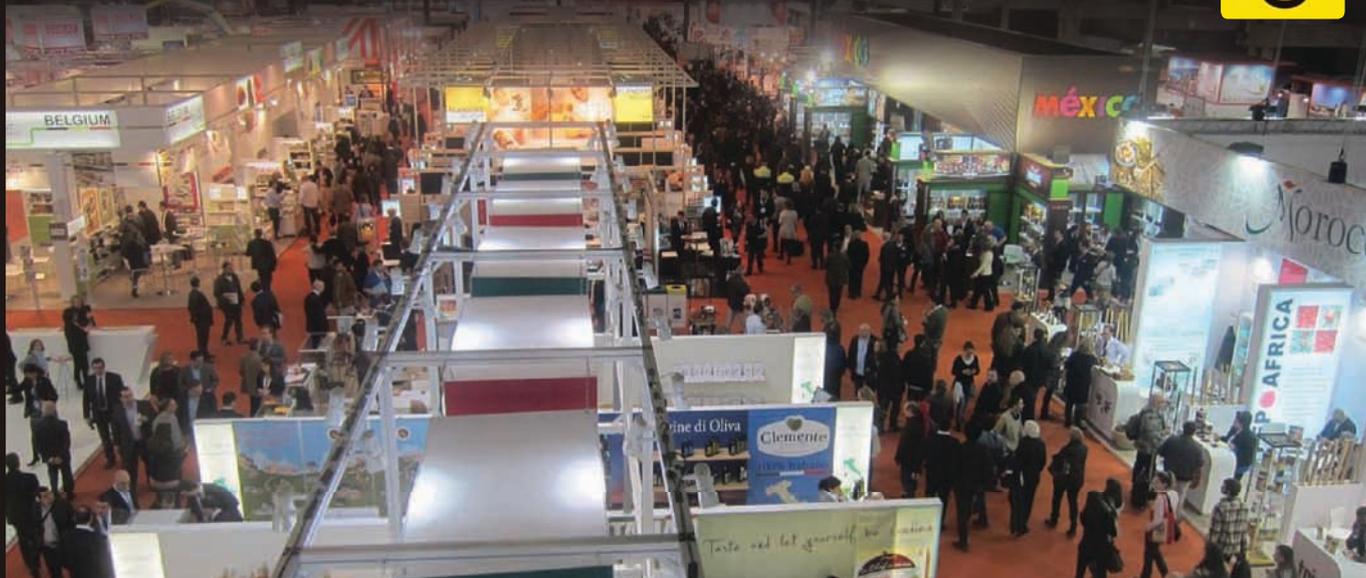


Alimentaria 2016

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MUNDIAL

BCN
25-28 ABR
2016



Europa Press

Considerada uno de los puntos de reunión más importantes del mundo gastronómico y con 40 años de experiencia a sus espaldas, la visita a la última Alimentaria, celebrada en Barcelona durante los días 26 al 28 de abril ha vuelto a constituir una experiencia interesante en todos los sentidos, profesional y gastronómicamente.

Pero también agotadora, pues el coincidir con una parte de los 140.000 visitantes que se estima que recorrieron la feria y pretender visitar solo una pequeña proporción de las 4.000 empresas que exponían sus productos es una tarea impropia para hacerla en una sola jornada.

En líneas generales podemos decir que una vez más, la Alimentaria de este año se ha consolidado como uno de los grandes encuentros profesionales del sector de la alimentación, constituyendo una cita imprescindible para todos los involucrados en el mismo. Ocupando la casi totalidad de los pabellones de la Gran Vía de Barcelona, la edición de este año comprendía todo los sectores de la alimentación, incluyendo los vinos y las bebidas, los productos cárnicos, la leche y sus derivados, las conservas, los productos de la pesca, los alimentos ecológicos, funcionales y dietéticos, la restauración, etc.

En tal circunstancia, no es de extrañar la elevada cifra de visitantes ni el oír hablar, al lado del castellano o el catalán, alguno de la diversidad de idiomas de los 157 países de donde procedían los 44.000 visitantes extranjeros de la feria, de todas las partes del mundo. Pero, claro, ello no es de extrañar si se tiene en cuenta que España es actualmente el 7º exportador mundial de alimentos y bebidas, que sus exportaciones agroalimentarias han crecido un 8,3 % en valor en el último año y que al lado de sus ya clásicos

productos "estrella" – vinos, aceite, jamón ibérico, etc. – actualmente hasta nuestros productos avícolas han sabido hacerse un lugar en los mercados exteriores.

Como el hablar de Alimentaria, con sus múltiples salones y actividades llenaría muchas páginas, vamos a centrarnos solo en lo que atañe a los productos avícolas y a las empresas que representaban a este sector, aun a riesgo de dejarnos alguna por la imposibilidad de recorrer los cerca de 90.000 m² englobados en los distintos pabellones. Este año, además, con una dificultad añadida, la falta de catálogo impreso, que uno podía consultar por Internet, aunque nunca es lo mismo

El huevo, ¿protagonista?

Pues sí y no... a la gallega, como se dice corrientemente.

Sí, lo ha sido, bajo un aspecto publicitario, por el huevo empleado como "logo" de Alimentaria, al igual que en los últimos años, con lo cual se está promocionando a nuestro producto como un alimento de primer orden, aunque ello luego no se traduzca en una atención especial a las empresas productoras o comercializadoras del mismo....

Y también, por haberse destacado en un abecedario de la publicación "Alimentaria World", como único producto avícola, en la letra "H", con los célebres "huevos rotos" que el restaurante Casa Lucio popularizó en Madrid y que luego se han extendido por todo el país.

