Cuaderno de ruta para sobrevivir en Alimentaria 2008

Los datos confirman lo que sospechábamos. Tenemos sólo cinco días para seleccionar y conocer algunas de las 5.000 empresas repartidas en las 13 aéreas de productos y en los dos pabellones, el autonómico y el internacional, incluidos en la XXVII Edición de Alimentaria Barcelona que abre sus puertas el 10 de marzo.

Les adelantamos la agenda de visitas que tenemos previsto seguir. El mes que viene en nuestro resumen comprobarán si la seguimos o no. Por ahora, nuestra intención es ésta:

Lunes, 10 de marzo de 2008

Impotencia, no sabemos que hacer. El calendario de ponencias de BCN Vanguardia, organizado por GSR y coordinado por Sergio ChefWear Pérez es difícilmente superable. ¿Es lógico viajar hasta Barcelona, desplazarse hasta Alimentaria, dirigirse hasta un punto concreto y no moverse de él en todo el día? No lo sabemos, pero es lo que sucederá porque el primer día de feria, coinciden en un mismo escenario, uno tras otro, en ponencias de 30 minutos, Fermi Puig del barcelonés Drolma; Oriol Castro del Bulli; Tona Palomino del WD-50 de Nueva York; Sebastián Bras del Restaurante Michael Bras; Ashley Palmer Watts del Fat Duck, Matteo Baronetto del Restaurante Cracco de Milán, Curie Fukuda del Mibu de Tokio, Corey lee del French Laundry de California y Xabi Gutiérrez del Arzak de San Sebastián. Nueve segundos de cocina con nombre propio, peso específico y una proyección profesional incuestionable.

En la pausa de medio día, visita fugaz a la zona de Restaurama, salón dedicado a la hostelería, la restauración y el catering y uno de los sectores de Alimentaria con mayor potencial de crecimiento. Gracias a su traslado desde el recinto ferial de Gran Vía hasta Montjuic, Restaurama podrá dar la bienvenida a nuevos segmentos del universo alimentario; Franquicias de restauración, vending, masas congeladas, pastelería, panadería, heladería, tiendas de conveniencia y bocadillería.

Este año las demostraciones de 4 y 5 gama ofrecidas en Restaurama serán coordinadas por Fernando Abadía, responsable de Ilpra España y uno de los padres, junto al desaparecido Yves Sinclair, de la aplicación del vacío en nuestras cocinas.

Martes, 11 de marzo de 2008

Comenzaremos la jornada en Innoval, y más concretamente en Tienda Futura, un proyecto que refleja el interés creciente de la industria alimentaria en la aplicación de I+D+I en el punto de venta. Pati Núñez y Toni Arola, ganadores del Premio Nacional de Diseño, se han ocupado de diseñar un espacio que exhibe las necesidades apuntadas en el estudio Demandas del comprador del futuro, de la consultora TNS.

Entre otras innovaciones, nos interesa conocer el funcionamiento de las balanzas electrónicas inteligentes de la firma Bizerba que incluyen mensajes de interés para el cliente, el nuevo dispensador de Vicaimport, que permite seleccionar el tipo de vino que cada cliente prefiera, la vajilla desechable de diseño de Pinesga o las imágenes en tres dimensiones y los mensajes que flotan en el aire de la empresa multimedia IMAGEPRO3D®

La tarde la pasaremos en Restaurama. Antes de nada, tomaremos un café en el stand de Saeco, firma que presenta en esta edición la Idea Duo, una máquina de café súper automática con dos molinos y dos contenedores de café en grano que permite trabajar con dos tipos de café diferentes a la vez.

Con esta máquina se pueden ofrecer dos tipos de café diferentes, de manera totalmente automática, pulsando sólo un botón, sin la necesidad de utilizar ningún molino externo. Existe también la opción de obtener dos cafés simultáneamente o jarra de café para agilizar el servicio cuando hay puntas de trabajo importantes.

Buscaremos un hueco para acercarnos a BCN Vanguardia. Hoy las ponencias se centrarán en la investigación. Ángel León mostrará sus avances en el campo de la clarificación de caldos; Ramón Freixá y Joan Solé presentarán sus experiencias en el campo de los deshidratados y liofilizados; Andoni Aduriz aborda el tema de las técnicas de vacío y Joan Roca se centrará en las nuevas tecnologías.

Miércoles, 12 de marzo de 2008

Toca visitar Intervin, que sigue creciendo y consolida su condición de centro internacional de negocios. Cerca de 1.300 bodegas repartidas en 32.000 m² nos esperan. Al margen de los obligados; Torres, Freixenet, los Riberas o los Toros, como Libranza o Juan Rojo, reserven tiempo para la bodega de Jumilla Altos de la Ermita, que presenta un *"vino"* de contenido alcohólico reducido mediante desalcoholización parcial. Tras tres años de investigación, han creado un vino clásico con la mitad de contenido alcohólico (6,5°). Perfecto desde el quinto hasta la mesa. Lo hemos probado en la presentación que ofrecieron el pasado 14 de febrero en el Hotel Villa Real de Madrid y nos ha parecido un proyecto interesante. Aprovecharemos para degustar tambien sus crianzas, jóvenes y petit verdot.

