

<b>Ficha Técnica</b>	<b>2</b>
<b>Nota de prensa general</b>	<b>3</b>
<b>El Mercado: miles de alimentos para presentación y compra</b>	<b>6</b>
Los productos más novedosos	<b>7</b>
<b>Las Ágoras del Gusto: shows culinarios sobre la Dieta Mediterránea</b>	<b>19</b>
Los temas y los expertos	
<b>Las Aulas del Gusto: sesiones formativas y participativas</b>	<b>23</b>
Los temas y los expertos	<b>24</b>
<b>Los Ambigús: menús temáticos y territoriales</b>	<b>33</b>
<b>El Bazar: menaje y equipamiento de cocina</b>	<b>35</b>
<b>El Quiosco: la mayor Librería Gastronómica de Barcelona</b>	<b>36</b>
Las actividades de la Librería Gastronómica (programa)	<b>37</b>
<b>El Espai Solidari: ONGs y responsabilidad social</b>	<b>39</b>
Las actividades del Espai Solidari (programa)	<b>41</b>
<b>Tendencias: el pulso a la actualidad de consumo</b>	<b>42</b>
<b>Paisajes: un auténtico viaje gastronómico</b>	<b>44</b>
<b>Actividades para niños en el Salón</b>	<b>46</b>
Las actividades dels Mercats Municipals (programa)	<b>47</b>
<b>El sector español de la alimentación y bebidas, fuerte y sólido</b>	<b>48</b>
<b>España y Catalunya abanderan la producción de calidad en Europa</b>	<b>50</b>
<b>Nuevas tendencias de consumo</b>	<b>52</b>
<b>Nuevos perfiles de consumidores</b>	<b>53</b>
<b>Alimentaria Exhibitions</b>	<b>55</b>

## Barcelona Degusta 2009

### Salón de Alimentación para el Consumidor

Sector	Alimentación y Bebidas
Lugar de celebración	Fira de Barcelona: Recinto Montjuic. Pabellón 1
Fechas	6 – 9 marzo 2009
Frecuencia	Bienal
Número de ediciones	3ª edición
Horario	Viernes 6: 11h a 21.30h Sábado 7: 11h a 21.30h Domingo 8: 11h a 20.30h Lunes 9: 11h a 17h
Perfil expositor	Productores y distribuidores de alimentos y bebidas Fabricantes de accesorios y utensilios de cocina Editoriales y publicaciones gastronómicas
Perfil visitante	Público general y profesionales
Sectorización	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mercado:</b> exposición y venta de alimentos y bebidas</li> <li>- <b>Bazar:</b> equipamiento y accesorios de cocina</li> <li>- <b>Quiosco:</b> publicaciones, formación y ocio gastronómico</li> <li>- <b>Ambigús:</b> áreas temáticas de degustación</li> <li>- <b>Aulas del Gusto:</b> sesiones formativas</li> <li>- <b>Ágoras del Gusto:</b> shows culinarios</li> <li>- <b>Tendencias:</b> novedades y tendencias de futuro</li> <li>- <b>Paisajes:</b> exposición de alimentos vinculados al territorio</li> </ul>
Cifras	Metros cuadrados exposición: <b>20.000 m2</b> Empresas expositoras: <b>500</b> Visitantes: <b>44.000</b> (previsión)
Organizador	Alimentaria Exhibitions, <i>joint venture</i> Reed Exhibitions & Fira de Barcelona
Página web	<a href="http://www.barcelonadegusta.com">www.barcelonadegusta.com</a>

Del 6 al 9 de marzo en Fira de Barcelona

## Barcelona Degusta 2009 vuelve con atractivos contenidos y nuevos espacios de exposición

**Barcelona Degusta, Salón de Alimentación para el Consumidor, regresa a la capital catalana del 6 al 9 de marzo de 2009. Barcelona Degusta 2009 prevé reunir cerca de 500 expositores, en un espacio expositivo que llegará a los 20.000 m2 igualando los registros de 2007. De este modo, la tercera edición, que se celebra en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, se consolida como modelo ferial de éxito para llegar al consumidor final. El salón, organizado por Alimentaria Exhibitions –joint venture entre Reed Exhibitions Iberia y Fira de Barcelona-, será inaugurado por el Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena.**

Barcelona Degusta supera con nota la actual coyuntura económica y regresa a la Ciudad Condal con cifras de participación similares a las de la edición anterior, en 2007. La tercera edición de **Barcelona Degusta** se celebrará **del 6 al 9 de marzo de 2009** en el pabellón 1 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona y contará con la participación de alrededor de **500 expositores**, en un **espacio expositivo de 20.000m2** y espera la visita de **44.000 personas**.

El salón vuelve con nuevos espacios y un novedoso programa repleto de actividades. **Tendencias** y **Paisajes** serán las nuevas áreas que se unirán a las ya tradicionales **Bazar**, **Mercado**, **Ambigús**, **Quiosco**, **Aulas del Gusto** y **Ágoras del Gusto**. Además, contará con una gran variedad de charlas, catas, conferencias y degustaciones gratuitas para todos los públicos.

### Espacios inéditos

**Paisajes** será la nueva área de exposición dedicada a la participación geográfica de aquellos organismos y colectivos que quieran mostrar la riqueza de sus productos y su cultura gastronómica. Por otro lado, nace **Tendencias** el espacio en el que cualquier empresa o colectivo podrá transmitir los diferentes valores, beneficios y conceptos que representan sus productos.

El Salón de Alimentación para el Consumidor, Barcelona Degusta, volverá con sus áreas más conocidas, de una forma renovada y llena de nuevos proyectos. El **Mercado** permitirá a los productores promocionar, dar a degustar y vender sus productos directamente al consumidor; los **Ambigús** se convertirán en el espacio ideal donde degustar las mejores propuestas gastronómicas de calidad; en el **Bazar** el visitante podrá comprar todo tipo de objetos, menaje y utensilios de índole gastronómico, y en el **Quiosco** descubrirá una gran librería gastronómica con más de 1.000 títulos alusivos al arte culinario.

### Aulas y Ágoras gratis para todos los gustos

El salón presenta numerosas actividades para todas las edades. Los visitantes de Barcelona Degusta que se acerquen a las **Aulas del Gusto** podrán compartir experiencias con profesionales de los fogones como **Iker Erauzkin** (cocina con flores) y André Bonnaure, especialista mundial en foie-gras, o con expertos como

**Enric Canut** (quesos) o el **Dr. Eduard Estivill**. Está prevista la celebración de diferentes Aulas del Gusto de varias tipologías, con temáticas que versan sobre las catas de aguas de los cinco continentes, el sabor de las flores, taller de coctelería, los vinos dulces catalanes, las alergias e intolerancias alimentarias, o el mundo de la cerveza y el vermouth, entre otras.

