



# ALIMENTARIA BARCELONA

**PERIODISTAS DE TODO EL MUNDO VIAJARON PARA CONOCER LAS NOVEDADES DE LA EDICIÓN 2020**

Los días 12 y 13 de diciembre se llevó a cabo en la ciudad de Barcelona la Rueda de Prensa Internacional para lanzar la próxima edición de la feria Alimentaria que tendrá lugar en abril de 2020. Más de 50 periodistas provenientes de 14 países fueron convocados por la dirección de Alimentaria Exhibitions para presentar las novedades que ofrecerá una de las ferias más importantes. Como en cada edición, será la gran vidriera mundial para la comercialización de productos para la alimentación. Se espera una fuerte presencia de productos argentinos.

El encuentro se realizó en las instalaciones del muy prestigioso museo científico Cosmo Caixa. Allí dieron la bienvenida a los periodistas invitados el Presidente del Comité Organizador, Josep Lluís Bonet y el Director de la feria J. Antonio Valls. Fueron dos jornadas intensas que estuvieron marcadas por una gran actividad, con recorridos por establecimientos productores de alimentos, casas de productos gourmet, pastelerías y restaurantes emblemáticos de la Ciudad Condal.

Alimentaria es una de las grandes ferias europeas que presenta cada dos años la oferta más variada de productos alimenticios y bebidas del mundo para el mundo. La internacionalización que ha logrado se refleja en los datos disponibles de la última edición: 4500



*Los periodistas recorrieron locales gastronómicos emblemáticos. Cena en Casa Leopoldo. En el centro Antonio Valls, Pte. de Alimentaria*



**Josep Lluís Bonet recibió a los visitantes**

empresas expositoras, de las cuales 1000 procedían de 70 países. Como contraparte, sus pasillos recibieron a 150.000 visitantes llegados de 156 países. Si bien estos números son impresionantes, la próxima edición se presenta con objetivos todavía más ambiciosos. Los espacios dedicados a pabellones internacionales ya están superando con holgura a las ediciones anteriores. Grecia, Canadá y Japón se estrenarán como expositores, mientras que Estados Unidos e Israel han aumentado sus superficies. En tanto, ya están marcando una fuerte presencia para el 2020 Italia, Alemania, Portugal, Bélgica, Rumania, Polonia, Marruecos, Argentina, Ecuador, Colombia, China, Corea, Indonesia y Tailandia.

### ARGENTINA EN ALIMENTARIA

Las expectativas puestas en la participación argentina son muy altas. Según los datos ofrecidos por la organización de la feria, del 2014 a la fecha los expositores argentinos ampliaron su superficie un 55%. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions explicó que *“las empresas del sector alimentario argentino confían en el potencial del mercado español para la exportación de sus productos. La visibilidad que tiene Alimentaria en el ámbito internacional hace que la presencia de expositores argentinos en el salón se haya incrementado en forma exponencial durante las últimas*

*ediciones”*. Asimismo, el programa implementado por la feria de “Hosted Buyers” prevé la participación de importantes empresas compradoras argentinas, como las cadenas más fuertes de supermercados.

España se ha convertido en un socio natural de la Argentina en términos de las compras que hace de sus productos. En 2018, según el INDEC, España importó 996 millones de euros en alimentos argentinos, lo que supone el 74% del total de las importaciones desde nuestro país. La harina de soja significó 447 millones de euros y los camarones y langostinos congelados 347 millones de euros. Hubo también muy buenas cifras en exportación de calamar congelado, merluza congelada y las aceitunas preparadas.

### NOVEDADES

La gran feria de Barcelona cuenta con salones especializados en cada sector, como Intercarn, Interlact, Expoconser, Snacks, Biscuits&Confectionary, Mediterranean Foods y Restaurama. A ellos se le sumará en esta edición Grocery Foods, en donde expondrán las principales empresas de gran consumo. Por su parte en el área “International Pavilions” se agrupará toda la oferta no española en feria, mientras que en “Lands of Spain” se podrá apreciar la producción de las diversas comunidades autonómicas españolas.

Alimentaria Trends será otra novedad en la edición 2020. Allí se expondrán las últimas tendencias en producción y consumo, como alimentos delicatessen (Fine Foods), de producción orgánica (Organic Foods), libres de alérgenos (Free From), de elaboración Halal (Halal Foods) y funcionales (Functional Foods).

Por segunda vez consecutiva Alimentaria se realizará junto con Hostelco, Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades. De esa manera se pondrá a disposición de la distribución y del canal HoReCa la oferta más completa y transversal de alimentación, gastronomía y equipamiento hostelero. El visitante podrá participar de actividades como “The Experience”, un espacio en el que se sucederán talleres, aulas gastronómicas y show cookings a cargo de reputados chefs.

El vino y las bebidas espirituosas inician una excitante etapa en Alimentaria 2020. Su nueva denominación será Barcelona Wine Week, un salón que pondrá un recorrido por el mapa vitivinícola nacional español.

