

Una feria para disfrutar con los cinco sentidos

La Ciudad Condal acogerá, a principios de marzo, la segunda edición de Barcelona Degusta. Esta "hija pequeña" de Alimentaria que nació en noviembre de 2005, ha dado el estirón y se ha posicionado como un evento de obligada visita.

Restauradores grandes y pequeños, público en general o comerciantes deseosos de ampliar su oferta, todos más o menos a menudo visitan los mercados. Es allí, en esos escenarios creados con productos, en donde tienen la posibilidad de hacer esos descubrimientos compartidos que alegran el día, que amplían el horizonte de lo que se puede comer o beber, tanto da. Y eso es precisamente lo

que trata de ser Barcelona Degusta, un auténtico Mercado Gourmet.

CF ha hablado con sus responsables para que avancen las novedades incluidas en este segundo Barcelona Degusta. La primera dejó muy buen sabor en el paladar y queremos saber lo que esta nueva edición va a ofrecer.



Entrevista a David Lapuerta y Enric Canut Co-Directores de Barcelona Degusta

57

P: ¿Qué diferencia Barcelona Degusta del resto de salones del panorama ferial español?

R: *David Lapuerta* - Su propio concepto innovador, que lo convierte en un evento que el consumidor final puede disfrutar con los cinco sentidos. Barcelona Degusta es mucho más que una feria comercial pura y dura. En este salón, el visitante además de tener trato directo con el productor, puede asistir a clases magistrales a través de las Aulas y las Ágoras del gusto, probar los productos en áreas especialmente destinadas para ello y, por supuesto, adquirir y conocer lo último en alimentación gourmet.

P: ¿Por qué los grandes protagonistas de salón son los productos de calidad?

R: *Enric Canut* - Hemos de aprender a valorar los alimentos gourmet y a distinguirlos de la producción convencional. De este modo, podremos comprender por qué un producto es más caro que otro por poseer una calidad superior. Aún así, hay que dejar claro que nuestro salón no es un mercado de productos elitistas. En los stand de la feria, el visitante puede encontrar cientos de productos de consumo diario aunque, eso sí, todos ellos de calidad.

P: ¿Qué novedades de participación se registran en esta edición?

R: *David Lapuerta* - La internacionalización se ha convertido en una de las novedades del 2007 ya que contaremos con la presencia de varias regiones italianas, con Francia y con empresas de países como Reino Unido, Chile o Portugal. El incremento de expositores extranjeros ha sido exponencial.



P: ¿Cuáles son las claves del Mercado, del Bazar y del Quiosco?

R: David Lapuerta - El Mercado está concebido para que el visitante tenga la oportunidad de conocer nuevos productos, degustar y practicar la compra por placer. El Bazar representa la funcionalidad, la solución a todos los dilemas cotidianos que se suceden en la cocina y en la mesa. En el Quiosco encontrará la mayor librería gastronómica de Barcelona.

P: ¿Cuáles son las principales actividades paralelas que se celebrarán además de la parte expositiva?

R: Enric Canut - De entrada, la parte expositiva se complementa con áreas dedicadas a la degustación (Ambigús). No obstante, esta parte lúdica está reforzada por otros actos más formativos-informativos como son las Ágoras del Gusto –clases magistrales vinculadas a un determinado Alimento de España e impartidas por chefs de prestigio- y las Aulas del Gusto –conferencias, catas, armonizaciones, demostraciones de cocina...-.



58



David Lapuerta, Barcelona, 1968. David es Diplomado en Estudios Empresariales y Relaciones Públicas así como también en Dirección de Marketing en ESADE. Cuenta con 8 años de experiencia en el sector ferrial y está vinculado a Alimentaria desde el año 2000. Actualmente es codirector de Barcelona Degusta.



Enric Canut, Barcelona, 1956. Ingeniero Técnico Agrícola especializado en Ganadería Lechera y Quesos, Enric es uno de los mayores expertos en el mundo del queso. Además de codirector de Barcelona Degusta, es director de Vinoselección en Cataluña y Responsable de Compras de Productos Gastronómicos. Colabora en diversas revistas gastronómicas y en el programa radiofónico "De Boca en Boca" de Jordi Estadella en COM Ràdio.