Por su parte, las **Ágoras del Gusto** se convertirán en una plataforma de promoción y divulgación de la Dieta Mediterránea de la mano de cocineros como Sergi Arola, Montse Estruch e Isma Prados. Patrocinadas por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), y en colaboración con la Fundación Dieta Mediterránea (FDM), las Ágoras del Gusto se encargarán de explicar todo aquello vinculado a este patrón alimenticio reconocido en todo el mundo que ha presentado su candidatura para convertirse en Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad por la UNESCO. Todo tipo de productos, técnicas culinarias y consejos para mantener una vida saludable se podrán encontrar en las Ágoras del Gusto.

Los **Mercados Municipales** volverán a estar muy presentes en Barcelona Degusta, a través de un espacio gestionado por La Boquería, en el que se realizarán talleres infantiles, degustaciones y charlas de distintos alimentos. Relacionado estrechamente con las Ágoras del Gusto, Barcelona Degusta acogerá los talleres de cocina para niños que versarán sobre la Dieta Mediterránea, organizados por la Fundación Dieta Mediterránea y con el patrocinio del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, dónde los niños podrán elaborar recetas sencillas a partir de los pilares de esta dieta y jugar en un espacio lúdico especial para ellos.

Como novedad en el **Quiosco**, la **Librería Gastronómica** se convertirá en una "Librería Café" que acogerá numerosas actividades literarias y más de 1.000 títulos relacionados con el universo gastronómico. Por otro lado, el **Bazar** contará con la presencia de una completa y variada tienda de artesanía donde se podrá adquirir menaje, utensilios de cocina y elementos para vestir la mesa. Además, existirá un espacio dedicado a Sabor del Año, el sello que otorga el propio consumidor como reconocimiento a los mejores sabores del mercado, y en el que se entregarán los Premios 2009.

### **Espacio Solidario**

Barcelona Degusta 2009 vuelve a contar con un área dedicada a Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) que dedican sus esfuerzos a la lucha contra el hambre. La presencia de **Organización Nutrición sin Fronteras**, **Banc dels Aliments**, **Intermón-OXFAM Yamuna** y **"Slow Action"**, son el claro ejemplo de la apuesta del salón por transmitir valores, en este caso, contribuir a un consumo responsable y respetuoso con los más necesitados. Esta zona contará con diversas actividades programadas por estas entidades.

### **Apoyo institucional**

Barcelona Degusta cuenta con el decidido apoyo de las diferentes instituciones públicas. El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; y el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya. Asimismo, el salón cuenta con la participación de Turisme i Comerç de Catalunya, entre otras entidades que estarán presentes en la feria, ya sea a través de stands como de actividades paralelas.

### **Firma de la declaración “Vi, Nutrició i Salut” con 350 municipios**

La feria tendrá en su acto inaugural la presencia del conseller Joaquim Llena, titular del Departament d’Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR). Además, en el marco del salón se firmará la declaración “Vi, nutrició i salut” impulsada por el DAR y la Fundació per a la Investigació del Vi i la Nutrició (FIVIN), con la adhesión de 350 municipios vitivinícolas catalanes y las empresas del mundo del vino y cava.

### **Degustación de caracoles de Lleida para 500 personas**

El Patronato de Promoción Económica de la Diputación de Lérida ofrece con la colaboración de FECOLL una degustación popular de caracoles para 500 personas en Barcelona Degusta el 8 de marzo a las 12.00 horas. Los cerca de 80 kilos de caracoles que se degustarán serán cocinados ante el público por Josep Vila, cocinero leridano responsable habitual de las catas populares de la fiesta leridana. Esta degustación, que ofrecen las peñas leridanas, se enmarca en las actividades que el Patronato de Promoción Económica de Lérida ha programado en la feria.

### **Pan en directo del Gremi de Flequers de Barcelona**

El Gremi de Flequers de Barcelona se acerca nuevamente al consumidor con el objetivo de informarle y transmitirle la calidad del buen pan. Para ello, además de un punto de degustación y venta, instalará un obrador en el que mostrará como se hace el pan, reflejando el mimo con el que este colectivo profesional elabora un producto tan arraigado en nuestra dieta mediterránea.

### **Acuerdos con entidades**

La organización de Barcelona Degusta 2009 ha establecido convenios de colaboración con diferentes asociaciones y clubes de referencia para atraer a un mayor número de visitantes al salón. De este modo, los socios del RACC (Reial Automobil Club de Catalunya), Futbol Club Barcelona, Reial Club Deportiu Espanyol, ESADE, UPF (Universitat Pompeu Fabra), UPC (Universitat Politècnica de Catalunya), Reial Club Nautic de Barcelona, Carrefour y del Club Vinoselección, entre otros, podrán disfrutar de un descuento del 25% a la hora de adquirir su entrada.

El visitante puede comprar productos de calidad directamente a los expositores

## **El Mercado presenta cientos de alimentos listos para la exposición y compra**

**Barcelona Degusta dedica este espacio en el que el visitante podrá encontrar y descubrir una gran cantidad de productos que habitualmente no puede encontrar en los puntos de venta. El Mercado ofrece una gran oferta de alimentos de calidad donde están representados productos ecológicos, bebidas, charcutería, condimentos, frescos, dulces, frutos de la tierra, lácteos, preparados y productos del mar, entre otros.**

**Mercado** se presenta como la gran vitrina gourmet para el consumidor, en la que especialidades alimentarias, productos de alta gama, marcas prestigiosas, denominaciones de origen, elaboraciones artesanas y un sinfín de novedades serán las verdaderas protagonistas del salón.

Cientos de pequeñas empresas fabricantes de alimentos y bebidas artesanales así como las firmas más importantes del panorama nacional estarán presentes en el Mercado. Un espacio en el que el consumidor podrá conocer, degustar y comprar de forma directa miles de productos de calidad llegados de la mano de casi 500 firmas elaboradores, productoras y distribuidoras.

Conceptos como delicatessen o tiendas de alto standing se han impuesto con fuerza en el sector de la alimentación alcanzado prácticamente a todos los públicos. Barcelona Degusta es fiel reflejo de ello y permite al visitante encontrar productos de toda clase.

En Barcelona Degusta se exhiben productos caracterizados por el denominador común de la calidad. Desde los más tradicionales de toda la vida que provienen de la mano de pequeños productores y que expresan la calidad en los términos de lo apegado a la tierra, de lo artesanal, de lo autóctono; y, por otra parte, las grandes marcas que muestran todo el I+D+i que desarrollan y que marcan tendencia.

Asimismo, Barcelona Degusta es el escenario escogido para dar a conocer y promocionar alimentos procedentes del extranjero como los que en la actual edición proceden de la lejana y exótica Indonesia o de las vecinas islas Azores.