## PERIODISTAS EN GIRA

### Pastelería Escribá

Guiados por el equipo de comunicación de Alimentaria, el contingente de periodistas fue invitado a visitar establecimientos emblemáticos. La pastelería Escribá, ubicada en la Gran Vía representa la verdadera tradición en su tema. Hoy la cuarta generación de la familia lleva adelante una trayectoria de gran especialización. Ofrece bombones, pasteles de celebración, tortas para bodas. Fue fundada en 1906 y hoy está dirigida por Christian Escribá que tiene como lema: "Ilusionar, sorprender y crear momentos únicos e irrepetibles". El gran salto lo dio su antecesor, Antoni Escribá, que se puso al frente de la pastelería de la Gran Vía y fue tal el desarrollo de sus recetas y la calidad de sus productos que recibió el sobrenombre de Mozart o Mago del Chocolate, por sus esculturas. Llegó a ganar 24 medallas de oro en distintos concursos entre 1956 y 1977. Según el conocido Ferran Adriá, Antoni Escribá es un referente



gastronómico del siglo XX, un revolucionario del mundo del chocolate y el primer vanguardista de la gastronomía española.



### El Bullilab

Dos años después del cierre del Restaurante El Bulli (2011) Ferran Adriá y varios de sus socios desarrollaron un proyecto dirigido a conformar un nuevo centro de operaciones del cocinero. Así nació "Bulli Foundation", una entidad privada con la que Adriá financia nuevos proyectos. Se trata de un centro para la innovación en la cocina, un espacio para la creación y para la sistematización de materiales que se cristaliza en formato de libros y presentaciones digitales en donde se explican los caminos un tanto "disruptivos" por lo que atravesó y atraviesa el gran cocinero. Es un taller de alta cocina que trabaja en proyectos de diseño de alimentos. Pero por otro lado es un archivo que pone en valor lo que fue El Bulli y quiénes son Ferran Adriá y sus socios. Un legado material e inmaterial del restaurante que cambió el paradigma de la restauración gastronómica.



BOLSAS DE FONDO CUADRADO Y AMERICANO, SOBRES,  
PIROTINES, BLONDAS, SERVILLETAS DE PAPEL  
BANDEJAS DE CARTON, TIRAS, DISCOS BOBINAS DE PAPEL,  
IMPRESOS STANDARD Y CORTES ESPECIALES

[www.viglom.com.ar](http://www.viglom.com.ar)

Av. Jujuy 1252 - Tel. 011-4941-2150 / 011-4308-3970 - ventas@viglom.com.ar

## ANTONIO VALLS

**Director de Alimentaria**

*"Cada edición de Alimentaria es diferente porque los cambios y las transformaciones en este campo son constantes".*

### ¿CÓMO VE LA EVOLUCIÓN DE ALIMENTARIA EN RELACIÓN CON OTRAS FERIAS INTERNACIONALES?

Yo estoy en Alimentaria desde 1990. A partir de 1998 se inició un trabajo consciente y eficiente para internacionalizar la feria. Si no hubiéramos tomado aquella decisión posiblemente no estaríamos frente al gran fenómeno que representa hoy esta feria para el mundo. La gran fortaleza de Alimentaria es contar con un comité organizador de mucha experiencia, en donde participan personalidades que marcan una trayectoria, como la de Josep Lluís Bonet, e instituciones profesionales de gran prestigio, con líderes de la industria alimentaria y de la restauración que nos transmiten las necesidades y expectativas de la industria, de las pymes y de los consumidores.

Con respecto a otras ferias, nuestra oferta y nuestra visión es distinta. Alimentaria no compete ni con SIAL ni con ANUGA. Alimentaria es otro modelo que busca y tiene mayor amplitud que cualquier otra. Es una feria única con un posicionamiento único. Lo logramos a través de una gobernanza llevada adelante por empresas clave, ya que tenemos el privilegio de contar con firmas como Freixenet -productora de vinos y cavas-, Nestlé, Danone, entre otras. También contamos con el apoyo de la FIAB, la Federación de Industriales de la Alimentación y la Bebida y sus 54 asociaciones sectoriales, y de otras entidades que nos transmiten las claves del momento y las tendencias futuras. Esto nos permite tener un diagnóstico muy preciso de los gustos y preferencias de los consumidores y nos permite abordar los grandes tópicos de hoy.

### ¿CUÁLES SON ESAS PROBLEMÁTICAS?

En principio, el vínculo entre alimentos, nutrición y salud; alergias e intolerancias alimentarias; conveniencia y practicidad a la hora de preparar alimentos o de adquirirlos. Hay cambios profundos. Hoy los retails ofrecen alimentos a partir de sus propias cocinas



nas con sus chefs, lo mismo que los supermercados. Es lo que hoy se denomina con el término "mercaurantes". Si hasta los delivery o los Uber no se limitan a llevar la comida a las casas, sino que ahora tienen sus propias cocinas fantasmas. Se han metido en el negocio. Es decir, las fronteras clásicas se están derribando y hay una gran interconexión entre todos los campos. Detrás de todo esto hay una transformación que se apoya en el mundo digital. Si sumamos conceptos como la responsabilidad social corporativa, los códigos de las nuevas generaciones y sus perfiles, vemos que estamos inmersos en un mundo en transformación, con un gran peso del cuidado por la ecología. Por allí vemos los ejes por donde debe transitar Alimentaria.

### ¿POR QUÉ ES CONVENIENTE PARA UNA EMPRESA ARGENTINA PARTICIPAR EN ALIMENTARIA?

Las tres grandes ferias del sector de alimentos son Alimentaria, SIAL y ANUGA. Las tres están en Europa, pero España cuenta con un vínculo privilegiado con los países de América Latina. España es la puerta de los productos argentinos para ingresar a la Unión Europea y al mundo. Hablar la misma lengua fortalece la comunicación y los lazos comerciales. En ese sentido, nuestra feria representa al mundo mediterráneo y toda su riqueza gastronómica, en contacto directo con Latinoamérica. Pienso que es una plataforma para todos esos países, tanto para vender como para comprar sus productos.