



ALIMENTARIA 2012

Alimentaria 2012. Comunicado general	2
Actividades gastronómicas de Alimentaria 2012	5
Mapa de salones y actividades	6

ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Congreso Internacional de Gastronomía BCNVanguardia	7
IV Concurso Cocinero del Año	12
Food Experience Market & Trends	14
Taste & Flavours	16
Vinorum	17
Restaurante 'Ibérico en Compañía'	18
La Barra de Aceites de Oliva Gourmet	19
España, el País de los 100 Quesos	20

SALONES VINCULADOS

Restaurama	22
Intervin	23
Olivaria	24
Interlact	25
Premium	26

ALIMENTARIA EXHIBITIONS 30



Del 26 al 29 de marzo

Alimentaria 2012: internacionalización, innovación, marca y competitividad

Se esperan cerca de 4.000 empresas de 75 países

La feria se concentrará en 4 días y dispondrá de dos nuevos pabellones

Alimentaria 2012, que se celebrará entre el 26 y el 29 de marzo en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, se centrará en la internacionalización, la innovación, la marca y la competitividad. El salón, que por primera vez durará cuatro días, apuesta con decisión por la promoción internacional: prevé contar con cerca de 4.000 empresas -1.300 extranjeras, de 75 países- y recibir 140.000 visitantes profesionales, cerca de 35.000 de ellos de fuera de España.

Tras el éxito cosechado en la pasada edición al concentrar toda su oferta en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, **Alimentaria 2012** dispondrá de los nuevos pabellones 5 y 7 del recinto ferial. Se prevén unas cotas de ocupación similares a la edición pasada, con cerca de 94.500 m2 de oferta comercial y de actividades destinadas al negocio, la promoción, la gastronomía y la I+D+i agroalimentaria.

Nuevos países en Alimentaria

El Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas incrementa un 20% el presupuesto de promoción exterior en una apuesta decidida por el mercado internacional, consolidándose como una de las ferias de alimentación y bebidas de referencia y un centro de negocios a nivel global.

La intensa apuesta por la internacionalización logra una destacable presencia de países asiáticos y la participación, por primera vez en el Pabellón Internacional, de **Tailandia, Dubai y Suecia**, además de **China**, que vuelve doblando espacio de exposición. **México**, invitado especial del salón, **Argentina, Colombia, Perú, India, Irán, Turquía, Rumania, Polonia, Bélgica, Alemania, Austria o Reino Unido** también han confirmado que repiten experiencia.

Punto de encuentro internacional

Alimentaria se convierte en plataforma de promoción para las empresas participantes y en un auténtico centro de negocios a nivel internacional en el que se espera que tengan lugar más de 8.000 reuniones de trabajo. Unas cifras que se prevé alcanzar gracias a iniciativas como los **Proyectos Internacionales** que contribuyen decisivamente a consolidar la marca Alimentaria como punto de encuentro central de la industria y distribución de alimentación y bebidas en todo el mundo: **América Latina, Asia, EE.UU. y Canadá, Centro y Este de Europa, Europa Occidental y Países de Oriente Medio.**

Con el objetivo de poder asegurar a los expositores la asistencia de compradores de alto nivel y poder de decisión, dentro del programa **Hosted Buyers**, Alimentaria invita a cerca de 200 compradores de referencia de todo el mundo procedentes de la gran distribución y las centrales de compra.



Alimentaria también será el escenario de los **Food & Drink Business Meetings** co-organizados por la **FIAB** (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas), el **ICEX** (Instituto Español de Comercio Exterior), el **MARM** (Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino) y el mismo salón. Centrados especialmente en Asia y América Latina, estos encuentros proponen reuniones comerciales bilaterales que ponen en contacto a las empresas con los principales agentes de la distribución alimentaria internacionales.

Algunos de los salones de Alimentaria acogerán también sus propias reuniones de negocios, como Mundidulce y Olivaria. Cerca de 30 compradores internacionales asistirán a los **Mundidulce Business Meetings**, procedentes de **Andorra, China, Emiratos Árabes, Hong Kong, Líbano, Lituania, Malasia, Rusia, Tailandia, Taiwán, Australia, Estados Unidos, Dinamarca, Holanda, Guatemala y Puerto Rico**. Y dentro de Olivaria, más de 40 compradores de países como **Angola, Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, Estados Unidos, Filipinas, Guatemala, Holanda, Honduras, Israel, México, Polonia, Puerto Rico, Reino Unido, Rusia, Singapur, Taiwán, Tailandia y Venezuela** han confirmado su participación en los **Olive Oil Business Meetings**, encuentros que pondrán en contacto a las empresas expositoras con los principales agentes de la distribución oleícola de todo el mundo.

Otras instituciones que colaboran en la promoción de Alimentaria son **ACC10**, la agencia de apoyo a la competitividad de la empresa catalana, que hace a través de los centros de promoción de negocios (CPN) que tiene en todo el mundo. Sin olvidar a **Amec** –Asociación multisectorial de empresas- que lleva la promoción a **China**; y la **Cámara de Comercio Española en Miami**, que se encarga del mercado estadounidense.

México, país invitado

Una de las principales novedades que incorpora Alimentaria 2012 es la creación de la distinción “país invitado”, que en esta edición recaerá en México. Tendrá un papel destacado en el conjunto del salón con un incremento de empresas, así como en actividades como BCNVanguardia.

Alimentaria 2012 se compone de los siguientes salones:

- **Alimentación Ecológica**, Salón de la alimentación ecológica
- **Congexpo**, Salón de los productos congelados
- **Expobebidas**, Salón de las aguas, bebidas refrescantes, cervezas, mostos y sidras
- **Expoconser**, Salón de las conservas y semiconservas
- **Intercarn**, Salón de los productos cárnicos y sus derivados
- **Interlact**, Salón de los productos lácteos y sus derivados
- **Interpesca**, Salón de los productos del mar, acuicultura y piscifactoría
- **Intervin**, Salón de los vinos y espirituosos
- **Mundidulce**, Salón de la dulcería, galletas y confitería
- **Multiproducto**, Salón de los productos alimentarios en general
- **Olivaria**, Salón del aceite de oliva y aceites vegetales
- **Restaurama**, Salón Internacional de la alimentación fuera del hogar



A estos 12 salones, concebidos a partir de una determinada familia de producto, hay que añadir el **Pabellón de las Autonomías** –que reúne las participaciones de las diferentes Comunidades Autónomas españolas-, el **Pabellón Internacional** –donde se agrupan parte de las empresas de origen internacional- y **Premium**, que por tercera edición consecutiva congregará empresas especializadas en los productos gourmet y gastronomía de alta gama.



BCNVanguardia – El Congreso Internacional de Gastronomía o nuevas iniciativas como el Food Experience, Markets & Trends se anticiparán al futuro de la gastronomía

La gastronomía y la experimentación abanderan la programación de actividades de Alimentaria

Alimentaria 2012 vuelve con un amplio programa de actividades paralelas que convertirán el espacio ferial en un escenario donde ver, experimentar y aprender sobre la cultura alimentaria tanto nacional como de fuera. Congresos, showcookings, seminarios, talleres, charlas y demostraciones en directo formarán parte del amplio programa de actividades paralelas que dinamizarán los salones y pondrán sabor y color a la feria. A través de ellas, los profesionales que visiten Alimentaria tendrán un espacio donde gozar y degustar los productos innovadores, y descubrir las tendencias gastronómicas.

BCNVanguardia

BCNVanguardia – Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona alcanza su quinta edición en el salón **Restaurama**, consolidando su vocación de polo de atracción para la globalidad del sector de la restauración y separándose del mundo más exclusivo de la alta gastronomía. Bajo el lema “Integrar la innovación (i+i)”, el certamen apuesta por convertirse en un punto de encuentro donde todos los profesionales de la cadena puedan descubrir nuevos conceptos, productos, servicios y tendencias. Con un enfoque más práctico que en anteriores ediciones, el congreso abarcará una gran variedad de actividades tanto gastronómicas como de carácter más técnico. Entre los nombres propios que protagonizarán esta edición destacan chefs de la talla de **Paco Roncero, Jordi Butrón, Jordi Cruz, Luis Andoni Aduriz, Sergio Bastard**; sommeliers como **César Cánovas**; expertos e investigadores como **Bernat Benbassat** y **Christián Carles-Tolrà** o representantes de instituciones como **La Fundación Alicia, el Culinary Institute of America** o el **Basque Culinary Center**.

Taste & Flavours

Lo mejor de nuestros productos alimentarios se podrá degustar en **Taste & Flavours**, un proyecto que, en su segunda edición, volverá a dar valor a tres de los productos más emblemáticos de la gastronomía española y mediterránea: el aceite de oliva, los ibéricos y los vinos. Bajo el paraguas del **Taste & Flavours**, se agruparán tres de las actividades más organolépticas de Alimentaria: **La Barra de Aceites de Oliva Gourmet**, un espacio donde catar más de setenta aceites virgen extra; el **Restaurante ‘Ibérico en Compañía’**, donde se podrán degustar los maridajes más sorprendentes; y **Vinorum**, un espacio de seminarios y catas que ofrecerá una selección especial de vinos del futuro: ‘50 para 2020’.

IV Concurso Cocinero del Año

Con tan solo cuatro ediciones, el certamen se ha posicionado como uno de los principales eventos gastronómicos nacionales para la nueva generación de chefs promesas. **Restaurama 2012** será la última parada del concurso y acogerá la gran final que cerrará el itinerario por siete ciudades españolas donde se han celebrado las seis semifinales a lo largo de un año y medio. De la gran final de **Restaurama** saldrá el gran afortunado que se adjudicará el título de **Cocinero del Año**.