### **El ejemplo de Catalunya**

Una muestra de la calidad de productos que se exhiben en Barcelona Degusta es la alta presencia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. En el salón están presentes la D.O.P. Oli Les Garrigues, la I.G.P. Pollastre i Capó del Prat, la I.G.P. Vedella dels Pirineus Catalans, la D.O.P. Arròs del Delta de l'Ebre, la D.O.P. Mongeta del Ganxet Vallés-Maresme, la D.O.P. Pera de Lleida y la D.O. Terra Alta, entre otras. Unas 120 empresas catalanas estarán presentes en el certamen.

Un recorrido entre las novedades del Salón de Alimentación para el Consumidor

## Aceite de oliva en spray, pipas acarameladas y salsas asiáticas, algunas de las curiosidades de Barcelona Degusta

Barcelona Degusta presenta un innumerable catálogo de novedades de productos, que destacan especialmente por su originalidad e innovación. Decenas de empresas acuden al salón dedicado al consumidor para poder exhibir sus novedosas creaciones. Cárnicos, lácteos, condimentos, dulces, conservas, bebidas... Novedades en todos y cada uno de los sectores de la alimentación invaden Barcelona Degusta. Calidad, tradición e innovación se aúnan en los stands de la feria para sorprender al visitante.

### *Aceites y vinagres*

De la comarca de Priego de Córdoba, en la sierra Subbética y entre el límite de las provincias de Granada y Jaén, la marca Señorío de Vizcántar, una de las más reconocidas de la empresa **ACEITES VIZCÁNTAR**, nos deleitará con un nuevo aceite de oliva virgen extra, resultante de las variedades picuda y hojiblanca. Se trata de una nueva tipología de aceite de oliva característica por un sabor amargo-picante y dulce que no escapa a los sentidos.

Desde la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues, en mayo de 2008, nace la **COOPERATIVA DE SEGUNDO GRADO OLI-ART, SCCL**, formada por un total de 17 Cooperativas Inscritas en la DOP Les Garrigues, y que estará presente en el salón con la marca restauraDOrs que dispone del sello y la certificación de calidad de la DOP Les Garrigues. Se comercializa en dos formatos: envases de 5 litros, para su uso en cocina, y en botellas de 250 ml., para el servicio en mesa. Los clientes pueden apreciar las características y propiedades específicas del aceite con DOP Les Garrigues, tanto en crudo –como ingrediente de calidad de los platos preparados– como cocinado –un valor añadido y distintivo de calidad de la materia prima utilizada por el restaurador.

Todos los productos se reinventan y el aceite de oliva, tan presente en la cocina mediterránea, también lo hace. **OIL DESIGNS GOURMET** ha ideado un nuevo concepto de aceite que presentará en el certamen barcelonés. Se trata de un producto único en el mercado nacional e internacional creado para facilitar las tareas culinarias: unos innovadores aerosoles de aceite de oliva virgen extra con sabor a chocolate y a trufa. Y es que con sólo pulverizar es posible aliñar, aderezar o condimentar cualquier alimento de la forma más fácil, rápida y limpia. Gracias a su sabor a chocolate y trufa, estos aerosoles acompañarán y decorarán tanto alimentos dulces como salados.

### *Panadería y pastelería*

Dentro de la corriente ecológica y sostenible que envuelve el mercado actual, en el sector de la alimentación encontramos productos de primera necesidad que se reinventan y, a la vez, vuelven a la tradición en su producción. Es el caso del Pan

Legítimo de Espelta Catalana, un producto de cultivo ecológico compuesto de harina de trigo, levaduras de flores, grano molido, agua sin cloro y sal del Algarbe sin refinar. **BARCELONAREYKJAVIK** expondrá este producto, característico por su intenso aroma que combina un sabor dulce con un suave toque ácido y recupera la tradición auténtica del pan, puesto que su producción combina un trabajo común entre agricultor, molinero y panadero.

**CAL MOSSÈN** se estrena en el certamen con su producto estrella: 'Coca de Mossèn Cinto'. Estos panaderos de tercera generación se presentarán al visitante ofreciendo degustaciones y demostraciones en su stand para revelar las diferentes posibilidades que ofrece un producto artesano que permite mil y una combinaciones y manipulaciones sin límite para la imaginación del cocinero.

**CASA GRAUPERA** es una empresa artesana de las más premiadas por sus productos. Avalada por el certificado "Q" de Qualitat Alimentaria desde el año 2000, también se le concedió la "a" de Artesanía Alimentaria en el 2002. Posee el premio al mejor joven artesano alimentario innovador de Cataluña en 2003 y el reconocimiento de empresa centenaria por la Generalitat de Catalunya en 2006. El año pasado ganó el Diploma de Honor y Medalla al Mérito Categoría Oro por la Confederación Española de Empresas de Artesanos de Pastelería. Con todos estos méritos y premios, Casa Graupera, deleitará a los asistentes al salón con una selección de sus mejores productos como el turrón Tiramissú - la suavidad de la trufa, con el inconfundible sabor del café- o el turrón Cruixent de Taronja - degustación exquisita de trufas, con el contraste de crocant de avellana, y daditos de naranja bañada en cointreau.

Y desde Albacete, **LA CASITA DE LOS BOMBONES** sorprenderá a los asistentes del salón con los Bombones Quesitos de la Mancha. Un peculiar bombón con forma de pequeño queso manchego recubierto de una fina capa de chocolate y cuyo interior, además del queso de la mancha, se compone de miel de romero y vino tinto crianza D.O. La Mancha. No menos original es su envase: un tarro de cerámica en forma, como no, de Queso Manchego. Asimismo, en el contexto del salón también se presentará el Estuche Bombones Capricho del Mediterráneo, un surtido de seis clases de bombones que recogen en su interior algunos de los sabores más exquisitos de la cultura mediterránea. Turrón, horchata, azafrán, piñones, pistacho y uva, son los sabores que componen este original estuche.

Alimentos ecológicos y biológicos. Sin duda es una tendencia en la alimentación y será una tendencia en esta tercera edición de Barcelona Degusta. Un producto tan básico como el pan, también se suma a la caravana de alimentos biológicos. Por ello, en el stand de **PAN ALEMÁN**, encontraremos panes naturales elaborados a base de harinas de extracción 100% ecológicas y producidos con métodos artesanales, siguiendo un proceso de larga fermentación, con masas madres sin aditivos y conservantes.

Y para dar un toque muy dulce, **XOCO-TER**, empresa dedicada a la fabricación y comercialización de chocolates, mostrará su amplia gama de producto, haciendo especial hincapié en sus tabletas de sabores. Son tabletas de 150 gr elaboradas con chocolate del 64% y combinadas con diferentes sabores de frutas e infusiones. Entre ellas, destacan la de menta, té negro, frutos secos o naranja.

