Alimentaria 2018

Atendiendo a su cita bienal, la feria Alimentaria ha vuelto a celebrarse en Barcelona durante los días 16 al 19 de abril, constituyendo un nuevo éxito en todos los sentidos, tanto para los profesionales de los diferentes sectores productores involucrados, como para los de la restauración, la hostelería, la gastronomía, etc.

Unas frías cifras hablan por sí solas de la relevancia de este salón, uno de los dos principales puntales de la Feria de Barcelona, tras el Mobile World Congress, aunque, a diferencia de éste, organizado directamente por la misma:

- 100.000 m² netos de superficie de exposición, repartidos entre 8 pabellones.
- 4.500 expositores, el 27 % de los cuales de empresas extranjeras, de 27 países.
- Casi 150.000 visitantes, el 30 % extranjeros procedentes de 156 países.
- Unas 300 novedades tecnológicas expuestas en su salón Innoval.
- La recogida de unas 30 t de alimentos de los expositores, al cerrarse el último día de la feria, con destino al Banc del Aliments.

En esta ocasión, uno de los éxitos de Alimentaria ha sido el haberse celebrado en simultaneidad con Hostelco, el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades, agrupando además entre ambos a Restaurama, el salón dedicado al "Food Service" y a la alimentación fuera del hogar. Aunque situados estos dos últimos en pabellones separados, su sinergia con los otros de la propia Alimentaria dedicados a los distintos sectores – productos cárnicos, lácteos, vinos, etc. – era crucial para los interesados en diferentes productos y/o actividades, aun a costa de lo que representaba el atender a varios frentes a la vez.

Por otra parte, como complemento de los tres salones, en "The Alimentaria Hub" se celebraron cerca de un centenar de conferencias y reuniones especializadas para debatir una gran variedad de temas relacionados con los sectores de la alimentación, la gastronomía y el turismo.

De cara al visitante, al interés por pretender abarcar todo lo que llamaba su interés se contraponía el inconveniente del agobio de moverse por los pasillos, por la elevada concentración de personas frente a los stands más emblemáticos o en los que se ofrecían apetecibles degustaciones. A este inconveniente se añadía otro de difícil justificación: la falta de un catálogo general para buscar las empresas que interesaban, junto con la escasez de puntos de información para los visitantes que no pudiesen disponer de la adecuada aplicación en su móvil.

No obstante, esta "crítica" se suplía con la envergadura de la oferta productiva en la que no se echaba en falta ningún sector de la alimentación, desde los vinos y lasa bebidas, la leche y sus derivados, los productos cárnicos y los de la pesca, las conservas, los alimentos ecológicos, los funcionales y dietéticos, etc. ¡ Incluso los "halal" tenían su representación, concentrados en un palacio !

Un último comentario a nivel general sobre esta edición de Alimentaria es el protagonismo que han tenido las etiquetas de los productos "eco", "bio" o "sin", asociadas a un estilo de vida saludable por diferentes tipos de empresas queriendo hacerse un hueco en unos mercados cada vez más competitivos. De esta forma, los loncheados veganos y los alimentos "light", "sin gluten" o "sin lactosa" llamaban la atención como reclamo comercial, llegándose al "súmmum" con la innovación presentada por una empresa con unas croquetas azules ¡con sabor a gin tonic!

La presencia avícola

Habiendo sido nuevamente el huevo el protagonista de esta edición de Alimentaria debido a su presencia en el logo ferial, pese a que la avicultura no dispusiese de un pabellón propio, los productos avícolas han ocupado un lugar destacado, aunque desperdigado entre diferentes lugares.

A continuación resumimos lo que más nos llamó la atención, agrupado por sectores.

EN EL HUEVO Y SUS PRODUCTOS

Posiblemente la más destacada novedad de Alimentaria, al haber obtenido la **Granja Campomayor**, de Lugo, 5 de los 16 Premios Innoval 2018 por su "huevo cocinado a baja temperatura", preparado dentro de su propia cáscara y que, una vez abierto, consigue un punto de cremosidad idóneo, tanto de la clara como de la yema, que queda un poco líquida.

Otra gran empresa gallega, **Coren**, entre sus diferentes productos avícolas, también presentaba un huevo cocido, aunque a diferencia

de la anterior, en este caso procedente de gallinas camperas. Y en el mismo campo, una pequeña granja de Zamora, **Ecotera**, del Valle de Tera, de José Mª Blanco, mostraba sus huevos producidos en sistema ecológico.

Por su parte, dentro de la muy variada presentación de productos andaluces, se hallaba la **Granja Avícola Salvi, de Málaga**, ya conocida de nuestros lectores por el reportaje publicado en este medio, como una explotación "media" de puesta con gallinas en baterías.

Finalmente, una de las más destacadas empresas catalanas del sector, la empresa **Liderou**, de Girona, presentó dos novedades, la clara líquida de huevo pasteurizada, de conservación a temperatura ambiente, y unos huevos frescos trufados, en envases de 4 unidades, con este sabor adquirido a través de los poros de la cáscara.