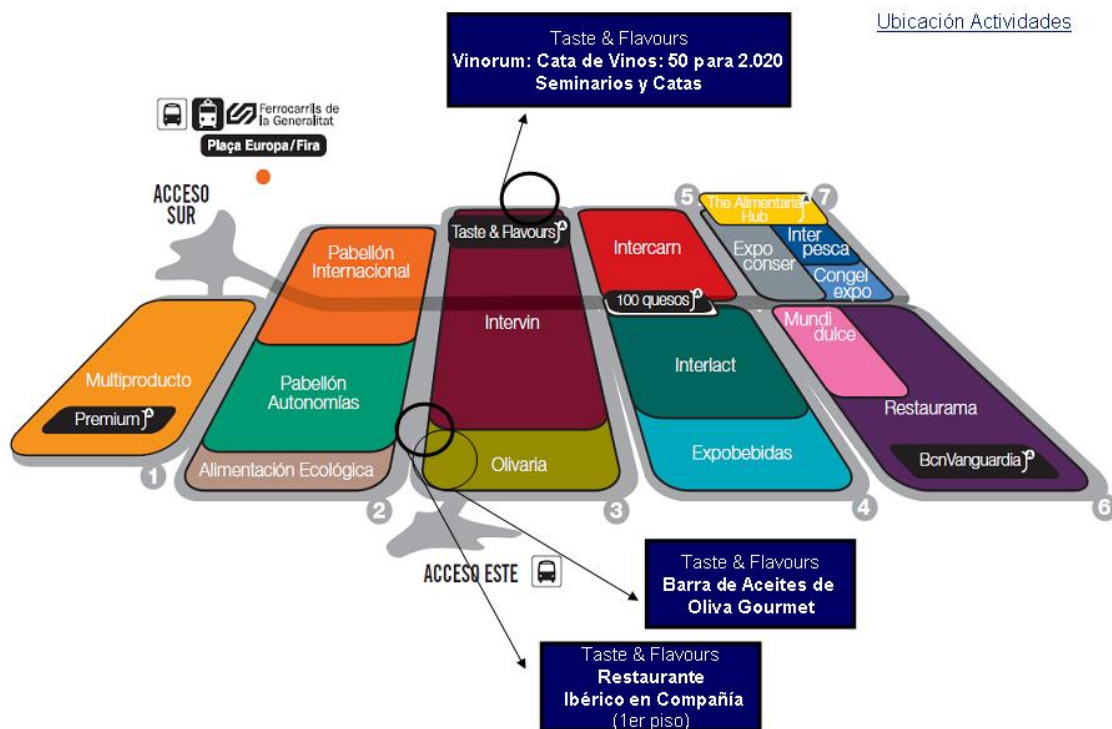


España, el País de los 100 Quesos volverá a radiografiar el sector

Es uno de los espacios más veteranos y visitados de Alimentaria. **España, el País de los 100 Quesos** volverá a radiografiar el sector con una visión panorámica de los quesos españoles a través de una selección de productos y bebidas propios de la gastronomía española y sus posibilidades de maridaje. La principal atracción volverá a ser “Las Parejas Perfectas”, una actividad lúdica y cultural en la que parejas de productos, que el uso, el tiempo y la aceptación popular han convertido en clásicos, se reinventan. En esta ocasión, la novedad será que el equipo del restaurante **Mugaritz**, pionero en I+D, preparará junto con el experto quesero **Enric Canut** los maridajes que se pondrán.

Food Experience, Markets & Trends

La gran apuesta de **Restaurama 2012** es ofrecer información, formación y eventos de aplicación práctica para dar soluciones globales a las nuevas necesidades del perfil de restaurador actual. Con un enfoque en la gestión, el **Food Experience, Markets & Trends** será la gran novedad del salón. Un espacio muy dinámico donde se irán sucediendo los show-cookings, los talleres, las degustaciones y las conferencias. Dividido en tres auditorios, se podrán descubrir las últimas tendencias en productos y tecnología de la cocina del Foodservice- con los alimentos de IV, V y VI gama como protagonistas-, viajar por las culturas gastronómicas internacionales y conocer lo más innovador que se ha lanzado en el mercado español de la restauración.





Ponentes de prestigio pensando en los profesionales de Restaurama

BCNVanguardia 2012: integrar la innovación

“Innovación e Integración” serán los términos que marcarán el Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona–BCNVanguardia que, en esta quinta edición, pretende convertirse en un verdadero punto de encuentro de todos los canales que integran la cadena de valor de la restauración. En esta ocasión, el certamen quiere desmarcarse de la alta gastronomía pura y dura y poner a disposición de los profesionales del canal Horeca las soluciones culinarias y las herramientas de gestión aplicables en el día a día. BCN Vanguardia se celebrará en Barcelona del 26 al 28 de marzo de 2012 en el marco de Restaurama y, por primera vez, se retransmitirá en directo por Internet.

BCNVanguardia–Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona alcanza su quinta edición en el salón Restaurama desmarcándose de la gastronomía de élite y consolidando su vocación de polo de atracción para todos los canales y perfiles profesionales del sector de la restauración. Bajo el lema “Integrar la Innovación (i+i)”, el certamen quiere descubrir al canal de la hostelería y la restauración los nuevos conceptos tanto de gastronomía como de gestión y dotarlos de las herramientas para que los pueden integrar en sus negocios. “Se está evidenciando que la profesión está en un momento de cambio y que se tienen que buscar nuevos caminos, donde además de la gastronomía habrá otros factores también muy importantes para su futuro”, señala Jordi Cruz, miembro del comité técnico de BCNVanguardia.

Innovación en gastronomía y en gestión

Organizado con el Grupo Caterdata, BCNVanguardia 2012 abarcará variedad de actividades tanto gastronómicas como otras de carácter más técnico para identificar los conceptos innovadores tanto en oferta como en gestión. “Hemos querido seleccionar los temas y los profesionales que nos puedan aportar nuevas soluciones y caminos para la profesión”, subraya Cruz. El programa se dividirá en los siguientes bloques temáticos:

- **TRADICIÓN Y VANGUARDIA:** La tradición como punto de partida para la vanguardia gastronómica
- **COCINA DE INVESTIGACIÓN:** Técnicas y perspectivas culinarias en la investigación de los sabores gastronómicos
- **NUEVAS CULTURAS GASTRONÓMICAS:** Recorrido por las cocinas más singulares del panorama culinario global
- **COCINA Y SALUD:** Macrobiótica, una manera de comer basada en el principio de equilibrio del Yin y el Yang: la adaptación de las tradiciones culinarias de Extremo Oriente
- **COMPLICIDAD EN EL PRODUCTO:** Proveedores de los grandes chefs y sus conocimientos de los productos más solicitados
- **TAPAS DE ÉXITO:** Evolución de las tapas de ayer, hoy y mañana: el nacimiento de los gastrobares
- **TURISMO Y GASTRONOMÍA:** Modelos de turoperadores y sus recursos para descubrir la gastronomía
- **GESTIÓN Y TECNOLOGÍA:** La inteligencia artificial en la cocina: el nuevo sous chef
- **EXCELENCIA EN EL SERVICIO:** La cultura de la calidad y la excelencia en la atención y servicio al cliente



Nuevo comité técnico y asesor

BCNVanguardia 2012 estrena comité, configurado por profesionales de diferentes ámbitos del canal horeca: **Joan Bagur** (chef y copropietario de Artesanos del Dulce, en México DF), **Martín Berasategui** (chef español con más estrellas Michelin: 7), **Jordi Butrón** y **Xano Saguer** (socios fundadores de Espaisucre), **José Carlos Capel** (crítico gastronómico del diario 'El País' y creador de Madrid Fusión), **Jordi Cruz** (cocinero más joven de España y segundo del mundo en obtener una estrella Michelin; ganador de la 1ª edición de Concurso Cocinero del Año; jefe de cocina de los restaurantes L'Angle y Abac, con 1* y 2* Michelin respectivamente), **Javier de las Muelas** (empresario y cocktailman), **Mikel González** (director de producto en Viajes Mundo Amigo), **Mey Hofmann** (creadora de la Escuela de Hostelería Hofmann, única escuela en toda Europa cuyo restaurante ha sido galardonado con 1* Michelin), **Iñaki Lz. De Viñaspre** (fundador-presidente de Grupo Sagardi), **Alfonso Pastor** (director general de Grupo Caterdata), **Julia Pérez** (crítica gastronómica del diario El Mundo, Premio Nacional de Gastronomía 2005), **Paco Roncero** (chef restaurante La Terraza, del Casino de Madrid, con 2* Michelin) y **Xavier Torrents** (director de I+D+I de Áreas).

Los patrocinadores de esta edición del congreso son: **Vueling**, **Coca-Cola**, **Estrella Damm**, **Unilever**, **Mèxic** y **García Casademont**, y los colaboradores, **Makro**, **Consorzio Gorgonzola** y **Silverstone**.

Ponentes de prestigio

Durante tres días, BCNVanguardia reunirá a un elenco de entre 30 y 40 ponentes de reconocido prestigio como los chefs **Paco Roncero**, **Jordi Butrón**, **Jordi Cruz**, **Luis Andoni Aduriz**, **Sergio** y **Javier Torres** y **Sergio Bastard** o sommeliers como **César Cánovas**; expertos e investigadores como **Bernat Benbassat** y **Christián Carles-Tolrà**; instituciones como **La Fundación Alicia**, el **Culinary Institute of America** o el **Basque Culinary Center**; y periodistas y críticos gastronómicos como **Lluís Amiguet**, **Ramon Colom**, **Julia Pérez** o **José Carlos Capel**.

