin cada uno cocinarán simultáneamente. Protagonizarán esta experiencia de cocina "a 10 manos" los siguientes cocineros: Paco Pérez, Fina Puigdevall, Nacho Manzano, Paco Roncero y el chef de honor Mon Freixa.

### Última Newsletter

2014, newsletter 10, 31 mar-13 a

**Política / Funeral de Estado**  
[Adolfo Suárez en la Catedral de la Almudena hoy a las 19:](#)

**Cooperación para el**

### NEWSLETTER

introduzca su e-mail

alta



0000-00-00

[FITUR 2012: Turismo de compras, toda una oportunidad de negocio](#)

0000-00-00

[La UE fija la hoja de ruta para España y para una verdadera unión monetaria](#)

0000-00-00

[¡Nuevo! Un restaurante español de nuevo a la cabeza de los 50 mejores del mundo](#)



emás de los ya mencionados participaran en The Gourmet Experience Mario Sandoval, Nandu Jubany, pe Solla, Paco Morales, Rodrigo de la Calle y Jesús Sánchez.

### ***vuelta al día en todas las gastronomías***

sde desayunos preparados por Dani García y Romain Fornell, hasta aperitivos elaborados por Pedro ensio, Ángel Geriz, Carles Abellán. También los dulces de Lluís Estrada y Oriol Balaguer. Los visitantes dran hacer un viaje gastronómico en un sólo día por una gran variedad de las mejores cocinas que hoy infan en nuestro país y parte del extranjero.

rles Gaig, Francis Paniego y Susi Díaz se encargaran de preparar los platos de cocina tradicional, mientras e los Hermanos Torres y Marcos Morán elaboraran platos de vanguardia.

sep María Gotarda y Carlos Moreno están a cargo de los cócteles.

### ***showcooking de promesas, propuestas rompedoras y postres de restaurante***

versos ganadores del concurso "Cocinero del Año" también protagonizarán showcookings en Alimentaria, jo la coordinación de Grupo Caterdata. Entre ellos, Beatriz Sotelo, J. Carlos Fuentes y Cristian Sturm-Willms. mbién se podrá ver cocinar de forma simultánea a algunos de los finalistas del concurso televisivo sterChef.

s chefs José Ignacio Rojo, Víctor Rodrigo, Miguel Ángel de la Cruz, Sergi De Meià, Oriol Rovira y Sebastian ank presentarán su filosofía actual de trabajobasada en la radicalidad conceptual.

emás, los amantes de la cocina dulce podrán descubrir la pastelería más innovadora con Xavi Donnay, Oriol aguer, David Pallàs, Rafael Delgado, Marco Leone, Albert Badia y Xano Saguer (EspaiSucre).

### ***50 vinos más rompedores, aceites gourmet y 100 quesos***

r otro lado, el certamen incluirá el espacio de cata de vinos "Vinorum" que este año presentará los 50 vinos is rompedores del momento. Además acogerá la Barra de Aceites de Oliva Gourmet donde se podrán bbar más de un centenar de aceites de alta gama y el área "España, el país de los 100 quesos", para gustar la evolución de la quesería española en los últimos 20 años.

### ***innovación, también la gourmet, tiene premio***

espacio Innoval de Alimentaria mostrará 300 productos recién llegados a las estanterías de los retailers y e van marcando tendencia. Entre ellos una amplia variedad de productos "sin"; chocolate con kikos, patatas e saben a sopa de pollo, mermelada de plátano, yogurt con aceite de oliva, lasañas autocalentables y kits paella para campo y playa (productos de fácil preparación y listos para consumir).

te escaparate de innovación refleja entre otras la revolución que el snacking está produciendo en el diseño productos dentro de la búsqueda de un concepto de alimentación saludable y que genere bienestar. Aparte patatas fritas con sabor a sopa de pollo y el gazpacho de zanahoria, en el seno de Innoval se muestran os productos dentro de esta tendencia como una pizza con forma de helado, crocantes de fruta, snacks de ea, tapas tradicionales con 1 año de caducidad, patés-canapé con la galleta incorporada, además de rifuets con higos, nueces o queso manchego, etc...

ellas listas en 9 minutos; lasañas, tortillas y platos de pasta en envases autocalentables perfectos para nar fuera de casa; kits de ingredientes para hacer tapas; caldos y sopas frescos listos para consumir; peles para cocinar el pollo en su jugo sin necesidad de aceite estarán presentes en un apartado en el que lo eno si preparado en breve, dos veces bueno.

martes, 1 de abril, se entregarán los Premios Innoval 2014.

reconocido jurado determinará la mejor innovación en cada una de las nueve categorías que contempla oival: Dulcería, confitería, snacks y panadería; Lácteos y derivados; Aguas, refrescos y cervezas; Vinos y irtuosos; Helados y congelados; Cárnicos y derivados; Aceites, vinagres y condimentos; Productos frescos efrigerados no lácteos, y Alimentación seca, deshidratada, conservas y semiconservas.

mbién se concederán los siguientes galardones: Premio Internacional; Premio Retail; Premio Horeca; emio Canal Impulso; Premio a la Tendencia de Salud y Confianza, Premio Tendencia de Placer y Premio ndencia de Practicidad.