### **Conservas**

Para los que no tienen tiempo de cocinar, pero no quieren renunciar a un buen manjar, **CONSERVAS ORTIZ** propone una nueva solución para saborear la cocina marinera tradicional. Los lomos de bonito con tres salsas diferentes (encebollados, tomate y pimientos, y salsa española) están listos en dos minutos y son uno de los productos estrella de Ortiz. Además, el expositor vasco lanza al mercado la marca Ría de Arosa, especializada en la elaboración de conservas de mejillón fresco criado en las rías de Galicia, uno de los ecosistemas más variados y ricos de nuestro planeta. Aparte de la calidad del producto, un elemento diferenciador es el *packaging* utilizado, puesto que se destaca de forma ilustrada el proceso de evolución del sabor y el momento óptimo de consumo.

El sabor dulce de la exposición de **ACEITES VIZCÁNTAR** lo otorga su confitura de oliva compuesta de aceitunas, limón y una buena dosis de azúcar. Un postre perfecto acompañado de queso fresco.

Santoña, Ondarroa, Arosa o Muros, son enclaves de las costas del Norte de España que gozan del privilegio de poseer pescados y mariscos de gran reputación. La confluencia de aguas dulces y saladas en las Rías Gallegas convierten a esta parte del mar en un hogar de condiciones óptimas, tanto por la salinidad como por la temperatura, para almejas, berberechos, mejillones, navajas, chipirones y sardinillas. Una oferta exquisita con la que **DELGADO**, bajo el paraguas de su marca 'La Brújula', sorprenderá a los visitantes del certamen, que podrán comprobar que solamente escogiendo la mejor materia prima de nuestros mares, utilizando ingredientes naturales de calidad y aplicando la sabiduría popular tradicional del mejor 'saber-hacer', se puede garantizar una conserva de calidad.

### **Frutas y verduras**

**D.O.P. PERA DE LLEIDA** presentará diversas variedades de peras que disponen de una denominación de origen protegida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen e incluye las siguientes variedades: Limonera, Blanquilla y Conference. La zona de producción se articula alrededor de las principales arterias de riego del Llano de Lleida. Para obtener un sabor exquisito, se recomienda cocer la pera con vino negro, azúcar y canela. Excelente para acompañar los rustidos más exquisitos.

Disfruta & Verdura es un club online de aficionados a la fruta y a la verdura que expondrá, de la mano de **ERLITRON, S.L.** una selección de sus productos frescos de temporada: fruta y verdura sembrada y recién cosechada. La novedad de este club radica en que de forma quincenal o semanal distribuye cajas de verdura y fruta fresca de sus huertas. El consumidor puede escoger entre cosechas grandes o pequeñas, y cada semana la caja contiene diferentes productos que permiten comer sano y de forma variada.

Comodidad y calidad: dos máximas para el consumidor del siglo XXI en las que **FRUTAS ROURA** ha querido basar su línea de producto. Fruta de calidad, envasada y cortada para su consumo. Una forma muy habitual de ofrecer este producto en ciudades como Londres o Nueva York, además de otras capitales europeas, que se

ha desarrollado muy poco en nuestro país y que comienza a convertirse en una tendencia.

La tradición en el cultivo de cítricos ha convertido a Alcanar en uno de los productores más reconocidos de Cataluña. La calidez del microclima de les Terres de l'Ebre, favorece el cultivo de los cítricos que nacen con la justa proporción de azúcares y ácidos. **MAMITARONGES** ofrecerá, en el contexto del certamen, naranjas y mandarinas de cosecha propia. Maduradas en el árbol y sin tratamientos post-cosecha ni productos químicos para madurar, ni conservar. Las naranjas y mandarinas que van del agricultor al consumidor, esta vez irán del campo a Barcelona Degusta para deleitar al visitante.

**MARLENE** es una de las marcas más conocidas y consolidadas del sector hortofrutícola en Italia. Fue creada en 1995 con el objetivo de agrupar y comercializar de manera unitaria bajo una misma marca la producción de manzanas del VOG, consorcio que reúne 21 cooperativas hortofrutícolas del Südtirol. En España distribuye 5 variedades de manzana garantizadas por el sello "Mela Alto Adige IGP". Las variedades que encontraremos en el salón son: Royal Gala Marlene, Goleen Delicious Marlene, Granny Smith Marlene, Stark Delicious Marlene y Fuji Marlene.

### **Condimentos alimentarios**

La empresa catalana **INNOVACIONES OSONA** mostrará una renovada gama de Sal Rosa del Himalaya que incorpora tres nuevos sabores en esta línea de producto: delicias de Oriente concentradas en un molinillo; ajo con sal rosa y ajo con chalote, cilantro, anís y tomillo para acompañar ensaladas y platos fríos de verano. Además, el envase se moderniza en cuanto a calidad y la presentación varía, puesto que los molinillos se presentan en un estuche más chic, más moderno, más resistente y multilingüe. Osona también apuesta por lo ecológico, y a pesar de que la sal es un mineral y no puede ser certificada bio, los ingredientes añadidos a este producto proceden de la Agricultura Biológica y se benefician de la correspondiente certificación. Y de lo salado a lo dulce, porque Osona también deleitará a los asistentes del salón con Terres Sucrees, azúcares de caña "integrales" existentes en dos variedades: Raw -para té, cafés y toda clase de infusiones- y Muscovados -especialmente pensada para utilizar en postres y repostería-.

Cada vez más, los platos asiáticos y exóticos son solicitados en la cocina moderna. Por eso, The Fresh Curry Company, de la mano de **SIXONEIGHT IBERIA** presentará una gama de salsas asiáticas y exóticas caracterizadas por su versatilidad. Ya preparadas y listas para servir, esta línea de productos conserva el sabor de los platos de India, Tailandia, Malasia y Marruecos. Las salsas de The Fresh Curry Company constituyen el ingrediente imprescindible en las cocinas que ofrecen a sus clientes el sabor del mediterráneo influido por la cocina oriental. Disponen de una gama de 14 sabores cuya densa textura se debe a la alta frescura de sus ingredientes. No contienen conservantes ni aditivos artificiales y existe una oferta sin gluten y otra de salsas aptas para vegetarianos.

