

EVENTOS



El huevo, logo de la Feria Alimentaria

LA SOSTENIBILIDAD, PROTAGONISTA DE ALIMENTARIA 2022

Al igual que hemos hecho en ocasiones anteriores, la reciente celebración, en Barcelona, de la feria Alimentaria nos ha brindado la ocasión de visitarla rápidamente a fin de poder hacer un resumen de la misma, especialmente enfocado a lo que puede interesar a nuestros lectores del mundo avícola.

Pero, ante todo, creemos necesario destacar que ésta es la primera de las grandes ferias que ha regresado a Barcelona después del parón originado por la Covid-19, al haber tenido lugar la última vez en abril del 2018. Y, al igual que entonces, como ya reseñamos en SELECCIONES AVÍCOLAS, lo ha hecho en compañía de HOSTELCO, el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hotelería y Colectividades, aunque en pabellones separados.

Yendo a las cifras globales del certamen de ambos sectores, su envergadura se concreta en las siguientes cifras:

- ➔ Unos 85.000 m² de superficie expositiva repartida en 7 grandes salones.
- ➔ Unas 3.000 empresas participantes y, de ellas, 400 internacionales, de 52 países diferentes.

- ➔ Unos 85.000 visitantes, de los cuales un 20 % eran extranjeros.

Sin embargo, dicho esto, comparando estos datos con los de la convocatoria anterior, vemos la contracción que ha sufrido, por los 100.000 m² de superficie que se ocuparon entonces, junto con las 4.500 empresas expositoras y los 100.000 visitantes del 2018. ¿Ha sido esto a consecuencia de la crisis provocada por la pandemia, por los problemas económicos actuales, por la guerra de Ucrania o por otras causas?. Son preguntas para las que hoy no tenemos respuesta, pero representan un toque de atención para los organizadores, la Feria de Barcelona ...

Pero en fin, en resumen, podemos decir que la Alimentaria-Hostelco de este año ha sido una manifestación formidable, ocupando la totalidad de los pabellones del recinto de Hospitalet de Llobregat de la Fira-2 durante las 4 jornadas de su celebración, del 4 al 7 de abril.



Y es que, en resumen, la Alimentaria, junto con Hostelco, es una de las principales convocatorias globales en el mundo de la alimentación al abarcar todo lo relacionado con el mismo, tanto en los productos clásicos, de origen vegetal o animal, como en las bebidas, fueren del tipo que fueren. En su conjunto, podríamos decir, que el futuro de la alimentación se evidenció en el llamado "The Alimentaria Hub" en el que, al lado de las exhibiciones comerciales de las empresas, se reunían los técnicos para debatir la gran variedad de temas relacionados con los sectores de la alimentación, la gastronomía y el turismo.

La sostenibilidad, de actualidad

Uno de los aspectos a destacar de esta Alimentaria ha sido, al lado de la amplísima muestra de productos tradicionales, todo lo relacionado con la sostenibilidad, manifestado con las innovaciones alimentarias con diversas fuentes de proteína vegetal para servir de sustitutos a las fuentes tradicionales de origen animal.

En este renglón cabe destacar los variados tipos de "Nuggets", "sticks" o albóndigas elaboradas a base de proteína de guisante o de trigo por una empresa alemana, el chorizo, la lasaña y las boloñesas vegetales, basadas por leguminosas, de otra alemana, el chorizo de calabaza, creado por unas emprendedoras gallegas, el catalán "huevo vegetal", en base a una harina de garbanzos (y perdón por el nombre, pues bien sabemos que no debemos denominarlo así), un atún de síntesis de soja y legumbres, etc.

Y, puestos a comentar lo estrambótico, ¿qué podríamos decir del beicon o del chuletón elaborados con impresoras 3D? Pues con el argumento de que son productos realizados para contentar al consumidor vegano, así como para reducir la dependencia del mundo animal, la realidad es que, de forma rápida, se están desarrollando mucho más rápidamente que lo que nos podíamos imaginar hace unos pocos años.

El huevo, protagonista permanente

Al lado de la novedad que podían representar tales productos, nuestro clásico huevo volvía a ser el protagonista de la Alimentaria 2022, casi "sin intentarlo", por haber sido, otra vez, la motivación del logotipo publicitario de esta feria, aunque, en su modestia, sin haber sido recompensado con un pabellón propio



No obstante, la verdad es que, en comparación con el sector cárnico, incluyendo los diferentes tipos de carnes de aves y las elaboraciones a base de ellas, el sector del huevo se hallaba escasamente representado en esta Alimentaria 2022. A lo largo de nuestra visita, al menos de forma directa, las únicas empresas del mismo que encontramos fueron las siguientes:

- ➔ La gallega Granja Campoamor ya habitual en esta feria, en las que en el 2018 consiguió diferentes premios por su huevo cocinado a baja temperatura, de múltiples aplicaciones culinarias, aparte de sus otros tipos, enteros o pasteurizados.
- ➔ La catalana Liderou, de Girona, con sus diferentes presentaciones comerciales de huevos camperos y de gallinas en el suelo, así como de diversos tipos de ovoproductos.

- ➔ La malagueña Granja Salvi, ya objeto de un reportaje en SELECCIONES AVÍCOLAS, como ejemplo a destacar de una granja media de puesta de tipo familiar.
- ➔ La murciana Huevos Inmaculada, de Totana, con sus variados tipos de huevos camperos y ecológicos, así como de sus ovoproductos, en especial de estos últimos.
- ➔ La gastronómica Cocina de Senén, de un restaurante de Vitoria, premiada como la mejor tortilla española, que se puede conservar hasta un año gracias a un envase innovador.

- ➔ Otras empresas menores, como la andaluza Carchelejo, las catalanas Afisa y Sagué y otras varias, también con una muy variada oferta de embutidos de pollo y de pavo (chorizo, salchichón, salami, jamón, etc.), aquella en formato "halal", para consumidores de rito musulmán.
- ➔ La empresa danesa Great Hill, especialista en la producción de una muy amplia gama de despieces de pollos certificados y de crecimiento lento, con una absoluta trazabilidad y bajo unas estrictas normas escandinavas.



Las carnes de ave, con imaginación

Insertadas en "Intercarn", el más amplio pabellón de Alimentaria, los productos de carne de ave eran muy diversos, bien englobados dentro de los grupos gigantes de la alimentación o bien de forma independiente.

A destacar especialmente:

- ➔ Entre los primeros, los variados productos avícolas de las empresas El Pozo, Bon Área, Coren, Uvesa y Oblanca, operando en los sectores del pollo y del pavo en régimen cooperativo o de integración y ofreciendo, como elaborados, una amplia gama de productos.

- ➔ Los especialistas en productos del pato (principalmente el foie gras, pero también el magret, el confit y otros) como son las empresas españolas Collvert, de Girona, Selectos de Castilla, de Palencia, Delicias, de Vizcaya y, Zubia, de Guipúzcoa, Malvasía, de Soria, o las varias francesas operando en el mismo, todas ellas ahora amenazadas por el cierre de las plantas de incubación operando en este sector en el país vecino a causa de la influenza aviar.....