PROGRAMA

Lunes, 26 de marzo

Tradición y Vanguardia 10:30-12	Show cooking Tapas	Xano Saguer Jordi Butrón Paco Roncero
Tradición y Vanguardia 12:00-13:00	Las parejas perfectas: los mejores maridajes con 100 quesos españoles	Luis Andoni Aduriz Enric Canut equipo del Restaurante Mugaritz de Rentería
Tradición y Vanguardia 13-13:30	Los sentidos de la tapa	Antonio y Javier Gonzalez
Tradición y Vanguardia 13:30-14:30	Cuatro décadas de cocina al vacío	Georges Pralus Jordi Cruz



Tradición y Vanguardia 16-16:30	Hermanos Torres: tradición y evolución	Sergio y Javier Torres
Tradición y Vanguardia 17-17:30	La naturaleza como fuente de inspiración	Sergio Bastard
Tradición y Vanguardia 17:30-18:00	Armonía positiva: la sinergia entre proveedores	Sergi de Meià César Cánovas
Tradición y Vanguardia 18:00-18:30	La nueva cocina valenciana del restaurante Arrop	Ricard Camarena
Tradición y Vanguardia 18:30-19:20	La nueva generación de estrellas culinarias a escena	Ramon Colom: Moderador Jordi Cruz Hermanos Torres Romain Fornell Diego Guerrero

Martes, 27 de marzo

Nuevas Culturas Gastronómicas 10:30-10:50	Ly Leap: cocina creativa del sudeste asiático	Ly Leap
Nuevas Culturas Gastronómicas 10:50-11:30	Alvin Leung: Bo Innovation	Alvin Leung
Nuevas Culturas Gastronómicas 11:30-12:10	La gastronomía moderna de la India	Gaggan Anand
Nuevas Culturas Gastronómicas 12:10-12:30	La combinación entre productos asiáticos	Adelf Morales
Nuevas Culturas Gastronómicas 12:30-13:00	Biko 26/15	Mikel Alonso
Nuevas Culturas Gastronómicas 13:00-13:20	Las raíces de la cocina sueca	Klaus Lindberg
Cocina de Investigación 13:20-13:50	Guía para la aplicación del sistema APPCC en la cocina al vacío: un extraordinario servicio al sector de la restauración que utiliza la cocina al vacío	Xavier Llebaria Manuela Hernandez Montse Vila Salvador Brugués Pere Castells



Cocina de Investigación 13:50-14:10	Nuevas interacciones entre sabores y texturas: innovación y evaluación	Francisco Migoya
Cocina de Investigación 14:10-14:30	GorgonzolaLAB: la apuesta por las ideas, la creatividad y el talento	Angela Barusi
Cocina y Salud 15:30-16:00	Macrobiótica: el equilibrio Yin-Yang	Bernard Benbassat Christian Carles-Tolrà
Cocina y Salud 16:00-16:30	Salud para el paladar	Pablo Montoro
Complicidad en el Producto 16:30-16:45	Armonía del pan en la mesa	Daniel Jorda
Complicidad en el Producto 16:45-17:00	El valor del pan en la transformación del canal horeca: si utilizas pan ¿por qué lo haces invisible?	Francesc Altarriba
Complicidad en el Producto 17:00-17:45	Mesa redonda: proveedores de grandes chefs	José Carlos Capel: Moderador Floren Domezain Quico Sosa Daniel Jorda Luis Miguel Garayar Angel Salvador
Tecnología 17:45-18:00	Preferencias de clientes para innovaciones tecnológicas en restaurantes	Rohit Verma
Tecnología 18:00-18:30	Altas presiones: nuevas oportunidades, mejores alimentos	Carole Tonello Helena Nunes

Miércoles, 28 de marzo

Tecnología 10:30-11:00	Tickets: tecnología de un restaurante innovador	Juan Carlos Iglesias Jordi Garolera Jorge Juarez
Tecnología 11:00-11:20	Tasteonomy: una nueva forma de aprender gastronomía	Xano Saguer Lluc Cirici
Tecnología 11:20-11:40	Inteligencia artificial en la cocina	Alex Albore
Educación 11:40-12:00	Basque Culinary Center: un modelo innovador de formación universitaria	Joxe Mari Aizega



Educación 12:00-12:30	De España a EE.UU: los programas de formación profesional culinaria	Lluís Amiguet: Moderador Joxe Mari Aizega Francisco Migoya Mey Hofmann Jordi Butrón Elías Miró Iñaki Gorostiaga
Turismo y Gastronomía 12:30-12:50	Saborea España: turismo gastronómico y marca país	Emilio Gallego
Turismo y Gastronomía 12:50-13:20	El turismo y la gastronomía	Mikel González: Moderador Angeles Alonso-Misol Annette Abstoss Cristina Alonso Gabriella Ranelli Hege Balstad Ana Fernández
Turismo y Gastronomía 13:20-14:00	La gastronomía en los medios y su impacto en el consumidor	Pepe Barrena: Moderador Juan Pozuelo Carlos Maribona Antonio Saura Fernando Rubiato-Aragón
Gestión y Servicio 14:00-14:30	El arte de la cultura del servicio	Javier de las Muelas
Gestión y Servicio 16:00-16:30	La cultura del servicio: todos creemos en ella. ¿Por qué nos cuesta tanto implementarla?	José Manuel Toledano
Gestión y Servicio 16:30-17:00	La calidad es la talla de cada cliente	Domènec Biosca
Gestión y Servicio 17:00-17:30	Modelos de empresa	Julia Pérez: Moderadora Martin Lipo Adelf Morales Luis de Buen Maldonado
Gestión y Servicio 17:30-17:50	Momentos de crisis: una manera efectiva de reducir costes	Olivier Fernández
Gestión y Servicio 17:50-18:20	El caso Blue Elephant	Nora Steppe
Tradición y Vanguardia 18:20-19:20	Show cooking final El concepto: lo más importante	Xabier Gutierrez Oriol Balaguer Xano Saguer Jordi Butrón

**Programa sujeto a cambios de última hora.*



Los seis finalistas lucharán por proclamarse 'Cocinero del Año 2012' en la final nacional del 29 de marzo

Restaurama acogerá la final del IV Concurso Cocinero del Año

Seis jóvenes valores de la cocina española se disputarán en Barcelona la distinción de "Cocinero del Año 2012". El salón Restaurama volverá a ser el escenario de la gran final de la IV edición del Concurso Cocinero del Año (CCA) que se celebrará el próximo 29 de marzo. Uno de los principales eventos gastronómicos para futuras promesas en el cual los seis ganadores de las distintas semifinales, celebradas por las comunidades autónomas, lucharán por erigirse como el cuarto vencedor del Concurso Cocinero del Año. El certamen es el primero en su categoría en España, con un jurado presidido por el siete estrellas Michelin Martín Berasategui, organizado por Grupo Caterdata y patrocinado por Alimentaria.

Restaurama 2012 pondrá punto y final a una actividad que ha recorrido seis ciudades españolas durante los últimos dos años. Más de 60 semifinalistas representantes de distintas comunidades autónomas han presentado sus creaciones culinarias basadas en la originalidad, la innovación, el coste ajustado de los menús y un amplio abanico de texturas.

El CCA se ha posicionado como uno de los principales eventos gastronómicos nacionales y tiene una amplia repercusión mediática. Se trata de un concurso que, con el apoyo de las empresas líderes del sector, pretende promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros a través de un evento de ámbito nacional dirigido a profesionales que estén trabajando en España mayores de 23 años.

El campeón absoluto del CCA tomará el relevo de sus predecesores **Jordi Cruz** (Àbac, Barcelona / L'Angle, Sant Fruitós de Bages, Barcelona), **Beatriz Sotelo** (A Estación, A Coruña) y **José Carlos Fuentes** (Tierra, del Hotel Valdepalacios, Torrico, Toledo). El cuarto ganador del concurso obtendrá un premio de 12.000 euros; el segundo y tercer clasificados, 6.000 y 3.000 euros, respectivamente; y del 4º al 6º, un premio de 1.000 euros.

Los seis finalistas

Durante dos años se han ido realizando en diferentes ciudades de la geografía española las semifinales del CCA y se han proclamado los seis finalistas que el próximo 29 de marzo se disputarán en Restaurama el título de ganador nacional. Los finalistas son los siguientes: por Murcia y Comunidad Valenciana, **Víctor Manuel Rodrigo**, del restaurante Samsha de Valencia; por Cataluña, Aragón y Baleares, **Juan Jiménez** del restaurante del Hotel Ars de Barcelona; por Andalucía, Canarias, Extremadura, Ceuta y Melilla, **Juan Carlos Padrón** del restaurante El Rincón de Juan Carlos de Santiago del Teide, en Tenerife; por Asturias, Galicia, y Castilla y León, **Marco Varela**, del restaurante Dona Branca, del Hotel Palacio de Sober, de Sober, Lugo; por Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja, **Sergio Bastard** del Restaurante by Sergio Bastard de Bilbao; y por Castilla La Mancha y Madrid, **Javier Estévez**, del restaurante Mesón de Doña Filo.

Tres de los seis finalistas debutan en el concurso. **Víctor Manuel Rodríguez** (Castellón) regenta desde 2005 su propio restaurante en Valencia y trabajó en varios



establecimientos de Ibiza: La Masia d'en Sort, S'Ametller y Can Domingo de Can Botja. **Juan Jiménez** (Santa Coloma de Gramenet) forma parte del equipo de cocina del Hotel Arts de Barcelona y tiene una amplia experiencia en el mundo de la hostelería: Hotel Bernat (Calella), Hostal de La Gavina (S'Agaró), Hotel Balneari Blancafort y Hotel Condes de Barcelona. **Marco Varela** (Pontevedra) trabajó en la cocina del Coque de Mario Sandoval, en el Silken Puerta de America (Madrid) y en el Monumento San Francisco (Santiago de Compostela) y hoy es el chef ejecutivo del restaurante del hotel Palacio de Sober (Lugo).