Conocido como el "oro rojo", el azafrán griego está considerado internacionalmente como la mejor variedad. La Cooperativa de Productores de Azafrán de Kozani, en el norte de Grecia, ha comercializado una selección gourmet de infusiones ecológicas

a base de azafrán, bajo el nombre de **KROCUS KOZANIS PRODUCTS**. Símbolo del lujo en la cocina, el azafrán no solo es capaz de convertir un arroz en un manjar, sino que también posee reconocidas propiedades terapéuticas. Ya en la antigüedad la especia era considerada una planta medicinal, con atributos digestivos, diuréticos y afrodisiacos. Los estudios que se vienen realizando hace varios años, dan como resultado que esta especia contiene numerosos aportes que son muy beneficiosos para nuestra salud, especialmente por sus efectos antioxidantes, por lo que se relaciona con los tratamientos antiaging. Además de tener efectos antioxidantes y antiinflamatorios ha mostrado tener propiedades anticancerígenas. **Krocus Kozanis Herbal Teas** es una novedad absoluta en el mercado español que se puede encontrar de momento en supermercados de productos ecológicos y en tiendas delicatessen.

### ***Novedades bebidas***

A los tan conocidos productos de Aloe vera, característicos por sus efectos saludables y curativos, se suma un refresco de Aloe vera natural. **ALOE VERDE** llega a la 3ª Edición del Salón de la Alimentación para el Consumidor con una bebida sin adición de edulcorantes, preservativos o aromas artificiales; compuesto de un 5% gel de Aloe vera 5% de pulpa de Aloe vera, 10% de aloe vera barbadensis miller, vitamina C, miel y ácido cítrico.

Los bodegueros catalanes **BODEGAS CA N'ESTELLA** mostrarán al público una de sus primicias. Se trata de un vino elaborado íntegramente de Merlot, apto para postres y comidas compuestas por foie y quesos. Clot dels Oms Vi de Fred Rosat, ha sido el nombre elegido por estos pequeños productores situados en Sant Esteve de Sesrovires, que cuidan al máximo sus viñedos con el objetivo de dispensar un producto especial y singular.

El caserío Belauntza de Urnieta Gipuzkoa presentará en sociedad, de la mano de **BURUNTZA**, el Licor Belauntza. Se trata de un licor muy exitoso en el País Vasco, y que por primera vez, deja su entorno natural para visitar Barcelona. El licor llega a tierras catalanas avalado por clientes de gran renombre como Arzak, Berasategi o Mugaritz. El sábado día 7, durante el la celebración del certamen, los cocineros más laureados de Euskadi visitarán el stand de Buruntza para elaborar un pintxo a base de este licor tan especial.

**CASTELL D'OR** es una empresa creada por un grupo de 10 bodegas cooperativas de diferentes zonas vinícolas de Cataluña, con el propósito de unificar procesos de elaboración, embotellamiento y comercialización de vinos y cavas de máxima calidad para el mercado nacional e internacional. En el contexto del salón, Castell d'Or ofrecerá a los asistentes una muestra de sus vinos, elaborados a partir de las variedades de uva autóctonas, cultivadas en viñas perfectamente adaptadas a las características del terreno.

**CELLER COPERATIU SANT MIQUEL** estará presente en la muestra con los vinos del celler Batea, que tiene una extensión de viñedos de 1.445 hectáreas situadas en distintos microclimas de la región catalana, factor que otorga unas características muy peculiares a estos vinos. Las grandes variaciones de temperatura, inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos, la poca lluvia y la baja producción por planta convierte a sus uvas en un producto muy especial. La

cantidad total de uva que se recoge anualmente en el Celler Batea es de 8.000.000 de quilos con un porcentaje de blancos de un 45% i un 55% de negros, de las siguientes variedades: Blancos Garnatxa blanca, Macabeu, Parellada i Moscatell. Negros: Garnatxa negra, carinyena, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre.

Cavas **COLOMER** es una empresa familiar que mostrará el Colomer Reserva "ER", un cava de larga crianza elaborado con las variedades xarel·lo, macabeo, montonec, chardonnay y pinot noir. Del especial coupage y los largos años de crianza se ha conseguido este Reserva Colomer "ER".

**COMPANYIA CERVESERA DEL MONTSENY** estará presente por primera vez en el salón con una novedad con la que ha ganado un concurso de cerveza artesana. Se trata de la "+ Negra". Una cerveza de estilo irlandés, popularizada por la marca Guinness. "La + Negra" se presenta en su estado natural, con el consiguiente valor nutricional y de sabores. A los visitantes que se acerquen al stand del cervecero catalán, se les servirá directamente del tirador.

Los maestros cerveceros de **ESTRELLA DAMM**, Ferran Adrià, Juli Soler y el equipo de sommeliers de El Bulli, Ferran Centelles y David Seijas, han creado una nueva cerveza concebida para acompañar cualquier plato. Se trata de Estrella Damm Inedit, diferente porque liga perfectamente con ácidos, acéticos, cítricos, amargos, etc, además se sirve en copa de vino blanco y reposa en cubitera. Inedit es un coupage único de malta de cebada y trigo, con lúpulo, cilantro, piel de naranja y regaliz. El diseño de la botella, elegante y sobrio, es ideal para cortejar los platos más sugerentes. En cada composición, esta cerveza cambia de bouquet y adapta sus cualidades: un carácter suave con personalidad compleja.

**GIRÓ RIBOT** seducirá al visitante con el nuevo vino Coupage, cuya particularidad es su coupage de Garnacha Blanca, Xarel·lo y Chardonnay que solo se puede encontrar en España en la D.O. Penedés y la D.O. Catalunya, por la particularidad de las variedades Garnacha Blanca y Xarel·lo.

El productor vitivinícola **JANÉ VENTURA** cautivará al público con tres nuevos vinos: el Jané Ventura Blanc Selecció 15 vinyes 2008; el Jané Ventura Rosat Selecció 10 vinyes 2008 y el Jané Ventura Negre Selecció 12 vinyes 2006. Además de tratarse de tres novedades, los vinos poseen una imagen totalmente renovada, con una línea diferente e innovadora que pretende representar el entorno de elaboración de dichos vinos: el mar para el blanco, el pueblo del Vendrell para el rosado y la montaña en el caso del tinto.

El bodeguero **JOAN RAVENTÓS** apuesta en esta edición por el cava Gradiva, el referente de calidad de su bodega que se presenta en una botella de formato diferente inspirado en la obra de Dalí. La mejora de este cava ha sido la incorporación en su elaboración de los racimos Pinot Noir y Chardonnay. Asimismo, presentará dos novedades más, el vino negro Red Divi, herencia del Valle Ventós, que se caracteriza por ser un vino potente y suave a la vez; y un cava brut reserva heredado de 'Joan Raventós Rosell' que durante el 2008 obtuvo dos medallas: una de plata en el concurso alemán 'Mundus Vini' y otra de oro en el concurso 'Effervescents du Monde' en Francia.

**JUST PRESENTS** llega a esta edición del salón con 'La Joia', un cava reserva de prensado suave, digno de ser disfrutado en las celebraciones más especiales. Además, después del éxito cosechado por su primer cava, bautizado con el nombre de su marca 'Just Presents Brut Nature', mostrará la nueva imagen de este espirituoso en la que queda reflejada la fidelidad de los consumidores. Su calidad ha sido reconocida con la medalla de oro en el Concurso de cata de vinos y cavas en el año 2005 y medalla de bronce el año 2004 y 2006.