De allí al stand de un Rías Baixas, el Lagar de Pintos, que presenta este año un albariño que emociona. Y no faltará una visita a los jóvenes bodegueros de Méntrida que siguen sorprendiendo. Cualquier bodega pequeña que huela a terruño nos llamará también la atención.

Nos acercaremos después a la zona de demostraciones de Restaurama. En ella, un equipo de cocineros expertos en regenerar ofrecerá, en turnos de nueve minutos menús listos para tomar. Participan en este espacio empresas como Lim Mayor que presenta lo último en vegetales de 4ª gama; Mizanor con platos de frutas con valor añadido; Platillos de Europa con aperitivos de diseño especiales para banquetes, celebraciones y todo tipo de catering; los platos cocinados de pescado de Pescasana; Prasad y su gama de platos elaborados con productos de agricultura ecológica; Valle del Orce y sus envasados de all i oli; Arotz Food y sus Setas con diferentes tecnologías; Brilla Alimentaria Portugal con sus platos de 5 gama o Covap y sus derivados del cerdo ibérico.

Las ponencias de BCN Vanguardia se centran hoy en productos fetiches; De algas hablará la persona que mejor las conoce en España, el productor y distribuidor Antonio Muiños, apoyado por el cocinero Paco Pérez, del Miramar de Llança en Girona; conservas, pularda, cerdo ibérico o buey serán analizados por manos y mentes expertas.

SIEMPRE FRESCOS, SIEMPRE NORUEGOS

www.mardenorueg.com

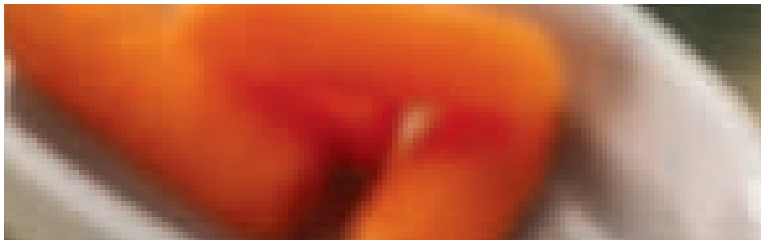
Jueves, 13 de marzo de 2008

Seguimos en Restaurama, ¡este salón no se acaba nunca! Bonduelle Food Service aprovecha su visita a Alimentaria para lanzar al mercado español un nuevo envase pensado y desarrollado para la máxima comodidad de los profesionales de la restauración. Se trata de un envase moderno que proporciona, gracias a una innovación tecnológica propia, mayor calidad a las verduras. Destacan, entre las ventajas de esta *"Flexibolsa"* que es práctica, segura y que permite ahorrar tiempo de manipulación y preparación.

Una presentación, conocida hace tiempo en el mercado francés, con la que podremos redescubrir su amplia gama de referencias: Maíz dulce en granos; guisantes, al natural, muy delicados; judías verdes finamente troceadas; patatas pequeñas enteras o macedonia.

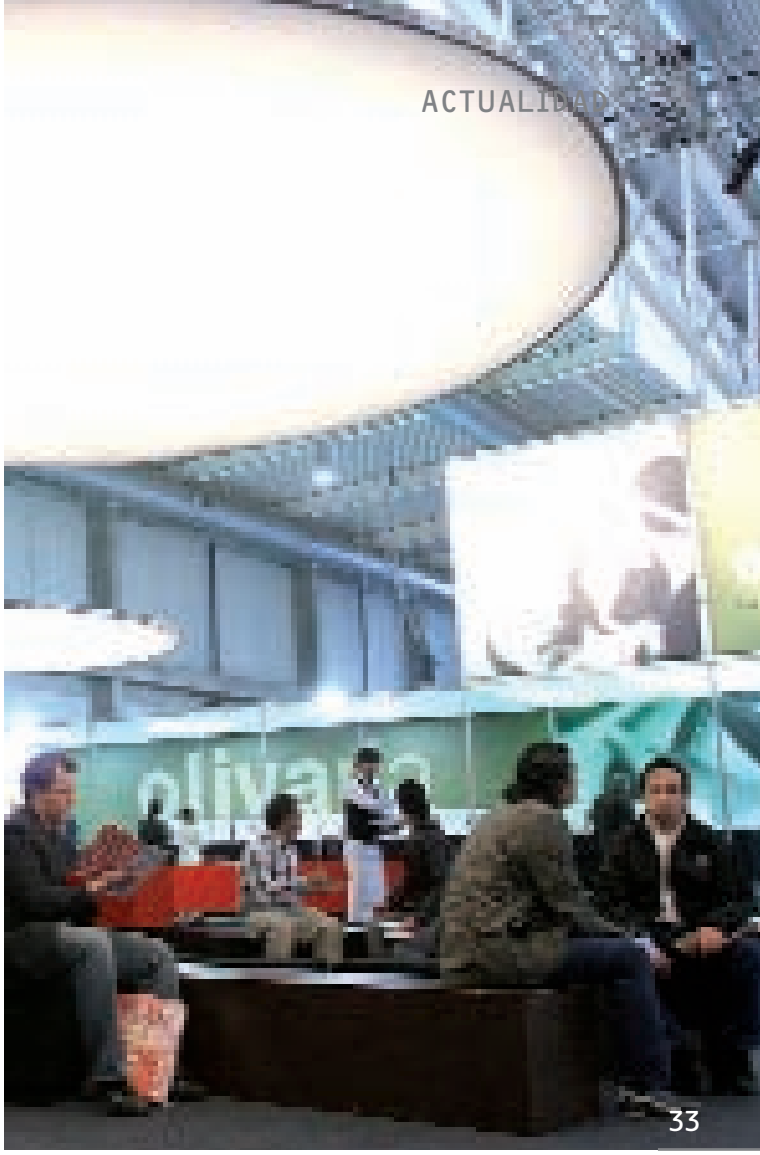
Abelló Linde será nuestro siguiente destino. Desde hace años esta empresa trabaja conjuntamente con clientes y colaboradores en el desarrollo de soluciones que aportan valor añadido a los alimentos, aportando nuevas líneas de gases, equipos y servicios integrales que se adaptan a las altas exigencias de calidad y rendimientos requeridos hoy día por las industrias del procesado de alimentos.

