

FIRES

El saló Alimentària a marques i la internac

El certamen se celebra del 22 al 26 de març i per primera vegada es durà a terme ínte

I. F. Redacció (Barcelona)
lfont@revistarural.com

Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Nandu Jubany, Carles Gaig, Martin Berasategui, Fermí Puig, Pedro Subijana, Sergi Arola, Oriol i Jordi Rovira, Quique Dacosta, Josep Barahona, Ramon Freixa, Nacho Manzano, Santiago Guerrero i José Andrés són alguns dels prestigiosos cuiners que participaran aquest any en el Congrés Internacional de Gastronomia de Barcelona, el BCNVanguardia, que arriba a la quarta edició i que és una de les activitats més destacades del saló Alimentària 2010, que se celebrarà del 22 al 26 de març i que per primer cop es farà íntegrament al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona. Dins del BCNVan-

La fira tindrà aquest any més de 4.000 empreses exposidores

En el BCNVanguardia participen prestigiosos cuiners de tot l'Estat

ALIMENTÀRIA 2010

DIVUITENA EDICIÓ DEL SALÓ INTERNACIONAL DE L'ALIMENTACIÓ I BEGUES

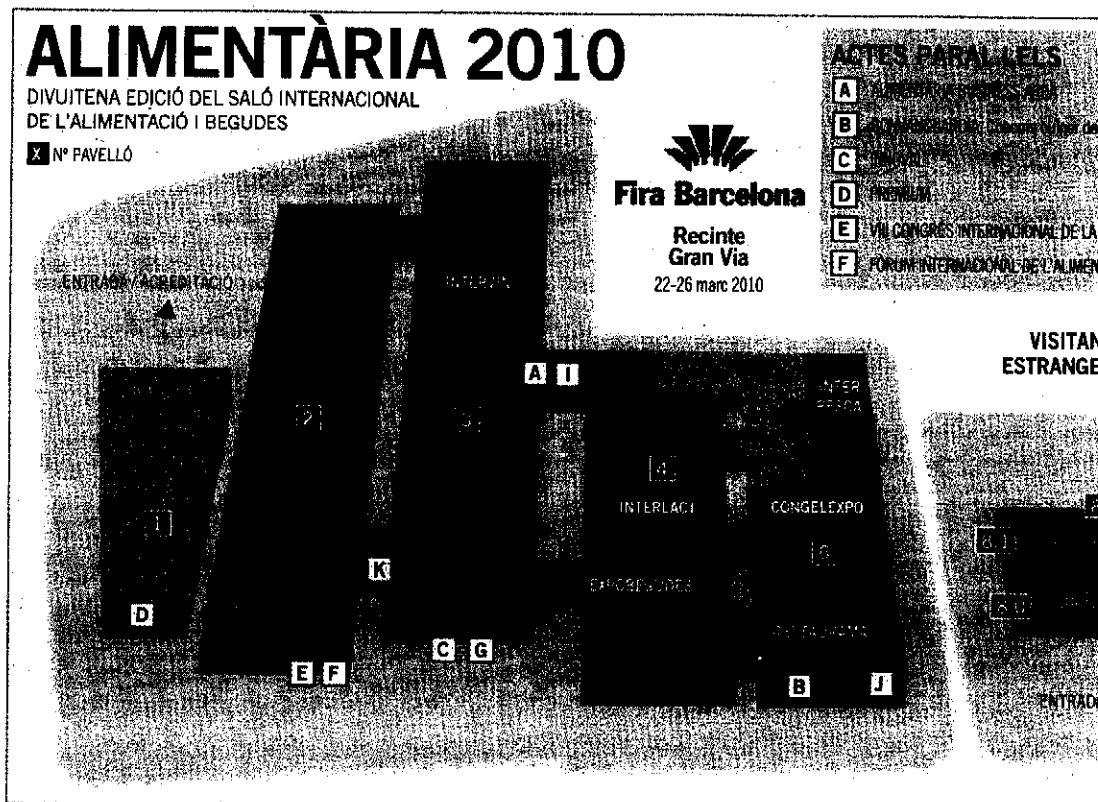
Nº PAVELLÓ

Fira Barcelona

Recinte Gran Via
22-26 març 2010

ACTES PARAL·LELS

- A
- B
- C
- D
- E
- F



VISITAN ESTRANGE

ENTRADA

guardia es presentarà un curs de Ciència i Cuina, que és un projecte conjunt de la Universitat d'Harvard i la Fundació Alcía.