Los otros tres, en cambio, ya tienen experiencia como participantes en el certamen. **Juan Carlos Padrón** (Santiago del Teide, Tenerife) es la tercera vez que lo intenta. Hoy ejerce como jefe de cocina del restaurante familiar El Rincón de Juan Carlos, en Tenerife, y anteriormente pasó por los fogones de prestigiosos locales, algunos con estrellas Michelin, como El Bohío (Illescas, Toledo), Mesón de Doña Filo (Colmenar de Arrollo, Madrid), el Drago (Tegueste, Tenerife) y Le Barbacana (Carcassone). También repite **Sergio Bastard** (Barcelona), que fue semifinalista del certamen en 2010. Actualmente está centrado en su proyecto personal, Restaurante by Sergio Bastard, que se inaugurará en Bilbao, y anteriormente trabajó en varios restaurantes del País Vasco y Navarra y también se puso a las órdenes de Jordi Cruz en Àbac. El último semifinalista escogido, **Javier Estévez Ballesteros** (Madrid), participó en la edición de 2010 del concurso como representante de Castilla y León. Actualmente es el segundo de cocina del restaurante Mesón de Doña Filo, y ha trabajado en otros establecimientos de reconocido prestigio como el Pepe Vieira (Sanxenxo), La Calma (Salamanca), El Bohío (Illescas), El Tragabuches (Málaga) o el restaurante Villena de Segovia, entre otros.

El jurado

El jurado de CCA está presidido por el chef siete estrellas Michelin **Martín Berasategui** que, acompañado de su vicepresidente **Jordi Cruz**, ganador de la primera edición del CCA y poseedor de tres estrellas Michelin, valoran la originalidad, presentación e innovación de los platos elaborados. Cruz, que en su momento fue el chef más joven de España en obtener una estrella Michelin, posee tres de estas distinciones como chef del restaurante Àbac de Barcelona, con dos estrellas, y del restaurante L'Angle de Sant Fruitós de Bages (Barcelona), que ostenta una.



Ponencias, talleres y cocina en directo para descubrir las últimas novedades del sector de la restauración nacional e internacional

Food Experience: últimas tendencias y tecnologías culinarias

La principal novedad que presenta Restaurama 2012 será el Food Experience, Markets & Trends, un nuevo espacio experimental donde se formará e informará de las últimas novedades en productos, tecnologías y procesos. Durante todo el día se irán realizando actividades en directo para que los profesionales del canal Horeca puedan ponerse al día sobre las tendencias del sector. El nuevo proyecto de Restaurama se celebrará en paralelo al Congreso Internacional de Gastronomía – BCNVanguardia y al Concurso Cocinero del Año.

Food Experience, Markets & Trends será un espacio circular de más de 884 m2 con un enfoque divulgativo y muy dinámico, diseñado en exclusiva para el canal Horeca donde se irán sucediendo los show-cookings, los talleres, las degustaciones, los clínicos y las conferencias, todo ello abierto al público de Alimentaria. Con un enfoque empresarial y práctico, todas estas actividades buscarán mostrar al público profesional los nuevos productos y servicios de Foodservice para que puedan optimizar la realidad en sus respectivos negocios.

El nuevo proyecto constará de tres áreas polivalentes diferenciadas: Área de IV, V y VI gama, Auditorio Foodservice y Auditorio Internacional. Cada una dispondrá de un auditorio con capacidad para 50 personas y de cocina propia y estará focalizada en un eje temático diferente.

La VI gama, lo último

Los productos de IV, V y VI gama serán los grandes protagonistas de unos de los auditorios del **Food Experience, Markets & Trends**, que dinamizará **Ilpra Systems España**. Expertos de prestigio darán a conocer las últimas soluciones en maquinaria y en envases para la elaboración y la preparación de estos alimentos y sus principales beneficios. Además, este escenario permitirá descubrir lo más nuevo en cocina de ensamblaje: la VI gama. Se trata de productos en estado sólido que conservan sus propiedades naturales intactas después de ser sometidos a procesos de liofilización, cristalización o texturización, entre otros. “La nueva técnica consiste en aprovechar de los vegetales fuera de calibre o de los pescados de descarte para luego reestructurarlos y volverlos a compactar. Algunos ejemplos de estos alimentos son las gulas, los surimis o los nuggets de pollo”, explica **Fernando Abadía**, gerente de Ilpra Systems España.

A lo largo de las sesiones teóricas y prácticas, diferentes expertos abordarán variedad de temáticas: el valor añadido a las carnes, pescados, verduras y frutas; la seguridad alimentaria; la maquinaria, los envases y films para la IV y V gama; como alargar la vida útil de los alimentos mediante absorbedoras de oxígeno; los tiempos de conservación según la tecnología aplicada, la cocina de ensamblaje o ejemplos de alimentos procesados con nuevas tecnologías que ya se comercializan en Europa y USA. “Se difundirán de las últimas tecnologías todavía desconocidas, aplicadas a la restauración y a las industrias de agroalimentación”, destaca Abadía.



Foodservice en vivo

El segundo auditorio del **Food Experience, Markets & Trends** será un escaparate de las tecnologías más nuevas y los productos más innovadores de nuestro país en Foodservice, a través de las presentaciones que irán a cargo de diferentes compañías. La marca de cervezas artesanales **Cerveza Almogàver**, por ejemplo, ofrecerá showcookings que permitirán descubrir el potencial gastronómico de la cerveza y sus maridajes con diferentes estilos culinarios que irán de la mano de chefs de prestigio.

También estarán presentes otras enseñanzas de bebidas como **Illy Café** que ofrecerá dos ponencias: “De la planta al café”, un recorrido por la historia de este ingrediente, y “El arte del café”, donde se revelarán los secretos de cómo hacer un expreso o un capuchino perfectos. **Josenea** dará a conocer su gama de infusiones ecológicas mediante una cata y una conferencia donde se abordará el cultivo de las infusiones en España a través de un modelo de producción ecológica. También se podrán catar zumos de frutas y tes procedentes del comercio justo de la mano de **Fairtrade**, que también organizará una charla sobre el comercio justo como experiencia empresarial y de Responsabilidad Social Corporativa (RSC).

Tendencias culinarias del mundo

En la tercera área del **Food Experience, Markets & Trends** se ubicará el Auditorio Internacional concebido como la gran ventana de las culturas gastronómicas del mundo. En él se podrá realizar un viaje panorámico por los platos más significativos e identificativos de diferentes países, zonas o culturas, desde la cocina mediterránea, pasando por la cocina mejicana y hasta el sushi japonés.





Por segundo año consecutivo vinos, ibéricos y aceites bajo un mismo concepto

Taste & Flavours dará valor a lo mejor de la gastronomía mediterránea

Alimentaria 2012 repite en su apuesta por aglutinar en un mismo espacio las mejores bazas de la gastronomía mediterránea: el aceite, el vino y los ibéricos. Con especial interés en la calidad y la innovación, esta iniciativa se situará en Pabellón 3 del recinto Gran Vía y englobará tres de las actividades más destacadas de la feria: La Barra de Aceites de Oliva Gourmet, Vinorum y el restaurante 'Ibérico en Compañía'.

Con la colaboración de **Food Consulting**, **Taste & Flavours** sacará a la palestra lo mejor de la gastronomía mediterránea, dando a conocer a canales de distribución especializados, tiendas gourmet, chefs, restauradores, hostelería, prescriptores y prensa técnica la excelencia de nuestros productos.

Empresas y visitantes podrán degustar maridajes innovadores en un mismo espacio, el **Taste & Flavours**, un área que engloba **Vinorum**, el **Restaurante 'Ibérico en Compañía'** y **La Barra de Aceites de Oliva Gourmet**.

Las diferentes áreas de Taste & Flavours

Taste & Flavours estará compuesto por cuatro áreas diferenciadas:

- **Restaurante "Ibérico en compañía"**: El área que adaptará menús e ingredientes a los productos protagonistas de Taste & Flavours: productos ibéricos, aceite de oliva de calidad premium y vinos seleccionados para hacer el maridaje perfecto. Un espacio de experimentación y relación en el que el protagonista es el comensal.
- **Vinorum**: Un espacio dedicado a la promoción del vino, con catas y seminarios, pensado para profesionales del sector. Se podrán realizar degustaciones de una selección especial de 50 vinos blancos y tintos de bodegas expositoras en Alimentaria, *denominada 50 para 2020*, con caldos acordes a las tendencias más avanzadas. Un espacio multidisciplinar para formarse, informarse y degustar los mejores y más novedosos vinos, que apuntan al futuro.
- **Zona de Seminarios y Talleres**: El aprendizaje y la formación son dos de los ejes principales de Taste & Flavours por lo que las empresas que lo soliciten podrán disponer de una de las dos salas que se han habilitado para realizar la presentación de productos y seminarios rotativos. El vino y el aceite de oliva serán objeto de diversos seminarios, mesas redondas y/o catas.
- **La Barra de Cata de Aceites Gourmet**: Unas 70 variedades diferentes de aceite de oliva virgen conformarán esta zona de degustación, que seguirá apostando en esta edición por la excelencia de los aceites. Aunque integrada en el proyecto Taste & Flavours, la Barra de Cata de Aceites Gourmet se encontrará en el salón **Olivaria**.