Entre las empresas extranjeras operando en este campo encontramos la rumana **Agricola**, productora de huevos enriquecidos en luteína, gracias al suministro a las gallinas de harina de alfalfa, así como de otros "anti-stress", producidos por gallinas camperas – sic -.

Por último, en el campo de los ovoproductos solo encontramos a la empresa portuguesa **Derovo** – Derivados de Ovos S.A. -, elaboradora de huevos líquidos pasteurizados, huevos cocidos listos para consumo y huevos en polvo.

EN EL POLLO

Aquí nuevamente encontramos a la gallega **Coren**, líder nacional en producciones camperas, con sus conocidos pollos "de corral", a cuya gama de canales enteras y de despiece han incorporado unos elaborados de calidad diferenciada a partir de carne de muslo y picada de modo tradicional, con unos primeros lanzamientos en forma de salchichas y hamburguesas.

En este sector, encontrando a faltar varias pequeñas pero destacadas empresas nacionales productoras de carnes de aves diferenciadas, presentes en la anterior Alimentaria, cabe citar la presencia de varias de las principales integradores de broilers del país: **SADA**, con su "Pimpollo", **Productos Florida**, con su "Señor Pollo", **Vall Companys, Oblanca y Guissona**, todas ellas con una gama cada vez más amplia de despieces y precocinados. La primera de ellas, además, mostrando su ya conocido pollo certificado "Cuk".

Finalmente, una gran firma alemana, **Landgeflkügel FG, mbH**, también compitiendo en este mercado con sus productos de carne de pollo de alta calidad sensorial y un aspecto visual perfecto, despiezados y precocinados.

EN OTROS PRODUCTOS AVÍCOLAS

Presentes principalmente en el concurrido pabellón de Intercarn, apenas destacaban entre otras producciones ganaderas pues incluso en **El Pozo Alimentación**, una de las principales firmas, sus pavos quedaban postergados tras sus diferentes productos del cerdo.

En el pavo, sin embargo, cabe citar la presencia de la mayor empresa europea de este sector, la alemana **Heidemark**, con una producción de 4.500 t/semana, presentando su amplia gama de elaborados.

En contraposición a ella, finalmente, dos pequeñas empresas catalanas, **Casa Boix, S.L. y Productos Gemi, S.L.**, de Sant Pere de Riudevitlles y Bellpuig, respectivamente, exhibían sus interesantes productos elaborados del pavo.

Un sector mucho más minoritario, el de las carnes de caza, tenía una excelente representación en el stand de **La Abuela Cándida**, una empresa manchega elaboradora de aperitivos, pinchos, tacos o segundos platos a base de perdiz, codorniz, faisán y otras carnes, con una amplia gama de aderezos con quesos, setas, etc., demostrando que en gastronomía apenas hay más límite que el que dicta la imaginación.

Por último, como ya estamos acostumbrados a ver en anteriores ediciones de Alimentaria, el sector del pato y más concretamente el de los foie gras se hallaba muy bien representado, como ya suele suceder en toda convocatoria gastronómica.

A destacar en primer lugar, a la más antigua empresa española del sector, la gerundense **Collverd**, elaboradora de magret, foie gras, confit y otras muchas especializaciones procedentes de su producción de unos 3.000 patos semanales, ¡casi toda ella dedicada a la exportación!

A ella se añadían otras empresas también nacionales como **Cuit´s**, de Gerona, **Malvasía**, de Soria, **Selectos de Castilla**, de Palencia y **Zubia**, de Guipúzcoa.

A mencionar finalmente la principal empresa francesa de este sector, **Delpeyrat**, con su filial **Delpeyrat Ibérica, S.L.**, patrocinadora del sector Intercarn, así como a **Benhamida, Castaign Foies Gra y Lafiytte SAS**,. del mismo origen, a las que se añadían la italiana **Imperia**, la búlgara **Heron Trade Ltd**. y la húngara **PM World Trade Kft.**

En resumen, como puede verse, un sector del foie gras pequeño por sus producciones en comparación con los de la avicultura industrial, muy competitivo entre si en el mercado nacional y el de la exportación pero con un valor añadido muy elevado.

Uno de los más famosos pollos camperos, el "de corral", de COREN

Los pollos CUK, del Grupo SADA, el mayor productor español.

Collversd, una de las más conocidas empresas del sector del folie gras

Una empresa húngara, especialista en el foie gras de oca.

La novedad del huevo cocinado a baja temperatura, destacada con un Premio Innoval y la dirección de Granja Campomayor, al recibirlo

Las dos novedades de Liderou, los huevos trufados y la clara líquida pasteurizada.

Para Sagartoki, todo es añadir la imaginación al huevo

El stand de La Carloteña, con refinadas especialidades de carne de pollo.