Altres activitats paral·leles seran la final del tercer concurs de cuiner de l'any (amb set participants); el Taste&Flavours of Spain, una proposta que agrupa tres espais, el Vi-

norum, l'Espanya dels Ibèrics i l'Espanya dels Olis; una trentena d'expositors donaran a conèixer els darrers llançaments en maquinària i productes relacionats amb la IV i la V gamma; Espanya, el país dels 100 formatges; el Fòrum Internacional de l'Alimentació, que presentarà l'estudi "Què es-

pera avui el consumidor de les marques. El rol del fabricant com a gestor de marca"; el Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània, que aplegarà més de 200 especialistes d'arreu del món; les Jornades Interpesca; els premis Best Pack, que guardonen aquelles empreses que aposten per la creativitat en el camp del marquet de l'alimentació i de les begudes, i l'espai "Les estrelles amb més impuls", on més d'un centenar de productes nous i detallats s'exhibiran a 50 vitrines que mostraran les últimes novetats en dolços i snacks.

Alimentària 2010 comptarà amb la participació d'unes 4.000 empreses provinents de tot el món. Cal ressaltar la presència per primera vegada al Pavelló Internacional de les participacions agrupades de Corea, Singapur, Iran, Sud-àfrica i Nicaragua, i la repetició, en aquesta ocasió, amb grans

espais, de països com la Xina, Indonèsia, Tailàndia i la Índia. A més de la internacionalització, la potenciació de les marques serà un dels punts forts de l'edició d'aquest any.

El director de la fira, Toni Valls, va manifestar que "hem patit per tenir una gran Alimentària, però al final hem aconseguit omplir tot el recinte de Gran Via, mantenint el nostre model i la nostra essència".

Una vegada més el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) tindrà una destacada presència en aquesta fira. Així, el conseller Joaquim Llena estarà a la inauguració al costat dels Prínceps d'Astúries, la ministra de Medi Ambient, Elena Espinosa, i el president de la Generalitat, José Montilla, i també presidirà la inauguració de diverses activitats paral·leles i assistirà al lliurament del premi al millor cuiner de l'any. L'Institut Català de la Vinya i el

L'Apunt

Setè Innoval

La setena edició d'Innoval reforça el compromís d'Alimentària en la seva aposta per la I+D+i, i es tornarà a erigir en el punt de trobada entre les marques i la innovació, a més de ser l'espai on es presentaran les novetats dels dos darrers anys. Uns 62.000 compradors van visitar la darrera Innoval, que aquest any s'ubicarà en el hall del pavelló 3.



Posta per les Qualitatització

ment al recinte de Gran Via de Fira de Barcelona

L'Opinió



Josep Lluís Bonet
President
del Comitè
Organitzador
d'Alimentària

Model propi i diferenciat de fira

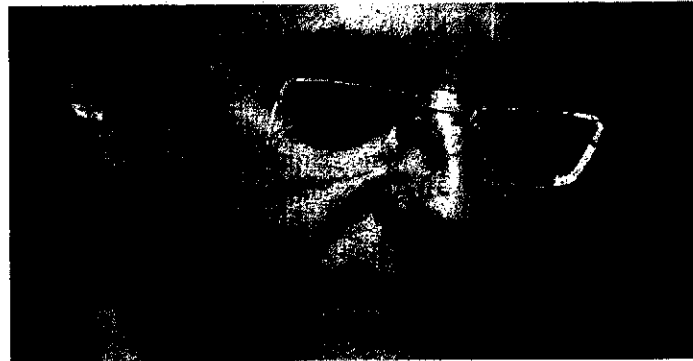
Després de més de 30 anys de treball estem molt satisfets d'haver creat un model propi i diferenciat de fira, potenciant valors estratègics com la sectorització, amb la coexistència dels seus 15 salons diferenciat en un mateix recinte com és el de Gran Via, i la innovació, un concepte permanentment lligat a Alimentària i que aquest any adquireix més rellevància si cap. En aquest sentit, la setena edició d'Innoval reforça el compromís del saló en la seva aposta per la I+D+i, erigint-se en el punt de trobada entre les marques i la innovació. Concretament, el gran leit motiv d'aquesta pròxima edició és la promoció de les marques en un entorn econòmic que ho fa més necessari que mai. Alimentària és la fira de les marques per excel·lència. I aquest any més que mai, volem deixar constància que la marca de fabricant és sinònim de seguretat, confiança, innovació, progrés, desenvolupament, qualitat, negoci i generació d'ocupació, entre altres atributs diferencials.

Més pressupost per promoció exterior

Un altre destacat eix d'aquesta edició és la internacionalització, la sortida a l'exterior. Alimentària 2010 ha augmentat el seu pressupost dedicat a promoció exterior un 30% respecte a la passada edició amb l'objectiu de continuar sent un eficaç vehicle d'internacionalització de la indústria alimentària espanyola. Prova d'això és que el 30% de les empreses participants a la fira són estrangeres, mentre que el 28% dels visitants (un 8% més que el 2008) procedeixen de l'exterior. Amb aquestes xifres, Alimentària es consolida com a una de les principals fires d'alimentació i begudes de tot el món. El saló congrega en la seva pròxima edició prop de 4.000 empreses de 75 països (1.200 d'internacionals) i 130.000 professionals, 36.000 d'ells estrangers. No podem oblidar les nombroses activitats paral·leles que es desenvolupen durant els cinc dies de durada de la fira i que al meu entendre són úniques a tot el món per la seva varietat, qualitat i originalitat: el Fòrum Internacional de l'Alimentació, Congrés Internacional de Gastronomia, BCNVanguardia, el Congrés Internacional de la Dieta Mediterrània, la nova proposta Taste & Flavours of Spain, el Concurs Cuiner de l'Any, l'Espai IV i V Gamma en directe, les Jornades Interpesca, els premis Best Pack o les mostres Espanya, el País dels 100 formats i Les estrelles amb més impuls.