Respeto al medioambiente, variedad en el terruño, mayor aporte de naturalidad, técnicas y materiales novedosos, son algunos de los criterios de selección

Vinorum hace una selección de 50 vinos del futuro

Vinorum, una de las actividades más recordadas del salón Intervin de Alimentaria, expondrá una selección de vinos tintos y blancos de bodegas expositoras acordes a las tendencias más actuales. En esta edición, la zona de cata se enmarca dentro del concepto “50 para 2020”, los vinos del futuro.

Este año el espacio de cata **Vinorum** se centrará en un nuevo concepto: “50 para 2020”, los vinos del futuro. Una selección de 50 vinos que marcan tendencia hacia el 2020, propuestos por un Comité de Cata compuesto de cinco sumilleres de prestigio, escogidos por la **Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES)** y la **Academia de Sumillería & Master Sumillers de España (A.S & M.S.E)**.

La selección se ha realizado con criterios como el respeto al medioambiente, variedad en el terruño, mayor aporte de naturalidad, técnicas y materiales novedosos, frutuosidad, elegancia y frescura, etiquetas especialmente atractivas, etc. Además, el precio de venta al público ha de ser inferior a los 20 euros por botella.

Esta selección de vinos “50 para el 2020” se presentará en un espacio en el que el visitante podrá escoger qué vinos desea catar, incluyendo una completa ficha informativa sobre cada uno de ellos. Una experiencia única en torno al concepto “uva, tierra, clima, hombre”.

El Comité de Cata –que acudirá a una de las mesas redondas en la zona de seminarios a explicar los criterios de selección--está formado por **Pablo Martín**–presidente de la UAES-, **Juan Muñoz**–presidente de honor y presidente de la Academia de Sumillería y Master Sumillers España-, **Xavier Ayala**–presidente de la Asociación Catalana de Sumillers–, **Ceferino Cimadevilla** –vicepresidente y director del Comité Técnico de la UAES- y **Matías Vela** –ex presidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla- y coordinado por el enólogo **Lluís Manel Barba**, del equipo de Food Consulting, colaboradores de Alimentaria en la organización de las actividades del Taste&Flavours en las que también se enmarca Vinorum.

“Es una oportunidad única para exponer al mundo que España es un país que sabe adaptarse para encarar mejor el futuro. Vinos que siguen las tendencias del mercado y que son, cada vez más, respetuosos con el medio ambiente”, ha explicado **Juan Muñoz**.

Vinorum será, por tanto, un espacio multidisciplinar en el que formación y degustación irán de la mano y donde catas verticales y horizontales serán las protagonistas con vinos tranquilos, cavas, espirituosos y otro tipo de bebidas alcohólicas.

Un amplio programa de seminarios y conferencias

En esta edición se ha preparado una amplia programación de seminarios y conferencias que incluirá diversidad de catas, algunas de ellas verticales de bodegas prestigiosas, mesas redondas así como ponencias magistrales de los mejores expertos del panorama internacional.



Se desarrollarán seminarios y catas alrededor, especialmente, de las tendencias más avanzadas en el sector vitivinícola. Se presentará la primera guía de los vinos ecológicos y naturales, se hará hincapié en el concepto ecosostenible y se explicarán los vinos biodinámicos. Habrá también mesas redondas en torno a cómo llevar la cultura del vino a nuevos consumidores, el servicio del vino a copas en la restauración, etc. Desde Perpignan se han preparado además algunas catas especiales como vinos dulces con queso y con chocolate.

En esta edición sube de categoría pasando a ubicarse en el espacioso restaurante Univers

Restaurante 'Ibérico en Compañía': maridajes entre aceites, vinos y productos ibéricos

Tras la positiva acogida por parte del visitante del **Restaurante 'Ibérico en Compañía'**, que inició su andadura en la pasada edición, **Alimentaria 2012** refuerza su apuesta por el ibérico protagonista de este restaurante de maridajes, convirtiéndolo en un espacio de relación, reflexión y comprensión de las sensaciones sensoriales de los maridajes y la interrelación aceite-vino-alimento. En esta edición el Restaurante "Ibérico en Compañía" se ubicará en el **Restaurante Univers** de la Fira, en la planta superior del salón **Intervin**.

La excelente calidad de los productos ibéricos y los cientos de posibilidades con los que maridarlos desempeñan en este espacio un papel esencial. Un escenario privilegiado donde poder degustar de forma pausada tres maridajes completos seleccionados de una oferta de diez, con los que adentrarse en la interrelación aceite-vino-alimento.

De este modo, en el **Restaurante 'Ibérico en Compañía'** podrán degustarse una decena de platos que tendrán a los ibéricos como ingrediente principal como montadito de lomo ibérico de bellota con pan de aire, escarola y tomate confitado; ensalada de lentejas con chorizo ibérico y queso Zamorano DOP; salmorejo con virutas de jamón ibérico, raviolis de ibérico y queso Mató; o secreto ibérico con Flor de Sal de Cádiz y Manzana de Girona IGP caramelizada, entre otros. Además de combinar ingredientes de distintas regiones, estas propuestas estarán maridadas con aceites de oliva virgen extra de gran calidad y vinos, especialmente seleccionados por el equipo de **Food Consulting**, colaborador de Alimentaria en el diseño y organización de las actividades del Taste & Flavours en las que se enmarca el restaurante.

El restaurante tiene capacidad para 250 comidas diarias y ofrecerá al visitante la elección de tres maridajes completos y café por 20 euros. Adicionalmente, se pondrá a disposición del público una zona VIP con un menú determinado con 6 maridajes a escoger por 35 euros por persona, donde se podrá comer previa reserva.

El jamón ibérico de bellota será patrocinado por tres de las Denominaciones de Origen que amparan este noble producto: **Jamón de Huelva**, **Los Pedroches** y **Dehesa de Extremadura**, que seleccionarán sus mejores jamones de bellota para el restaurante de maridajes.



Se podrán catar hasta 70 referencias de vírgenes extra de calidad gourmet

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet, un espacio gastronómico donde degustar las mejores variedades de la geografía española

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet acercará al público profesional de Alimentaria 2012 uno de los productos españoles más apreciados a escala internacional: el aceite de oliva virgen extra. El espacio, que estará ubicado dentro del salón Olivaria, formará parte del proyecto Taste & Flavours y presentará unas 70 referencias diferentes de aceites vírgenes extra. Este espacio se enmarca además dentro del nuevo concepto Olive Oil Business Center, una zona de generación de negocio al servicio del visitante y del expositor.

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet, que alcanza este año su quinta edición, se concibe como un espacio de cultura, innovación y reflexión alrededor del aceite de oliva, y ofrece la oportunidad de catar de manera individual y pausada más de 70 aceites de oliva virgen extra para conocer, diferenciar y apreciar los matices de las mejores variedades del mercado. Por segundo año consecutivo, el área estará enmarcada dentro del proyecto **Taste & Flavours**, lo que permitirá disfrutar de sinergias y maridajes con otros dos protagonistas de la gastronomía española: los ibéricos y el vino.

La Barra de Aceites de Oliva Gourmet permitirá al visitante catar los aceites expuestos y formarse e informarse sobre las características del producto gracias a la ficha informativa (en castellano e inglés), que acompañará a cada aceite. Además, la ficha contendrá información sobre la empresa y su ubicación en la feria.

Así, podrán degustarse unas 70 variedades diferentes de aceites vírgenes extra gourmet procedentes de la gran totalidad de las zonas olivareras españolas. También se podrán catar aceites de las marcas ganadoras de los Premios Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra Españoles de la Cosecha 2010-2011, otorgados por el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**.

Los aceites más premiados del país

Además de **La Barra de Aceites de Oliva Gourmet**, se ofrecerán unas conferencias y catas que permitirán al visitante especializado adentrarse en el mundo del aceite y la calidad del producto y el mercado.

De la mano del experto en aceite de oliva **Santiago Botas**, el profesional de la alimentación y bebidas podrá adentrarse, en una de las catas previstas, en los aceites más premiados del país, '**Los Grandes de España**'. Un repaso por los aceites de oliva virgen extra españoles más galardonados en certámenes nacionales e internacionales en la última década, y una reflexión sobre los premios y su contribución a la mejora de la calidad organoléptica de los productos y el desarrollo del mercado.



Con Las parejas perfectas

El Mugaritz y Enric Canut preparan los maridajes en España, el país de los 100 quesos

El equipo del restaurante de Rentería, liderado por Andoni Luis Aduriz, preparará junto con el experto quesero Enric Canut los maridajes de ‘Las Parejas Perfectas’ en “España, el País de los 100 Quesos”, una de las actividades con más solera de Alimentaria. Los 100 quesos seleccionados se han agrupado en doce surtidos temáticos para maridarlos con bebidas, preparados, aliños y productos propios de la gastronomía mediterránea e ibérica. Una actividad que permitirá degustar los mejores productos con parejas seleccionadas específicamente para cada surtido quesero. Un concepto más amplio que en ediciones anteriores por su búsqueda de los complementos perfectos que permitan apreciar mejor el sabor y la calidad de cada queso.

Clásicos de nuestra gastronomía como el mel i mató, nueces y queso idiazábal en los menús de sidrería, poteo asturiano del queso Cabrales con sidra o los picos con queso añejo de oveja del tapeo sevillano se reinventarán en **España, el País de los 100 Quesos ‘Las Parejas Perfectas’**.

Una propuesta lúdica y sensorial que permitirá conocer, disfrutar y promocionar los quesos y los productos que los maridan. Conocer las características de cada surtido quesero con las bebidas y aliños que los acompañan para disfrutarlos gracias a la agrupación que se ha realizado por características.

