

MÁS DE 3.800  
EMPRESAS  
EXPONEN SU  
OFERTA

# Focalizada en el exterior y la innovación

Máxima internacionalización. Bajo esta premisa se presenta la edición de 2014 de Alimentaria con una organización, Alimentaria Exhibitions, centrada en atraer compradores de todo el mundo. Serán más de 3.800 empresas las que expongan su oferta, del 31 de marzo al 3 de abril, llenando la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, sobre 85.000 m<sup>2</sup> netos. Un año más Alimentaria quiere abanderar la innovación y la calidad de las marcas agroalimentarias, aliándose con la gastronomía y la alta cocina para conseguir una mayor proyección y reconocimiento internacional de los alimentos y bebidas que presentan los expositores. Sus organizadores estiman superar los 140.000 visitantes, el 35% procedente de fuera de España.

Por Redacción ARAL

**A**traer a compradores y distribuidores de todo el mundo es la consigna para Alimentaria que además pone el foco en los mercados emergentes. A parte del claro posicionamiento en Latino América, cobran interés Asia y Oriente Medio como zonas geográficas prioritarias, ya que es ahí donde las exportaciones agroalimentarias tienen gran potencial de crecimiento. Con todo, el salón seguirá incidiendo en los países europeos, que constituyen, todavía, el principal destino de los productos alimentarios españoles (más del 68% del total). Desde 2009, la industria española de la alimentación y bebidas está aumentando sus ventas en el exterior a un ritmo anual cercano al 10%.

El director general de Alimentaria Exhibitions y máximo ejecutivo del salón, José Antonio Valls, explica que Alimentaria 2014 se ha volcado en atraer la mejor demanda internacional. "Los operadores extranjeros encontrarán en la feria la magnitud, fortaleza, carácter innovador y potencial exportador de nuestra industria agroalimentaria", asegura Valls.

El objetivo es conseguir agendar más de 8.000 reuniones de trabajo entre expositores y profesionales de delegaciones visitantes de 60 países. Valls recalca: "Alimentaria refuerza la ya de por sí natural vocación exterior de esta industria, consolidándose como una eficaz plataforma para que las empresas participantes, sobre todo pymes, accedan a nuevos mercados".

En la promoción exterior del salón han participado también activamente la Federación de Industrias de Alimentos y Bebidas, Fiab; el Instituto Español de Comercio Exterior (Icex); la Asociación Multisectorial de Empresas (Amec); y ACCIÓ, entre otras entidades.

## Suma de industria y gastronomía

Alimentaria 2014 volverá a ser el salón de alimentación y bebidas de referencia para la industria y la distribución internacional pero, además, propone en esta nueva edición una gran oferta de actividades gastronómicas. El salón suma de nuevo el potencial exportador de la industria agroalimentaria con el



## LAS CLAVES

**Participarán 3.800 empresas en busca de oportunidades de negocio en mercados emergentes**

**Alimentaria espera superar nuevamente los 140.000 visitantes, el 35% internacionales**

reconocimiento internacional de nuestra alta gastronomía. Por eso incluirá un ambicioso programa de actividades. Se trata, según el director de Alimentaria, de "proyectar, ante los miles de compradores extranjeros que acuden a la feria, la calidad y riqueza de nuestros productos y la gran potencia de nuestra gastronomía, reconocida ya a nivel mundial".

En el mismo sentido, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, incide en que el salón "impulsa la alianza entre alimentación, turismo y gastronomía, un trinomio con un gran potencial de crecimiento conjunto que ha de ser motor de recuperación de nuestra economía".

La gran novedad de esta edición es *The Alimentaria Experience*, un área gastronómica que reunirá a 50 chefs que suman más de 50 estrellas Michelin. Entre ellos, Joan Roca, Juan Mari Arzak, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda y Paco Pérez. Uno de sus momentos estelares será el Showcooking 10 estrellas, donde Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramon Freixa (2\* Michelin cada uno) cocinarán de forma simultánea.