### ***esta Mediterránea, salud y emprendimiento***

o de los espacios importantes de la feria es "The Alimentaria Hub", donde, entre las muchas actividades vistas, destacan el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea, centrado en la prevención de femedades crónicas a partir de la alimentación saludable; Innoval, una exposición con 300 lanzamientos ovadores; el Foro Nestlé "Creación de Valor Compartido", que analizará el sector alimentario ante los retos ricionales del siglo XXI; los encuentros de innovación de la Federación de Industrias de Alimentación y bidas (FIAB) en torno al desarrollo de productos nenticios para personas mayores; y la nueva iniciativa The Food Factory, que pondrá en contacto start-ups r Business Angels dispuestos a invertir en ellas.

### ***salones y varias zonas temáticas***

feria se estructura en 14 salones monográficos: Intervin (vinos espirituosos), Intercarn (productos cárnicos y rivados), Multiproducto (productos alimentarios en general), Mundidulce (dulcería, galletas y confitería), pobebidas (aguas, bebidas refrescantes y cervezas), Expoconser (conservas y semiconservas), Interpesca oductos del mar, acuicultura y piscifactoría), Congelexpo (productos gelados), Alimentación Ecológica, Restaurama (alimentación fuera del hogar), Pabellón de las Autonomías, r las participaciones de las diferentes CC.AA. y diputaciones, y el Pabellón internacional, con empresas y resentaciones institucionales de 50 países.

emás de la zona Premium, para alta gastronomía y delicatessen; el espacio "sin Gluten y más" con productos ra celíacos y soluciones para otras intolerancias; "Cocktail & Spirits" donde se promocionarán destilados y se alizarán demostraciones de coctelería y "Pizza&Pasta Project" dedicado a estas especialidades italianas.



## TELEVISIÓN

[FMI analiza la economía española](#)  
[FMI: Los consejos más recientes para España](#)

## RADIO

[¡Nuevo! Entrevista con María Eugenia Girón: Secretos del Luj](#)  
[\(I\)](#)  
[¡Nuevo! Entrevista con María Eugenia Girón: Secretos del Luj](#)  
[\(II\)](#)

### ***la oportunidad para la exportación***

de acuerdo con los datos proporcionados por la organización, más de 600 importadores clave han venido a la feria en busca de proveedores, entre ellos importadores y jefes de compras de las cadenas de distribución más importantes de Norteamérica, América Latina y Asia.

Destaca la participación en Alimentaria de grandes cadenas de distribución como City Super (Taiwan, China); Metro y Sinodis (China), Fortune Gourmet, L-Spencer y Future Retail (India) o Mall Group y Central Group (Tailandia), sin contar los varios grandes distribuidores de Japón, Indonesia, Singapur y Malasia especialmente enfocados al sector Horeca que han venido a la gran feria de la alimentación no sólo española sino internacional (casi 3.800 empresas expositoras son extranjeras) el presente año.

El salón confía atraer hasta 40.000 visitantes extranjeros y calcula que se producirán alrededor de 8.000 reuniones de negocios con empresas expositoras que tienen el objetivo de exportar a otros mercados.

### **las imágenes:**

**foto 1.-** Miguel Arias Cañete (Ministro de Alimentación, Agricultura y Medio Ambiente) acompaña a S.A.R. los Príncipes de Asturias durante la inauguración de Alimentaria 2014 -detalle de la imagen-. © Magrama.

**fotos 2,3 y 4.-** Stand del Magrama en Alimentaria. © Magrama.

**foto 5.-** Miguel Arias Cañete (Ministro de Alimentación, Agricultura y Medio Ambiente) acompaña a S.A.R. los Príncipes de Asturias durante la inauguración de Alimentaria 2014. © Magrama.

**foto 6.-** Cartel Alimentaria 2014. © Alimentaria.

**foto 7.-** Paco Roncero en el show cooking de "The Alimentaria Experience" en Alimentaria. © Alimentaria.

**foto 8.-** Quique Dacosta en el show cooking de "The Alimentaria Experience" en Alimentaria. © Alimentaria.

**foto 9.-** Ramon Freixa en el show cooking de "The Alimentaria Experience" en Alimentaria. © Alimentaria.

**foto 10.-** Barra de showcooking de "The Alimentaria Experience" en Alimentaria. © Alimentaria.

### **stwindlinks relacionados:**

[\*entrevista con Yukio Hattori: En Japón también incorporamos técnicas Occidentales a nuestra cocina\*](#)

Para más informaciones relacionadas tecleando Madrid Fusion y o Alimentaria o el nombre del cocinero en la casilla de búsqueda de la eastwindweb.

### **stwind vídeos relacionados:**

[\*presentación de la Bullipedia en Madrid Fusion 2014 I\*](#)

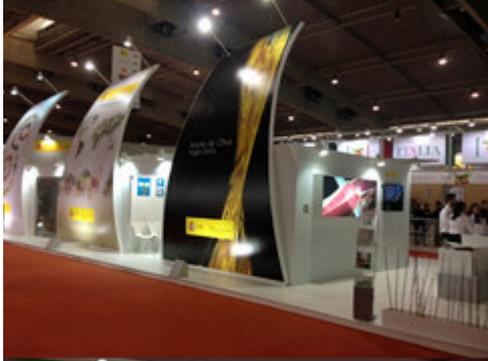
[\*presentación de la Bullipedia en Madrid Fusion 2014 II\*](#)

[\*presentación de la Bullipedia en Madrid Fusion 2014 III\*](#)

[\*presentación de la Bullipedia en Madrid Fusion 2014 IV\*](#)

Para más vídeos relacionados tecleando Madrid Fusion eastwindmagazine en la casilla de búsqueda de You Tube.

Para más vídeos sobre gastronomía y alta cocina, además de sobre otros temas en el canal eastwindmagazine en You Tube.





...er los pies y los créditos de las imágenes al final del exto.