Los 100 quesos han sido ordenados en doce grupos diferentes que van desde los quesos frescos, dulces o ácidos y salados a los tipos de curación adecuados (tiernos, semicurados y curados) y las leches principales empleadas, y separando claramente otras cinco agrupaciones con personalidad propia: los azules, las tortas y los ahumados, los especiados y otros tratamientos especiales, debido a que gozan de algún tratamiento específico que les confiere una personalidad sensorial determinada.

Además se creará un grupo (el treceavo) que englobará un queso significativo de cada uno de los grupos, una propuesta complementaria para el visitante que no quiera perderse ninguna de las variedades y que conozca los “comodines” gastronómicos para un amplio y variado surtido quesero tan heterogéneo.

Los complementos seleccionados son: vinos, cavas, cervezas, panes, verduras frescas, conservas vegetales, frutas y frutos secos, algunos encurtidos y salsas, productos de la mejor calidad que maridarán con los trece grupos propuestos para que el degustador pueda escoger cuál o cuáles quiere probar. Y destacando algunas preparaciones gastronómicas innovadoras que el equipo del **Mugaritz** ha creado especialmente para **‘Las Parejas Perfectas’**.

Además se ha preparado un espacio para 40 personas que servirá como área informativa y de degustación para presentar las bandejas con los maridajes y como sala VIP donde las empresas y organismos que participen en **‘Las parejas Perfectas’** puedan dar a conocer la excelencia de sus productos.



En cuanto a las bebidas, nada menos que el **CRDO Jerez** y el **Incavi** catalán han apostado por los 100 Quesos aportando una amplia gama y selección de sus vinos, así como las cervezas **Moritz**. **Reyno Gourmet**, el buque insignia de las conservas vegetales navarras también estarán presentes, además de algunas marcas líderes en el sector gourmet como **Casa da Prisca**, o **Pans Rossend**, que ya han confirmado su colaboración dentro de la actividad proporcionando los productos para maridar y consolidando una actividad gastronómica que lleva más de 9 ediciones acompañando a los visitantes de Alimentaria.

Más 500 m2 dedicados exclusivamente al queso español y un village adyacente con 16 stands para pequeñas empresas queseras españolas, entre los cuales encontraremos la **Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges (ACREFA)**, **Tros de Sort**, **IPG Garrotxa**, **Consorcio de Alimentos Tradicionales de Asturias (CATA)**, **Quesos de Cati** o **Royuela Cheese Company**.



Japón desembarca por primera vez en el salón

El canal Horeca se vuelca en Restaurama

El salón internacional de la alimentación fuera del hogar es uno de los grandes motores de Alimentaria. Además de ser un punto de encuentro de referencia para los profesionales, Restaurama quiere ser un centro de negocio, formación, información y eventos de aplicación práctica para dotar a los profesionales de una oferta global que les permita mejorar la gestión de sus negocios. Este año confirma su proyección internacional con la presencia de Japón por primera vez.

Restaurama será el gran aparador de las últimas innovaciones y tendencias para el canal Horeca y volverá a constatar su eficacia como centro de negocios. El salón que reunirá a cerca de 300 empresas ya tiene ocupada el 85% de la superficie de 7.000 m2. Restaurama, que ha confirmado la presencia de las principales firmas españolas, está captando el interés de expositores de países como **Japón, Ecuador, China, Bahrain, Croacia o Emiratos Árabes Unidos**. Por primera vez el país nipón estará presente en Alimentaria y lo hará desembarcando en Restaurama, con un pabellón propio que acogerá empresas y asociaciones como **Itoku Foods, Suzmo Machinery CO. LTD, la Fukukoa Chamber of Commerce and Industry y Cominport Distribución S.L**, uno de los principales importadores de productos japoneses en nuestro país. Además, el grueso de la presencia internacional en Restaurama recaerá en **Francia, Alemania, Italia, Bélgica, Holanda y Croacia**.

El salón contará por primera vez con firmas de la talla de **Hostelshop, Cooking Systems, Cotorni Caloland, Segafredo Zanetti o Cannon Hygiene**, mientras que otras de las grandes como **Ingapan, Nestlé, Unilever, Garda Import, Sole Graells, Comercial CBG, Gedesco, Ilpra Systems, IllyCaffe, Caviar Investment, Mammafiore o Manitowoc** volverán a estar presentes en Restaurama. Entre las marcas internacionales a destacar están **Robot Coupé, Bridor, Euralis (Rougié), Menu, Erlenbacher, Dethlefsen & Balk Castrum, Van Roy, Sicodis o Stefano Toselli**.

Las actividades paralelas son uno de los puntos fuertes del salón. En esta edición, el **Food Experience, Markets & Trends** será la gran novedad. Además, Restaurama, en su séptima edición, volverá a ser escaparate de los productos más innovadores en sectores como la panadería, la pastelería y la heladería, además del canal Horeca.

El comité técnico de Restaurama está presidido por **Antoni Llorens**, presidente y director general de Serunió, y compuesto por **Àngels Solans**, directora general de Unilever Foodsolutions España; **Fernando Abadía**, gerente de Ilpra Systems España; **Vicenç Bosch**, director de Marketing y ventas para España de Foodservice Gallina Blanca Star; **Patricia Fernández**, responsable de Canal Horeca de AECOC; **Ignasi Ferrer**, director general de The Eat Out Group; **Pedro Martínez**, director corporativo de Compras de NH Hoteles; **Miguel Nigorra**, director general de Cremonini Rail Ibérica; **Veremundo Rada**, presidente de Caterdata; **Joaquim Ros**, director de Mercados y Promoción de Mercabarna; **José María Rubio**, presidente de la Federación Española de Hostelería; **Massimo Saggese**, director general de Illycafee Espresso Ibérica; **Mariano Usón**, director general de Davigel España; y **Jordi Vila** de Uve Solutions.



Holanda y Reino Unido se estrenarán el salón con licores

Intervin amplia su mercado potencial de visitantes con cerca de 200.000 profesionales internacionales

El salón de los vinos y espirituosos ha llegado a un acuerdo de colaboración con tres plataformas de contactos internacionales del sector del vino y espirituosos que le permitirá acceder a cerca de 200.000 profesionales del sector de todo el mundo. Con este grueso de profesionales, que suma al propio, Intervin espera incrementar el número de visitantes del salón que, una vez más, congrega a las grandes firmas vitivinícolas. Esta edición, además, contará con la participación especial de México, con tequilas y mezcales. Intervin ocupará 21.000 m2 del total de los casi 94.500 m2 de exposición en Alimentaria.

Intervin ha logrado dar un paso más en su afán de internacionalización. Y es que desde la organización del salón se ha cerrado un acuerdo de colaboración con tres plataformas de profesionales internacionales del sector del vino y espirituosos, **International Beverage Network**, **Global Wines** y **Just-Drinks**, que permitido hacer llegar información del salón a los cerca de 200.000 usuarios de estas agrupaciones. Ambas cuentan con un target profesional especializado en este sector, lo que ha supuesto para Intervin ampliar su promoción en mercados objetivo del salón como **Asia**, **EUA**, **América Latina** o **Europa**. Los organizadores también han cerrado un acuerdo con otra plataforma internacional **AGRELMA** destinada a profesionales de alimentación en general (incluidos los del sector del vino y espirituosos) a través de la cual se ha podido acceder a unos 100.000 profesionales más.

Pabellón de la sidra y destilados Premium

El prestigio de Intervin y su interés por crear las mejores oportunidades en este contexto actual, ha logrado la fidelización de los principales grupos vitivinícolas españoles de talla internacional como **Freixenet**, **Codorniu**, **Miguel Torres**, **Félix Solís**, **Juvé & Camps**, **Dinastía Vivanco**, **CVNE**, **Paternina**, **Protos**, **Grupo Garvey** o **Begadas Matarromera**, entre otros. Además, también tendrán su lugar bodegas y marcas de famosos como **Bodegas Iniesta** o el **Txakolina-k5** de **Argiñano**, un vino blanco joven y afrutado cultivado en el País Vasco. Esta edición, Intervin también contará con un pabellón de la sidra y otro dedicado a los destilados premium, además de varios shows centrados en la coctelería.

Nuevas presencias en Intervin

El salón contará con representación de dos nuevos países, **Holanda y Reino Unido**, que se estrenarán con licores. Otra sorpresa es la presencia del pabellón de **México**, invitado especial de Alimentaria, que apuesta de nuevo por el escaparate internacional en el que se ha convertido Intervin con sus bebidas insignia, el tequila y el mezcal. **Francia y Portugal** repetirán experiencia contratando más espacio de exposición –los vinos de Perpignan lo doblarán y los portugueses del Instituto del **Vino de Duero y Oporto** también lo incrementarán-; Italia también se apunta con una importante representación y **Panamá** volverá a apostar por las oportunidades de negocio que ofrece el salón.



El salón ha recibido el apoyo del sector oleícola en bloque y ya cuenta con la participación de las empresas referentes

Más de 40 compradores internacionales participarán en los encuentros de negocios de Olivaria

La organización del salón del aceite de oliva y aceites vegetales, que volverá a Barcelona del 26 al 29 de marzo de 2012 en el marco de Alimentaria, ha llevado a cabo una promoción específica en mercados del potencial de China, Hong Kong, Japón, Malasia, Tailandia, Singapur, EE.UU y países de Oriente Medio y ha conseguido la presencia una notable delegación de compradores internacionales, que participaran en las reuniones de negocio programadas dentro del salón Olivaria.