La tierra, la brisa, el sol y la transparencia de un aire mediterráneo hacen de las tierras de Subirats, un lugar único para el cultivo de la viña. **MASSANA NOVA** exhibirá las novedades de su finca compuesta por 30 hectareas de viñedo situada en Sant Pau d'Ordal (Subirats) y vinculada al cultivo biodinámica. Su amplia oferta vitivinícola, basada en sus variedades blancas, las autóctonas del Penedés Macabeo, Xarel.lo y Parellada; así como Chardonnay , Muscat y Viogner; y sus variedades tintas, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot, no pasarán desapercibidas en el certamen.

En el segmento de bebidas, encontramos una nueva propuesta innovadora que viene de la mano de **OPENDOOR 2006**. Se trata del Alcohol Killer, una bebida que ayuda a que su consumidor se sienta mejor después de la ingesta de alcohol. El producto es un refresco elaborado a base de hierbas naturales y vitaminas, con gasificación Light que ayuda con los efectos negativos en una noche de excesos.

El vino Dolç Parera Barba es la apuesta para el 2009 de **PARERA BARBA**. Su diferencia con el resto de vinos es que se caracteriza por ser un vino dulce ecológico producido por cuatro variedades: Xarel.lo 40 %, Chardonnay 35 %, Garnatxa Blanca 20 % y Gewürztraminer 5 %.

### **Embutidos**

No podía faltar el **Jamón de Teruel**, la mejor seña de identidad de esta tierra que en los últimos años, se ha convertido en el más exquisito embajador de la provincia de Teruel. Allá donde va, conquista el paladar de quien lo prueba. **C.R.D.O JAMÓN DE TERUEL** ya es conocido en toda España y parte de Europa, Latinoamérica y hasta en Japón han sucumbido a su sabor. Alguien dijo que el Jamón de Teruel es un sentimiento que se come, porque va del paladar al estómago y acaba conmoviendo al corazón; este mismo sentimiento experimentarán los curiosos que se acerquen al stand a probar el Jamón.

**SEÑORÍO DE MONTANERA** es una empresa extremeña, que elabora anualmente entre 8.000 y 10.000 cerdos ibéricos puros de bellota con denominación de origen 'Dehesa de Extremadura' y que seducirá a los asistentes al salón con el lomo ibérico de bellota doblado en manteca. Una auténtica especialidad de Extremadura, adobado con sal, ligeras cantidades de ajo, pimientos y aditivos. Este exquisito producto, cuyo periodo de curación supera los cuatro meses, está dotado de un sabor y una jugosidad excepcionales.

### **Carnes**

Teniendo en cuenta un nuevo target, los singles, solteros que viven solos y que, además, no tienen tiempo de cocinar, **LA CHARCUTERÍA ALEMANA COMERCIAL**

ha lanzado un producto que ha tenido muy buena acogida en el mercado. Nos referimos a gama de salchichas Schara Smile envasadas individualmente y que se pueden encontrar en diferentes versiones como la típica salchicha malagueña o la tradicional Viena, entre otras.

**LA PAMPA** es un comerciante catalán que exporta carnes desde Argentina para servir en su restaurante o llevar a domicilio tanto en Barcelona como en su área metropolitana. La novedad de este año, es que el consumidor elige el corte en la pieza de carne (por grosor y por peso) y la recibe envasada al vacío. El tipo de carne que comercializa la Pampa es de vacuno y se encuentra bajo el paraguas de la marca Maredo. Solomillo, cuadril, bife angosto o bife ancho, lomo alto y lomo bajo, son las propuestas de La Pampa en Barcelona Degusta.

### **Platos Pre-cocinados**

**NOVA GAMMA** es una empresa de reciente creación dedicada a la elaboración de productos cocinados de alta calidad. Platos pensados para disfrutar comiendo, cocinados a fuego lento, durante varias horas, recuperando aquellos sabores y texturas perdidas en el tiempo. Cochinillo, setas o foie de frutas son las propuestas de Nova Gamma para esta edición del salón.

La gama de platos precocinados 'Platos Combinados Coci Wok' se exhibirá en el stand de **TA-TUNG PLATOS PRECOCINADOS**. Una línea de cuatro menús completos compuestos por un primer plato a base de pasta, verdura o arroz, y un segundo plato a base de pollo o carne de ternera con un toque oriental es la apuesta de TA-TUNG. El pack incluye una única bandeja (apta para microondas) con dos compartimentos separados, para primero y segundo plato, e incorpora además un tenedor para consumir directamente en el envase si así se desea. El objetivo de esta oferta es atender la creciente demanda de productos precocinados para consumo directo. Asimismo, la oferta atiende al sector de los celíacos; por ello, tres de estos platos combinados no contienen gluten.

**VEGETALIA** asistirá a la muestra con tres gamas: platos precocinados en bote de cristal, rebozados y gama de tofu con olivas. La primera línea se destina a personas que quieren comer sano y de una manera ecológica pero con poco tiempo para hacerlo. Los botes de seitan estofado con champiñones, tofu tres delicias o tempe a la jardinera son tan prácticos que sólo hace falta calentar y comer. En la gama de rebozados, Vegetalia ha ideado los mismos productos pero rebozados lo que les otorga un sabor más intenso con un toque de ajo y perejil. Por último, el tofu con olivas se ha pensado bajo el concepto mediterráneo ideal para combinar con ensaladas y arroces.

### **Varios**

**ACEITES VIZCÁNTAR**, en su carrera por la innovación, presentará un nuevo paté de aceitunas de múltiples usos para chefs y cocineros: como aperitivo con vino o cerveza, en canapé de base de paté, en comidas acompañando carnes y pescados o en las meriendas más succulentas. Aceitunas, alcaparras, anchoas, aceite de oliva virgenextra y especias (principalmente tomillo) componen la receta del éxito de este paté.

Bajo la marca Catalunya, **LA ASSOCIACIÓ CATALANA DE PRODUCTORS AGRARIS I COMERCIANTS DE LA TERRA (ACPAT)** presentará una selección de productos agroalimentarios producidos, elaborados y comercializados, a través de los mercados municipales, tiendas tradicionales y pequeñas superficies, en tierras catalanas. La marca se crea con el objetivo de garantizar un precio justo para el productor y un término de pago corto (15 días), asegurando un producto de calidad y sostenible tanto para el establecimiento como para el consumidor final. Actualmente, el sector de los cítricos, la fruta dulce y la huerta de la Unió de Pagesos de Catalunya ya están integrados bajo esta marca. A lo largo de este año, se integrarán el aceite de oliva, la fruta seca y sectores ganaderos como el ovino y el caprino, entre otros.