En esta edición Abelló Linde presentará soluciones para el envasado que permiten que los productos lleguen al consumidor final con las mismas propiedades que cuando se condimentaron. Diseños integrados en el envasado de frutas y verduras que permiten crear el envase más adecuado a cada proceso alimentario y nuevas aplicaciones de gases, fusión entre atmósferas modificadas y abatimientos con nitrógeno líquido, unidas a envases activos, con permeabilidades selectivas, ecológicas e inteligentes.



Propuesta de Abello Linde para presentar zanahorias ralladas

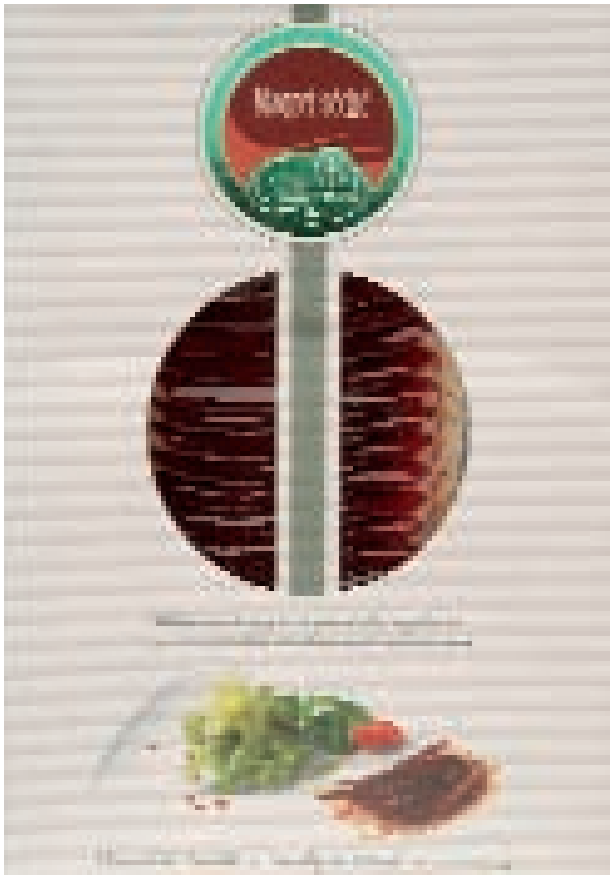
Cocineros manipulando una flexibolsa de Bonduelle



Viernes, 14 de marzo de 2008

Citas carnívoras para cerrar esta edición. En Intercam este año 450 empresas muestran al público profesional una gama de productos en donde el cerdo ibérico brilla con luz propia.

Nosotros encontraremos la novedad cárnica en el stand de Collverd, empresa especializada en patos y ocas que, desde mediados del 2007, comercializa productos Kosher para el mercado hebreo.

Han invertido mucho tiempo para arrancar este proyecto ya que hay que seguir un escrupuloso ritual en donde la maquinaria y los utensilios tienen que haber sido revisados previamente por un rabino, sin cuya presencia es imposible hacer todo el proceso de sacrificio, despiece, manipulación y envasado. La carne Kosher solo puede provenir de animales que no han sufrido al ser sacrificados y a los que les han eliminado después toda la sangre. Actualmente Collverd exporta a Israel y a todos los lugares donde existe una presencia importante de esta comunidad.

Y volveremos a Restaurama para clausurar esta feria disfrutando de las últimas demostraciones de 4ª y 5ª gama en directo de la mano de Fernando Abadía.