La calidad del aceite de oliva cada vez está despertando más interés en el mercado mundial -en septiembre de 2011 se exportaron 824.100 toneladas, un 6% más que el ejercicio anterior según la Agencia para el Aceite de Oliva-. En este contexto de oportunidades, **Olivaria** ha llevado a cabo una promoción específica del salón en países asiáticos clave -**China, Hong Kong, Japón, Malasia, Tailandia o Singapur**- y otros mercados objetivos como el de **EE.UU** u **Oriente Medio**, que ya ha dado sus frutos.

Olive Oil Business Meetings

Más de 40 compradores de países como **Angola, Australia, Brasil, Canadá, Costa Rica, Dinamarca, Estados Unidos, Filipinas, Guatemala, Holanda, Honduras, Israel, México, Polonia, Puerto Rico, Reino Unido, Rusia, Singapur, Taiwán, Tailandia y Venezuela** ya han confirmado su participación en los **Olive Oil Business Meetings**, encuentros que pondrán en contacto a las empresas expositoras con los principales agentes de la distribución oleícola de todo el mundo.

Olivaria se ha convertido en salón de referencia internacional, “es una excelente plataforma en la que los compradores internacionales pueden conocer la cantidad, variedad y calidad de los aceites españoles” recuerda **Josep Pont**, presidente de Olivaria y consejero delegado de **Borges Holding**, y muestra de ello es el apoyo en bloque que ha recibido del sector. Así pues, en sus 1.500 m2 de exposición -ubicados en el pabellón 3 junto **Intervin**, los profesionales encontrarán marcas nacionales de referencia como **Borges, Hojiblanca, Coosur, Urzante o F.Faiges (Ideal)**, así como los aceites de más prestigio de Cataluña y Andalucía. Además, el salón contará con la presencia de un pabellón de **PRODECA** con la participación de compañías como **Molí dels Torms** y **H.Mallafré**.

Teniendo en cuenta que “España es responsable de entre el 40 y el 50% del aceite que se consume a nivel internacional”, como explica **Josep Pont**, su producción tiene lugar en gran parte del territorio nacional. Una distribución que se traduce en una gran variedad de aceites que también quedará ampliamente representada en el Pabellón de las autonomías.

Olivaria, además, es el único evento del sector que traspasa fronteras y da a conocer al sector una representativa oferta de los grandes productores mundiales de aceite y esta edición contará con representantes de **Italia** y **Grecia**.



Bulgaria participará por primera vez en el salón que contará con la presencia de más de 200 empresas

Marcas innovadoras e internacionales en Interlact

Interlact 2012 potencia la internacionalización y la innovación como puntales para el futuro del sector lácteo y derivados. El salón contará en esta edición con más de 200 empresas, entre ellas las marcas más punteras del sector, que volverán a mostrar productos innovadores fruto de la apuesta por la investigación. Interlact también ofrecerá una mayor representación internacional y contará con representantes de países como Bulgaria, que acude a la exposición por primera vez, e Italia que estará presente con una representación agrupada de consorcios de promoción del queso.

A pesar del contexto económico, las marcas más potentes del sector ya han confirmado su presencia en la nueva edición del salón. Estarán presentes empresas de la talla de **García Baquero, Teodoro García, Hijos de Salvador Rodríguez, Gregorio Díaz-Miguel, Campina o Quesos La Vasco Navarra**, firmas que dedican un gran esfuerzo a la I+D+i del que resultan gran parte de los productos rompedores que se pueden ver en Interlact. Asimismo, grandes empresas líderes como **Danone o Grupo Leche Pascual** también participarán en **Alimentaria** a través del salón Multiproducto.

Además contará con una nutrida representación internacional con la presencia de los grandes países lácteos como **Francia, Bélgica, Polonia, Irlanda y Luxemburgo**. Por primera vez, **Bulgaria** se estrenará en el salón y Alemania repetirá con una importante presencia de la región de Bavaria. También destaca la participación conjunta de Italia bajo **AFIDOP**, la asociación de consorcios de promoción de productos como de el permigiano reggiano, el grana padano, el formaggio asiago, el gorgonzola o la mozzarella di bufala campana y el pecorino toscano. Entre las empresas expositoras de Interlact encontraremos marcas internacionales de la talla de **Campina, Vlam o Triballat**.

El factor salud anima el consumo de lácteos

El sector lácteo, concretamente el de los quesos, se ve animado gracias al factor salud que lleva implícito cada producto lácteo. Dada la actual coyuntura económica, distintas categorías de quesos, como el queso fresco, mantiene el nivel de ventas al del año anterior.

Además la apuesta por la internacionalización de muchas empresas queseras y su inversión en innovación convierten el sector de los lácteos en uno de los más modernos tecnológicamente hablando de la industria alimentaria.

Productos sin lactosa o destinados a la salud ósea congregan el mayor peso en innovación por la creciente preocupación del consumidor por los elementos saludables.



El salón reúne a empresas de pequeña y mediana dimensión que se distinguen por la calidad, la innovación y la tradición familiar

Premium, el mejor visado internacional para los productos más sibaritas

Un grupo de firmas selectas de la alta gastronomía volverán a reunirse en Premium, un exclusivo espacio de Alimentaria destinado a los productos más delicatessen del mercado y punto de encuentro para la gastronomía más sibarita. La tercera edición del área presentará más diversidad de expositores, englobando una mayor cantidad de segmentos dentro de la alimentación de élite. En 2012, Premium mantendrá su ubicación en el pabellón 1, compartiendo espacio con Multiproducto en un enclave de obligatoria parada para los profesionales más exigentes.

Alimentaria 2012 arropa y proyecta estas empresas de gastronomía de élite para quienes el acceso al mercado exterior no es una cuestión de tamaño, sino de calidad. La extrema calidad, la innovación, la tradición familiar y la mejor materia prima serán el principal reclamo para captar la atención de los miles de compradores procedentes de todo el mundo que visitarán Alimentaria en busca de la ya mundialmente reconocida excelencia agroalimentaria española.

Este año como novedad, se realizará un evento de presentación de Premium que tendrá lugar el 26 de marzo, día de la inauguración del salón. Durante el acto, se darán a conocer los valores de diferenciación que configuran la identidad del proyecto y se presentarán las compañías participantes. Está prevista la asistencia de restauradores, cocineros, personajes VIP, así como prensa nacional e internacional.

Escaparate delicatessen

Premium volverá a convertirse en el gran escaparate delicatessen donde las empresas mostrarán sus principales joyas gastronómicas. En esta edición, el salón diversifica su oferta de productos para abarcar nuevos segmentos en productos delicatessen, por lo que encontraremos ibéricos, ahumados, bacalaos, conservas artesanas, aceites, caviar y vinos. A los expositores de la anterior edición (Ahumados Domínguez, Bacalao Giraldo, Caspian Pearl, Hacienda Queiles, La Brújula, Joselito y Viuda de Cayo-La Catedral de Navarra) se sumarán tres nuevas empresas (Grupo Jorge Ordoñez, Quesería La Antigua de Fuentesauco, Anchoas Sanfilippo), todos de reputada trayectoria y maestría.





- **Ahumados Domínguez:** En esta compañía el sello de calidad está impreso en los genes de la familia fundadora de la misma desde sus orígenes. Basando la elaboración diaria en la calidad y no en la cantidad, la excelencia es el objetivo vital de todos nuestros departamentos. Catalogado como único por la suavidad de los aromas que aportan en la artesanal técnica de ahumado transmitida en la familia de generación en generación, incluso los más exquisitos gourmets avalan que “por la ligereza de su sabor, Ahumados Domínguez no ahúma sino que parece que aromatiza, recordando a los más delicados perfumes”.
- **Bacalao Giraldo:** Hablar hoy de Bacalao Giraldo es probablemente hablar de la compañía líder a nivel mundial en cuanto a la producción de bacalao desalado se refiere. Tres décadas avalan el buen hacer de esta empresa que puede contar entre sus clientes a los mejores restauradores nacionales e internacionales. Su filosofía es que la calidad de su producto está por encima de todo y para ello importa el mejor bacalao de la especie *Gadus morhua* de las cristalinas aguas de Islandia y las Islas Feroe. El salado en origen con la mejor sal garantizan la excelencia de la materia prima. Selecciona, corta, desala y envasa una a una todas las tajadas bajo un estricto control de calidad. Todo esto unido a su proceso exclusivo de desalado hace que Giraldo sea un referente de calidad.
- **Caspian Pearl:** Delegada Oficial del Caviar Iraní en Europa, se fundó en el año 1985, como una empresa española con más de 26 años de experiencia en el mercado de la alta gastronomía. Dispone de una de las gamas más altas del mercado en caviar y langostinos salvajes del Golfo Pérsico. Caspian Pearl, lleva varios años investigando y realizando múltiples pruebas con caviar de acuicultura procedente de distintas especies y diferentes orígenes geográficos. Tras 26 años de historia, Caspian Pearl ha conseguido revolucionar el sector del caviar. Hace sólo dos años, presentó un nuevo producto de acuicultura con el mismo sabor y calidad que el mejor caviar salvaje, pero con un coste muy inferior.
- **Hacienda Queiles:** Es una empresa dedicada a la producción de aceite de oliva extra virgen de altísima calidad, en su propia almazara. Ha sido premiada como la Mejor Almazara de España por sus propias olivas, y se considera Château del Aceite como miembro fundador de la Asociación Grandes Pagos de Olivar de España, a la que solo pertenecen seis empresas de reconocido prestigio por la exigencia de producir altísima calidad y por la rigurosidad de su normativa. Hacienda Queiles produce el Aceite de Oliva Virgen Extra ABBAE DE QUEILES, que ha sido premiado a nivel nacional como internacional, y está considerado como un referente de excelencia en el mundo.
- **La Brújula:** Delgado Selección nació hace más de diez años con el objetivo, ofrecer a los clientes un producto único, de máxima calidad y elaborado del modo tradicional. Con estas premisas, La Brújula se ha convertido en un referente en el ámbito de las conservas de pescado y marisco y se ha posicionado dentro de la más alta gastronomía como ingredientes de algunas de las creaciones de los más prestigiosos chefs de nuestro país. Sólo se utilizan mariscos y pescados de primera calidad de las rías gallegas y del Mar Cantábrico, capturados en su momento óptimo mediante los métodos



tradicionales que garantizan su calidad y sostenibilidad. Es una de las empresas participantes desde la creación del espacio Premium, donde presenta en cada edición una colección de "Tapas de Diseño" sofisticadas y con toda la esencia del mar.