La promoción de las Azores como destino para desarrollar oportunidades de negocio es el máximo objetivo de la participación de la **CAMARA DO COMERCIO E INDUSTRIA DOS AÇORES**. Las nueve islas que forman parte del archipiélago portugués estarán representadas en Barcelona Degusta y ofrecerán a los visitantes productos típicos como: quesos, pescados en conserva, vinos y licores, tes y artesanías.

La web [Gastroteca.cat](http://Gastroteca.cat) se presentará en Barcelona Degusta de la mano de **COPCA**. Se trata de un portal de gastronomía catalana, productos locales y turismo gastronómico. En el site se puede encontrar toda la información de productos agroalimentarios, dónde comprarlos, probarlos, cocinarlos, ferias del sector, novedades, rutas gastronómicas, etc. El portal cuenta con 3.000 entradas, estructuradas en tres ámbitos: el Producto, Dónde Comprarlos y Dónde Probarlos. Los productos están clasificados en veinte grupos que facilitan su acceso a la hora de buscar información. Dentro de esta clasificación, encontramos productos agrupados por tipología (frutas, embutidos, pescado y marisco, etc.) pero también criterios de producción (productos con denominación de origen y calidad, productos ecológicos, de producción integrada, etc.). La información sobre los puntos donde poder adquirirlos se centra, fundamentalmente, en comercios locales, mercados o ferias. Además, incorpora un listado de empresas que incorporan la venta electrónica de estos productos.

**CRIT D'OR** mostrará diversos platos aderezados con sus pipas acarameladas, ideales para preparar ensaladas. En Crit d'Or se describen a sí mismos como la primera empresa en elaborar pipas acarameladas y en fomentar sus usos gastronómicos, no sólo como un simple aperitivo sino también como un ingrediente para la elaboración de platos y postres. Uno de los postres más sabrosos es el yogur condimentado con estas pipas o los bombones mezclados también con pipas. Otra de las apuestas innovadoras de Crit d'Or es un surtido de quesos y pipas.

**GASTRONOMÍA ACTIVA** propone una amplia gama de experiencias gourmet formativas para empresas como actividad de team-building o complemento para cualquier viaje de empresa, seminario, reunión corporativa o evento. En Barcelona Degusta, cualquier persona interesada podrá informarse de la oferta de Gastronomía Activa que apuesta por la gastronomía como canal de transmisión en sus acciones de comunicación y relaciones públicas. Asimismo, la empresa cuenta con un aula gastronómica que pretende formar al consumidor ofreciéndole la oportunidad de aprender todo lo relacionado con la cocina, la alimentación y la gastronomía en general. Mediante aulas gastronómicas audiovisuales para la

COMUNICACIÓN Y PRENSA 15

realización de talleres, conferencias, catas o degustaciones, se consigue, de forma amena y divertida, captar la atención del consumidor sobre aspectos gastronómicos interesantes, iniciándole en la práctica de hábitos de alimentación y de vida saludables, y a la vez placenteros. Los visitantes del certamen tendrán la opción de conocer esta línea de servicios.

Eco GR dispone de una gran variedad de productos ecológicos como: muesli de semillas compuestas de girasol, calabaza y sésamo ecológico o tostadas en tambor con sal marina. **HARMASAT ARANJUEZ** exhibirá estos y otros productos ideales para ensaladas, para picar por la mañana o como suplemento energético para deportistas. Asimismo, mostrará también semillas cubiertas con caramelo hecho a base de azúcar integral de caña de comercio justo, un producto ideal para combinar con yogures que aporta calcio, ácido folocí, fósforo magnesio, etc. Además, el público del salón gozará de la oportunidad de probar los pistachos ecológicos pelados tostados en tambor y cubiertos con caramelo hecho a base de azúcar integral de caña. Sin duda, una oferta delicatessen.

Una amplia oferta de productos naturales, biológicos e integrales es la apuesta de **INTEGRAL ARTESANS** para Barcelona Degusta. Sus productos son alimentos saludables y nutritivos, fáciles de preparar. No contienen colesterol, ni grasas saturadas y algunos han sido elaborados sin gluten. La mayoría de las propuestas de este expositor están elaboradas a base de seitán, un alimento que reemplaza perfectamente a la carne puesto que es rico en proteínas, fibra y a su vez contiene poca grasa o tofu de queso de soja. Entre la oferta encontramos nuggets hechos de seitán con un sabor muy similar a los preparados con carne; bio-croquetas, bio-albondigas y bio-hamburguesas con y sin gluten; salchichas y frankfurts de tofu y seitan; pizzas; canelones y fricando y seitán con sanfaina.

Una joven empresa catalana, **LA PARADADAQ**, dedicada a la distribución de productos artesanos de calidad como exquisitos quesos de cabra, de arroces y setas, foies o membrillos artesanales, asistirá al salón con dos novedades muy diferentes: las galletas Filet Bleu con base de mantequilla de varios sabores: coco, limón, chocolate, muesli y naranja, o cookies. Para acompañar el dulce, la Paradadaq ofrecerá el Mojito Easy, una bebida refrescante en el que la menta jugará un papel importante.

La tienda virtual del pescado del puerto de Vigo, **MARISKITO.COM**, pondrá a la disposición del visitante una amplia y variada oferta de pescado y marisco fresco. Mariskito.com sirve en menos de 48 horas pedidos a cualquier punto de Península y Baleares. Los compradores seleccionan y compran de madrugada en las principales lonjas de las rías gallegas los mejores productos, y esa misma mañana se procede al preparado, empaquetado y envío de los pedidos, que se entregan a la mañana siguiente en el domicilio del cliente.

Las exquisiteces italianas también tendrán su sitio en el 3er Salón de la Alimentación del Consumidor bajo la representación de **NEGRINI**. La Mortadella Classica de Bonfatti es la única mortadella italiana que ha sido escogida dentro del presidio show Food. Este producto se elabora respetando las técnicas y recetas originales de los artesanos. El zampone de negrini es otro de los productos elegidos para la ocasión. Se trata de un embutido elaborado a partir de diferentes partes del cerdo molidas y condimentadas con sal, pimienta, vino, agua y especias. Las pastas

no podían faltar en la cocina italiana. Por eso, Negrini deleitará a los asistentes al salón con la línea napolitana de Voiello y la pasta Campofilone, una pasta al huevo, elaborada a mano por las mujeres de la región delle Marche, de donde procede. Además, la conocida mozzarella de bufala ha sido repensada por Negrini y se mostrará en el contexto del salón en forma de trenza y en un nuevo formato de 250 gr. Por último, y para aderezar este postín, un vino frizzante de rojo intenso que se produce en la zona del Oltrepó Pavese en la región de la Lombardía y que responde al nombre de Bangui di Viuda DOC.