En el espacio de cata Vinorum se podrán degustar los 50 vinos más rompedores del momento. Un comité formado por enólogos, distribuidores, propietarios de negocios on-line y bloggers ha seleccionado los 50 Rompedores, una lista con vinos de toda España aunque las Denominaciones de Origen más representadas son las de Rueda, Penedés y Vinos de la Tierra Castilla y León.

Alimentaria estrena este año el espacio Cocktail & Spirits con las últimas novedades y tendencias en destilados y coctelería. Incluirá demostraciones de prestigiosos bartenders, catas guiadas y talleres sobre los combinados clásicos, las creaciones más rompedoras, o la moda del gintonic, entre otras propuestas. Más de 1.000 m<sup>2</sup> del salón Interven para dar mayor visibilidad a las bebidas espirituosas y propiciar el encuentro entre marcas, bartenders, compradores especializados y otros profesionales del canal horeca.

En la Barra de Aceites de Oliva Gourmet del salón Olivaria se podrán degustar un centenar de los mejores vírgenes extra del país. Además, se demos-

## LAS CLAVES

La oferta se distribuye en **12 salones monográficos** y diferentes áreas con entidad propia

El nuevo espacio gastronómico **The Alimentaria Experience** sumará más de **50 estrellas Michelin**

En el Hub se celebrarán hasta **8.000 reuniones** entre expositores y compradores internacionales



trará la rápida evolución y el grado de madurez que está alcanzando el segmento de los AOVE gourmet en nuestro país. Empresas como Masia El Altet, Oleoestepa, Agrolés, La Boella o Casas de Hualdo presentarán tres o más aceites distintos. También habrá aceites de autor, producciones numeradas con presentaciones de lujo, y aceites ecológicos como "Oro del Desierto" o "Melgarejo Original", entre muchos otros.

Bajo el título de "Compendium", la exposición "España, el País de los 100 Quesos" hará un repaso por la producción quesera española de los últimos 20 años. Entre las joyas seleccionadas se encuentra un manchego artesano y gran reserva elegido mejor queso del mundo 2012 y los ganadores del premio "Alimentos de España al Mejor Queso 2013". Este espacio de cata, ubicado en el salón Interlact, celebra este año su décima edición.

La gastronomía nipona también será una de las protagonistas de Alimentaria con motivo del Año España-Japón, que conmemora los 400 años de relaciones entre ambos países. También habrá talleres sobre productos japoneses como sake, tofu, algas o miso.

Como complemento, en esta zona exponen diferentes empresas fabricantes de productos de IV y V gama que habitualmente suministran al canal Horeca. Aquí, se mostrarán porciones de alimentos frescos limpios y conservados durante más tiempo por tecnología de vacío o atmósfera modificada o bien alimentos cocinados con tratamiento térmico cuya caducidad se alarga semanas, meses o incluso años. Son sectores en crecimiento, cuyo uso aporta múltiples aplicaciones y ventajas para los restauradores.

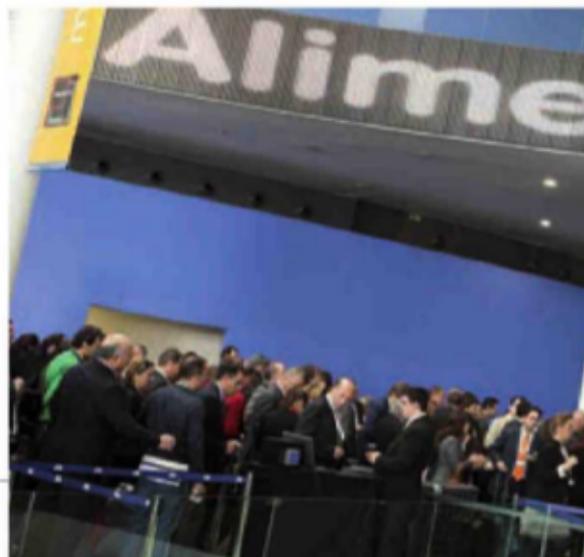
### La vuelta al mundo de la alimentación y bebidas en 12 salones