- **Joselito:** Desde su fundación a finales del siglo XIX, su una única obsesión: a sido conseguir elaborar el mejor jamón del mundo. Participará en Premium con una selección de sus mejores productos donde destaca una de las joyas gastronómicas avalada por los principales chefs y la crítica internacional: el Jamón Joselito Gran Reserva, que estará cortado a cuchillo por un destacado maestro cortador Joselito. Además, se podrán degustar otras especialidades como el Lomo ibérico Joselito, Chorizo ibérico Joselito, Salchichón Ibérico Joselito y Longaniza Ibérica Joselito El stand acogerá también la presentación en Barcelona de la Colección Premium Joselito 2011 que rinde homenaje a La Dehesa y que está realizada con motivo del Año Internacional de los Bosques y la obtención del certificado FSC por parte de Joselito, la primera en conseguirlo en su sector.
- **Viuda de Cayo-La Catedral de Navarra:** Los productos más exquisitos de la huerta Navarra llegarán un año más al espacio Premium de la mano de La Catedral de Navarra, que desde la última edición de la feria ha ampliado su catálogo con distintas referencias de innovador packaging. La firma gourmet navarra, con más de 70 años de experiencia en el sector, está especializada en productos vegetales de máxima calidad, como los pimientos del piquillo D.O. Lodosa, los espárragos de Navarra o las alcachofas de Tudela. Esta calidad, está certificada por cuatro Denominaciones de Origen y por el cumplimiento de normativas internacionales como IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium).
- **Grupo Jorge Ordoñez:** Reúne algunas de las mejores bodegas españolas, acreditadas por elaborar vinos que figuran entre los más prestigiosos y premiados del mundo. Jorge Ordoñez, uno de los grandes embajadores de los vinos españoles en el mundo, y principal importador de dichos caldos en Estados Unidos.. Las bodegas de Grupo Jorge Ordoñez que estarán presentes en Premium son: Alto Moncayo, de la denominación de origen de Campo de Borja, reconocida por elaborar uno de las mejores garnachas del mundo; Avanthia, de la denominación de Valdeorras, que elabora un blanco de la variedad Godello, un tinto y un rosado con la variedad Mencía; Bodegas Jorge Ordoñez, que elabora cinco moscateles naturales de Málaga, de los cuales cuatro son dulces y uno es seco; La Cana, de un magnífico albariño de la denominación Rías Baixas; y Volver, con vinos de La Mancha, Jumilla y Alicante.
- **Quesería La Antigua de Fuentesauco:** La empresa, situada en una de las provincias con más tradición en este tipo de quesos como es Zamora, fabrica queso a partir de leche cruda de oveja, siendo el resultado la elaboración unos quesos con personalidad propia. En Premium presentarán como novedad una línea especial de quesos bajo el nombre de La Antigua Summun, que engloba una selección de sus joyas más relevantes: La Antigua Summun Gran Reserva, La Antigua Summun Gran Reserva Madurado al Romero y La Antigua Summun en formato Mini. Entre los últimos reconocimientos cabe destacar: la



Medalla de Plata para Torta de Oveja Caprichos De La Pastora, en la modalidad de queso de pasta blanda elaborado de forma artesanal, y la Medalla de Plata para el Queso de oveja de Campoestrella Curado, atorgados en el World Cheese Awards 2010, Birmingham (Inglaterra); y la Medalla de Plata para el Queso de oveja de Campoestrella Tierno en el International Cheese Awards 2009, Nantwich (Inglaterra).

- **Anchoas Sanfilippo:** Desde 1896, esta reputada marca de anchoas durante hace décadas emplea sistemas de fabricación de la anchoa de salazón exclusivos de la compañía, gracias a la sabiduría transmitida de generación en generación y del profundo conocimiento de cómo son las materias primas. Las anchoas Sanfilippo se ofrecen en latas de distintos tamaños: de 10-13 kilos, un formato ideal para la hostelería de gran consumo; de 5-6 kilos, ideal para detallar y para la hostelería de consumo medio; de 3 kilos, pensado para la hostelería muy selecta; y el pequeño de 380 gramos, diseñado para el consumo en casa y perfecta para los paladares más gourmets.



La empresa está participada al 50% por Fira de Barcelona y Reed Exhibitions

Alimentaria Exhibitions gestiona más de 150.000 m2 netos de exposición, 5.000 expositores y 200.000 compradores

Las principales cabeceras feriales que componen Alimentaria Exhibitions son Alimentaria, Barcelona Degusta, Bta. -Barcelona tecnologías de la alimentación- y Seafood Barcelona, en Barcelona; Alimentaria&Horexpo Lisboa, en Portugal y Alimentaria México, en México.

Alimentaria Exhibitions –joint venture entre **Fira de Barcelona** y **Reed Exhibitions Iberia**- se coloca en posiciones de liderazgo ferial del sector alimentario en los países donde actúa, gestionando más de 150.000 m2 netos de exposición, con un volumen de 5.000 expositores internacionales de la industria, el comercio, los equipamientos y las tecnologías alimentarias, que movilizan alrededor de 200.000 profesionales de los sectores referidos.

La expansión prevista por Alimentaria Exhibitions para sus marcas feriales tiene como eje vertebrador la cabecera principal -Alimentaria- y la expansión paulatina de ferias colaterales de especialidad, al estilo de lo ocurrido en Barcelona: producto final manufacturado por un lado (Alimentaria), tecnologías y maquinaria por otro (Bta.) y especial atención a los sectores de mayor incidencia en cada mercado.

El modelo español es muy apreciado en el área latinoamericana donde se actúa con fórmulas de partenariado, escogiendo un socio local de gran influencia en el sector. De esta forma se agrupan sinergias industriales y comerciales que favorecen la consolidación de operaciones de comercio internacional en cada una de las ferias.

Además de Alimentaria, el portfolio de la compañía está compuesto por:

Bta. -Barcelona tecnologías de la alimentación-

Bta. es la feria de tecnología alimentaria más importante de España y tiene lugar en la capital catalana cada tres años. A través de tres áreas monográficas –Tecnocárnica, Ingretectno y Tecnoalimentaria- el salón descubre a los visitantes profesionales toda la oferta tecnológica, de maquinaria y de producto intermedio que precisa la industria de alimentación y bebidas. Del **15 al 18 de mayo de 2012**, la feria Bta. regresa al **recinto Gran Vía de Fira de Barcelona con Hispack –Salón Internacional del Embalaje-**, convirtiéndose ambos en la mayor plataforma internacional de negocio del sector del packaging y la tecnología alimentaria. El proyecto **Hispack & Bta.** reunirá a 3.000 empresas y 50.000 compradores, aproximadamente.

Alimentaria&Horexpo Lisboa

Alimentaria&Horexpo Lisboa nació en marzo de 2011 con el objetivo de erigirse en la mayor plataforma de negocios en Portugal para los sectores de la alimentación, distribución y hostelería, y tecnología alimentaria. Organizada conjuntamente por Alimentaria Exhibitions y Feira Internacional de Lisboa (FIL), **Alimentaria&Horexpo Lisboa** se celebró el recinto de FIL y reunió en 45.000 m2 a más de 30.000 profesionales y 800 empresas. La próxima edición se celebrará entre el **14 y el 17 de abril de 2013.**



Alimentaria México

Alimentaria México se ha convertido en un excelente punto de encuentro entre los profesionales del sector a nivel internacional y un referente para el mercado de Centroamérica y Norteamérica. La feria, que se celebra anualmente en la capital mexicana, volverá entre el 5 y el 7 de junio de 2012, y está organizada conjuntamente por Alimentaria Exhibitions y E.J. Krause. Cerca de 400 empresas expositoras y 12.000 profesionales del sector participan en este certamen anual.

Seafood Barcelona

Seafood Barcelona surge del acuerdo entre Alimentaria Exhibitions y el grupo norteamericano Diversified Business Communications. La primera edición tendrá lugar del 15 al 17 de octubre de 2012 y parte con el objetivo de ocupar 12.000 m2 y atraer a 300 expositores y visitantes profesionales de alto perfil cualitativo. Seafood Barcelona cubrirá la totalidad de productos del mar, así como equipos y tecnología para su procesamiento y contará con la presencia de organismos oficiales, organizaciones y empresas que aportarán productos frescos, enlatados, congelados y servicios complementarios.

Barcelona Degusta

Barcelona Degusta se dirige al consumidor particular interesado en la cocina, la salud, la calidad, las señas de identidad y las nuevas tendencias gastronómicas. Barcelona Degusta es un selecto 'mercado' de productos y conocimientos agroalimentarios, estructurado por áreas temáticas de producto y con una variadísima oferta de actividades teóricas y prácticas sobre el comer. Durante sus tres próximas ediciones el salón tendrá carácter anual y estará organizado por Fira de Barcelona, a quien Alimentaria Exhibitions ha franquiciado el proyecto. Barcelona Degusta volverá a abrir sus puertas durante el último trimestre de 2012.