Pero luego, en cuanto a las empresas expositoras operando en este sector, la verdad es que eran escasas, aunque no por ello menos interesantes. Entre las que visitamos y las relacionadas en su catálogo encontramos las siguientes:





CAMPEROS VILALBA S.L. Empresa gallega dedicada a la producción de huevo ecológico. Ubicada en Vilalba – Lugo –, con 6.000 gallinas en producción.

GRANJA CAMPOMAYOR, S.L. Otra empresa gallega, productora de huevos y sus derivados, con una amplia gama de productos, desde el huevo tradicional, el campero, el ecológico y las especialidades - Omega-3, delicatessen, trufado y de codorniz – además de ovoproductos.



GRANJA AVÍCOLA SALVI. Una típica y excelente granja "media" de puesta, ya conocida de nuestros lectores por el amplio reportaje publicado en el pasado número de enero.

Un detalle de los huevos de Granja Salvi, con Inma al frente, en el stand de "sabor a Málaga" en el que se exhibieron.

LIDEROU, S.L. Una de las principales productoras catalana de huevo alternativos, con una amplia variedad de presentaciones en todos los formatos, complementando la gama de huevo en cáscara con ovoproductos y diferentes preparaciones: poché, cocidos, tortillas, revueltos, etc.



COPAIN, S.L. Empresa de Reus elaboradora de ovoproductos desde 1968: huevo entero, yema y clara en polvo, líquidos o congelados. Con productos estándar o adaptados a las recetas de los clientes.

DEROVO – DERIVADOS DE OVOS S.A . Con producción de huevo líquido pasteurizado, en Portugal y España, con sal o azúcar, huevo cocido listo para comer y ovoproductos en polvo.



FOOD STYLE. Empresa de Vitoria elaboradora de una de la más novedosas presentaciones de este sector en Alimentaria, el huevo frito congelado, un producto de gran versatilidad, con una vida útil de 18 meses y de preparación fácil y rápida.

Los huevos "cookegg", una novedad presentada por la firma Food Style.



El pollo y sus productos

Aparte de los mataderos y las empresas procesadoras de pollos, encontramos a las siguientes elaboradoras de productos cárnicos avícolas:

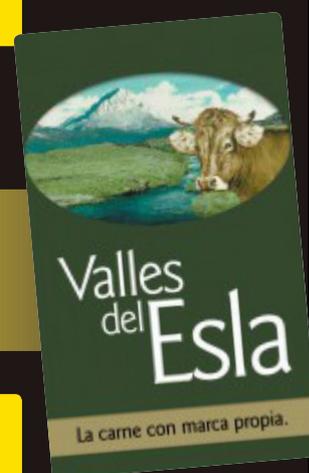
AGRICOLA. Una gran empresa rumana de productos cárnicos, que recientemente ha entrado en el mercado avícola con la compra de la compañía Avicarvil, especialista en precocinados de pollo y pavo.



CASCAJARES. Una de las empresas españolas más innovadoras en una amplia gama de exquisiteces de carne de ave, a la cual ya nos hemos referido en varias ocasiones.

El stand de Cascajares, con Francisco Iglesias, uno de sus socios, al frente.

Valles del Esla. Empresa leonesa dedicada a la cría y comercialización de productos cárnicos de calidad certificada, como el buey pastuenco, su producto estrella, así como en avicultura su pollo campero, objeto ya de un reportaje en este medio.



Viu Bé. Es una empresa que cría pollos ecológicos bajo las normativas de la Unión Europea y con la garantía del CCPAE. Viú Bé, habiendo sido objeto también de un reportaje en esta revista.

Aparte de ellas, otras muchas empresas del sector cárnico en general exhibían, entre otras cosas, una muestra de sus especialidades avícolas. Entre ellas podemos citar a las cooperativas COREN y Guissona, las integradoras SADA y Vall Companys, las elaboradoras de productos avícolas precocinados La Abuela Cándida, La Carloteña, Catar, etc.

El sector del pavo

PROCAVI. Una división del importante grupo El Pozo Alimentación, el primer productor nacional de carne de pavo, con sus diferentes cortes y preparaciones listas para asar u hornear.



CASA BOIX S.L. Una empresa familiar de Sant Pere de Riudevitlles -Barcelona-, especializada en el pavo, pechugas, muslos y productos cocidos reducidos en sal.

PRODUCTOS GEMI, S.L. Empresa de Bellpuig -Lérida- también especializada en el esta carne, con su interesante innovación "pavo emperador".



Finalmente, el del foie gras

A diferencia de las ediciones anteriores de Alimentaria, este año las empresas productoras del foie gras no destacaban especialmente, tal vez por hallarse repartidas entre 5 pabellones diferentes o por estar englobadas en otros stands o, más posiblemente, entre las francesas, por hallarse inmersas en la grave crisis que está pasando este sector en el país vecino

Aun así, en el catálogo por Internet, aparte de los distribuidores de este producto, vemos a las siguientes:

Empresas españolas

CANARD, S.A.,
de Soria



DELICASS, S.A.,
de Larrabetzu, Vizcaya



IMPERIA,
de Girona



Selectos de Castilla, de
Villamartin de Campos, Palencia

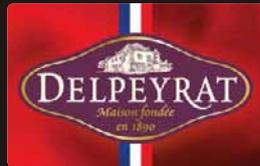


Empresas francesas

Castaing Foie Gras,
de Saint Sever,
Las Landas



Delpeyrat, con su filial
española, Delpeyrat
Ibérica S.L



Labeyrie Fine Foods
International, también
del sudeste francés



Lafitte SAS, de
la misma región
francesa



Rougié, localizada
en la región del
Périgord francés