JOAQUIM LLENA, CONSELLER D'AGRICULTURA

"Hem d'encarar amb optimisme els reptes de futur"



Pregunta. Vosté ha manifestat recentment que la fira Alimentària marca el full de ruta del sector. Què vol dir amb això?

Resposta. Aquest certamen és un gran aparador on es pot veure cap a on s'orienta el mercat, el que es produeix, els efectes que genera la innovació, les tendències, el que l'operador vol comprar i l'ampli ventall de possibilitats que hi ha amb productes elaborats i d'altres menys elaborats. En definitiva, és una foto no estàtica del que és i el que serà aquest sector tant ampli de l'agroalimentació que va des del productor fins al consumidor. A més, cal ressaltar que es tracta de la segona fira a nivell mundial en el seu segment, però la primera des del punt de vista qualitatiu.

P. Com ha dit abans el saló és un bon aparador, sobretot pels productes de casa nostra. És important la internacionalització de les empreses catalanes?

R. Alimentària és la porta més important per la nostra internacionalització, i evidentment és el millor aparador del que disposem. Cal tenir en compte que els nostres principals sectors, el vi i el cava, la carn i la fruita han apostat pels mercats internacionals. A més, els nostres productes de qualitat tenen un ampli recorregut a Catalunya, i també en els àmbits

d'excel·lència d'arreu del món. D'altra banda, en aquesta fira té èxit el producte que té una relació adequada preu-qualitat.

P. La fira servirà per animar el mercat?

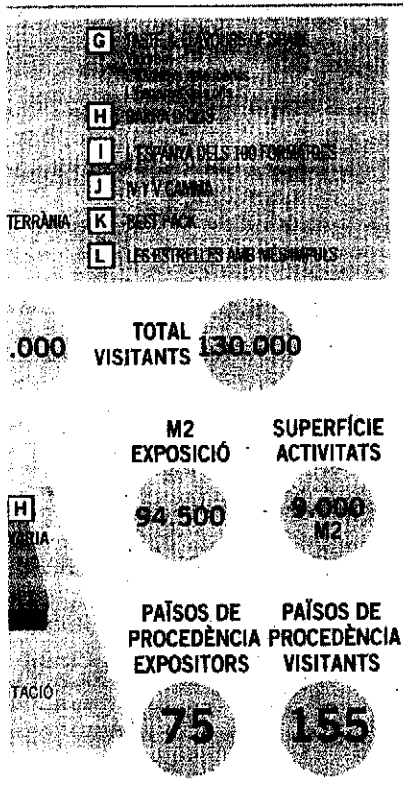
R. Pot servir, perquè una de les apostes d'aquest any són les marques. A més, les fires donen pols al mercat i ofereixen indicadors de que la situació va millorant.

P. Durant la presentació d'Alimentària va assenyalar que algun dia el país agrairà als cuiners el que estan fent. Creu que aquest és el camí a seguir?

R. Reconec que és una gran sort tenir els millors cuiners del món, que a més treballen amb productes de casa nostra. Hem d'agrair especialment al sector agroalimentari tot el que està fent. És un estímul pel productor. No tothom ha de produir per als cuiners, però una part de la producció sí va adreçada a ells.

P. Com veu el futur del sector agroalimentari a Catalunya?

R. És el sector més important de la nostra economia, i per tant el veig bé si el producte es guanya la vida i pot posar en valor els productes. De totes formes, l'agricultura està amenaçada, la indústria pateix, però la demanda funciona. Hi ha unes dificultats que hem de saber arreglar i impulsar solucions perquè hem d'encarar amb optimisme els reptes de futur. I. F.



Vi (INCAVI) tindrà un estand, que acollirà unes 40 empreses del sector del vi de Catalunya, i a més de promocionar els vins de casa nostra apostarà per vincular-los a conceptes com la qualitat, la innovació i la salut, i reforçar les potencialitats del sector mitjançant les noves tecnologies. L'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) tindrà dos estands, un a FITEC i l'altre a Innoval, on es presentaran als visitants i empreses l'oferta i les solucions tecnològiques pels reptes actuals i de futur de les indústries agroalimentàries. Per la seva part, la Promotora d'Exportacions Catalanes (Prodeca) tindrà un estand amb el Departament d'Agricultura ubicat al pavelló número 2 de les Autonomies C-100, on s'organitzaran tot un seguit de presentacions, maridatges i tastos de diversos productes catalans, alguns d'ells amb denominació d'origen.