Los productos cárnicos, el vino y el aceite de oliva lideran las exportaciones españolas y este peso se

refleja también en la oferta comercial de Alimentaria que, aprovechando el éxito internacional de la alta cocina española, ha sabido conjugar a la perfección las sinergias entre industria y gastronomía para conseguir una mayor proyección exterior. Para Valls, "Alimentaria es un gran y reconocido escaparate para promocionar la calidad y el valor añadido de los alimentos y bebidas de nuestro país entre compradores de todo el mundo".

La feria barcelonesa, que cubre todas las familias de productos de la industria de la alimentación y bebidas, mostrando las interrelaciones entre ellas y sus conexiones con el mundo gastronómico, se estructura en 12 salones monográficos:

- **Intervin**, Salón de los vinos y espirituosos
- **Intercarn**, Salón de los productos cárnicos y derivados
- **Interlact**, Salón de los productos lácteos y sus derivados
- **Multiproducto**, Salón de los productos alimentarios en general
- **Olivaria**, Salón del aceite de oliva y aceites vegetales



- **Mundidulce**, Salón de la dulcería, galletas y confitería
- **Expobebidas**, Salón de las aguas, bebidas refrescantes y cervezas
- **Expoconser**, Salón de las conservas y semiconservas
- **Interpesca**, Salón de los productos del mar, acuicultura y piscifactoría
- **Congelexpo**, Salón de los productos congelados
- **Alimentación Ecológica**, Salón de la alimentación ecológica
- **Restaurama**, Salón Internacional de la alimentación fuera del hogar

También tienen entidad propia el Pabellón de las Autonomías, que reúne las participaciones de las diferentes Comunidades Autónomas españolas, y el Pabellón Internacional en el que se concentran parte de las empresas de origen foráneo y las representaciones institucionales de más de 50 países.

Además, Alimentaria amplía su oferta con microeventos específicos como la zona Premium, para firmas de alta gastronomía y productos delicatessen; "la Isla sin Gluten" con productos aptos para celíacos y soluciones para otras intolerancias alimentarias; el espacio "Cocktail & Spirits" en Intervin, en la que empresas de destilados promocionarán productos y marcas de alta calidad y realizarán demostraciones de coctelería y combinados; "Pizza&Pasta Project" dedicada a estas especialidades italianas; o las zonas de encuentros de negocios "Sweet Business Area" para la industria del dulce o los "Olive Oil Business Meetings" para los fabricantes de aceite.

### **Innovación y tendencias**

Además de plataforma de negocios, Alimentaria se convierte cada dos años en un lugar de conocimiento, debate, formación, innovación y tendencias para la industria de la alimentación y bebidas de la mano



EN PRIMERA PERSONA

**J. Antonio Valls**

DIRECTOR GENERAL  
ALIMENTARIA EXHIBITIONS



## ALIMENTARIA, 40 AÑOS AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Alimentaria cumple 40 años y 20 ediciones. Es evidente que, entre aquella primera área de exposición y el actual salón, consolidado como uno de los más importantes del mundo, no hay apenas similitudes. Pero sí que hay una constante en estas 4 décadas de historia: el compromiso de responder a las expectativas y necesidades del sector, la voluntad de innovar y la vocación internacional, acentuada especialmente desde 1998.

Para Alimentaria, la innovación empieza observando y escuchando. Empieza por un análisis de las constantes que rigen el mercado: el entorno económico, la competitividad, el consumo interno, la necesidad de abordar mercados internacionales, la dificultad de las marcas por llegar a los lineales, entre otros factores. Tras este análisis, hay que captar la esencia, conceptualizar el nuevo proyecto y ejecutarlo. Y lo más complicado: lograr que cumpla las expectativas del cliente, que se sienta satisfecho con el retorno de la inversión realizada.

En 1998, esta vocación innovadora nos llevó a crear Innoval, un gran escaparate con las últimas innovaciones en alimentación y bebidas. Un reconocimiento a las miles de empresas que realizan un gran esfuerzo en I+D+i para sorprender y seducir al consumidor. Y de aquella semilla nacería, más tarde, *The Alimentaria Hub*, toda una área dedicada a la innova-

ción entendida de forma transversal: en alimentación y salud, en comunicación, en RSC, en internacionalización, etc. En esta edición, incluirá novedades como *The Food Factory*, una plataforma para nuevas startups, la presentación de las tendencias mundiales en alimentación y un espacio para *foodbloggers*. En definitiva, una *think tank* inspirador para empresas con vocación de innovar, un espacio que demuestra nuestra capacidad de generar y reinventar proyectos eficaces que aportan valor al visitante.

A finales de los 90, nuestra obsesión por dar respuesta a las necesidades de la industria nos lanzó a iniciar una estrategia de internacionalización que nos llevaría a promocionar el salón por Latinoamérica, Estados Unidos, Canadá, Europa, Asia, etc. Hoy, Alimentaria es un gran centro internacional de *networking*. Más de 40.000 profesionales de todo el mundo acudirán a la cita con uno de los salones de alimentación y bebidas más importantes del mundo. Y, además, convocaremos a más de 500 compradores clave de mercados como el latinoamericano, el asiático o el norteamericano, que celebrarán más de 8.000 reuniones de negocios con empresas que quieren crecer en mercados internacionales. Alimentaria será, de nuevo, el mejor partner para las empresas que apuestan por impulsar sus exportaciones y abrir nuevos mercados.

Nuestra vocación por dar respuesta a la evolución del sector también nos ha llevado a ampliar la oferta. Hace unos años incorporamos el sector de los aceites, convertido ahora en uno de los productos más exportados. Más tarde, creamos áreas para los productos ecológicos o los aptos para celíacos. En Alimentaria 2014 también ampliamos oferta entrando con fuerza en subsectores como la coctelería, la panadería o las especialidades italianas, respondiendo de nuevo a la evolución del mercado y a los intereses de determinados sectores de la industria.

Y esta edición, también estrenamos *The Alimentaria Experience*, un show gastronómico innovador e interactivo que contará con 50 chefs que suman 50 estrellas Michelin: como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Juan Mari Arzak, Paco Pérez, Pedro Subijana o Nandu Jubany. Su objetivo es unir alimentación y alta cocina para mostrar al mundo la potencia de la gastronomía española. Y es que, parece evidente que el binomio alimentación y alta cocina, unido al turismo, puede resultar clave para la recuperación económica del país. Con esta vocación innovadora, aspiramos a seguir cumpliendo años, arriesgando y cambiando en cada edición, adaptando siempre nuestra oferta a las necesidades del sector. Conscientes que el éxito del expositor, es también el éxito de Alimentaria.

de *Alimentaria Hub*, un espacio de actividades, en el pabellón 3, donde habrá simultáneamente múltiples iniciativas: congresos, jornadas técnicas, seminarios, reuniones de negocio, encuentros empresariales, exposiciones temáticas, exposiciones de producto, presentaciones de publicaciones, lanzamientos, etc. Los ejes temáticos del *Alimentaria Hub* son: Innovación (I+D+i) + Marcas; Nutrición, salud y bienestar;

Internacionalización y globalización; Distribución y *retail*; Marketing y comunicación y Responsabilidad Social Corporativa. Entre las muchas actividades de *Alimentaria Hub* destacan el Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea; los Premios Innoval y la nueva iniciativa *The Food Factory*, que pondrá en contacto "start-ups" innovadoras y con gran potencial de crecimiento con "Business Angels" dispuestos a invertir en ellas. ●