**PATRONATO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA DE LLEIDA** asistirá a la muestra con una selección de alimentos saludables, característicos por la tradición y la innovación de los productores que confluyen gracias al esfuerzo y a la vocación empresarial de los productores, de los restauradores y los profesionales que trabajan en tierras leridanas. Vinos costeros del río Segre, Caracoles de Lleida, Queso de los pirineos catalanes, Neules, ternera de los pirineos, embutidos de Lleida, pera, turrónes de Agramunt, coca o aceite de las Garrigues, son parte de la propuesta del patronato en el salón.

Y para los ‘enamorados del queso’, **QUESO ARTESANO** sorprenderá al público con su Mini-Queso Puro de Oveja “Corazón de Amante”. Este queso ha sido elaborado a partir de leche pasteurizada de oveja y se caracteriza por su sabor suave, textura algo cremosa y corteza de color amarillo, propia de los quesos de corta maduración. La particularidad de este producto radica en el formato, en forma de corazón.

**SOPEXA** España organiza un pabellón que cuenta con la colaboración del Ministerio francés de Agricultura y en el que se presentará la oferta gastronómica del país vecino y sus productos más representativos: quesos, vinos, champagne, foie gras, patés y charcutería, entre otros productos. Destaca también, en este contexto, la participación de la empresa Triballat Noyal, que deleitará a los asistentes con su gama de productos lácteos biológicos bajo la marca Vrai. La estructura del pabellón francés es otro de los elementos diferenciales en la muestra, puesto que está concebido como una boutique, en colaboración con la empresa Tívoli, uno de los mejores establecimientos Gourmet especializados en catering y restauración en Barcelona.

La entidad de turismo de la comunidad catalana, **TURISME DE CATALUNYA**, difundirá, bajo la marca “enoturismePenedes”, el aroma de una tierra’ una oferta de rutas por Cataluña a través de un stand promocional. Entre las novedades, destaca la propuesta de enoturismo accesible, rutas sin barreras arquitectónicas para disfrutar del Penedés sin limitaciones.

**VALLISER** sorprenderá al público de Barcelona Degusta con un dulce de ciruela. Se trata de una confitura elaborada artesanalmente con consistencia final similar a la del membrillo, que se puede cortar y utilizar como acompañamiento de quesos, postres y recetas diversas. El formato de presentación es de 3 kg y 350 gramos.

### ***Utensilios de cocina***

**CULLIGAN ESPAÑA**, fabricante de material para el tratamiento del agua, mostrará el descalcificador de menor tamaño de toda su gama. Un elemento compacto

compuesto de 10 litros de resinas y muy práctico puesto que se acopla en pequeños espacios y existe la posibilidad de integrarlo en armarios de cocina. Dispone de un alto rendimiento gracias a las resinas exclusivas de Culligan y es útil para el tratamiento del agua tanto en el ámbito del hogar como en el del trabajo profesional (hostelería).

Importados directamente de Japón y bajo la marca Kyocera, **GANIVETERIA ROCA** mostrará una gama de cuchillos de cerámica. Están fabricados de zirconio, un material natural sin refinar. Destaca de entre esta colección el Cuchillo Sashimi, con una punta muy afilada, que ayuda a la preparación profesional de sashimi y platos de pescado en la cocina oriental.

**TAURUS GROUP** lanza Coffeemotion y Mycook en la tercera edición del Salón de Alimentación para el Consumidor. El nuevo sistema de café en cápsulas, Coffeemotion, surge de la colaboración de dos empresas especialistas. Coffeemotion y Taurus. Coffeemotion se presenta en estuches de 14 cápsulas, con un sistema de cápsula abierto y envasado en bolsas individuales con atmósfera controlada y protegida, para la correcta conservación de su sabor, garantizando toda la plenitud del aroma y el placer, que otorga el café recién molido. Arezzo de Taurus es la cafetera creada para el sistema de café en cápsulas Coffeemotion por su tecnología, diseño y exclusividad que está disponible en cuatro variedades: *Intenso, Largo, Suave y Descafeinado*. La otra novedad de Taurus es Mycook, el robot que cocina por inducción. Un innovador procesador de alimentos que incorpora esta tecnología para convertirse en el mejor aliado a la hora de cocinar de forma rápida, fácil, limpia y segura sin renunciar al sabor más tradicional.

En esta tercera edición no podía faltar Thermomix de **VORWEK ESPAÑA** que presenta un nuevo modelo: la TM 31. Cocina, pesa, trocea, ralla, mole, tritura, pulveriza, emulsiona y amasa. Todas estas funciones para crear platos apetitosos e incluso complementar menús con la ayuda de una sola herramienta. Asimismo, Thermomix pone a la disposición del consumidor una selección de libros de recetas entre los que destacan: Cocina con cerveza (en colaboración con la marca Mahon), Cocina sin gluten para todos (en colaboración con la Federación de Asociaciones de Celiacos de España), Arroces de Levante (elaborado en exclusiva por la marca) y Simplemente Espectacular, una selección de las recetas más típicas en las celebraciones familiares.

Sergi Arola, Isma Prados y Montse Estruch, entre otros cocineros, suben a escena

## **Las Ágoras del Gusto se vuelcan con la Dieta Mediterránea**

**Tras la gran acogida en su edición anterior con la presencia de 5.500 personas, vuelven las Ágoras del Gusto, espacios donde debatir y aprender sobre gastronomía al alcance del visitante. Estos shows culinarios protagonizados por grandes cocineros y expertos en gastronomía y nutrición suponen un foro abierto donde aprender, participar, debatir y divertirse.**

En esta edición, las Ágoras del Gusto se basarán en la Dieta Mediterránea. Patrocinadas por el Ministerio de Medio Ambiente y Rural y Marino, y con la colaboración de la Fundación Dieta Mediterránea, estos shows culinarios tratarán en profundidad este patrón alimentario reconocido mundialmente y que en la actualidad pugna por convertirse en Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

Las Ágoras del Gusto dedicadas a la Dieta Mediterránea cuentan con la colaboración de una nutricionista especializada en la temática presentada, que ofrecerá una introducción acerca de la historia del producto, valores nutritivos, usos y aplicaciones recomendadas. A continuación, el chef especialista muestra diferentes elaboraciones del producto tratado. Para finalizar, se ofrece una degustación a los asistentes.

**Los ponentes de las Ágoras del Gusto, uno a uno:**

### **VIERNES 6 DE MARZO**

#### **12.30h: EL CORDERO, UNA CARNE TÍPICA DEL MEDITERRÁNEO**

Por su excelente resultado culinario y su riqueza en proteínas de alto valor biológico, la carne de cordero ocupa un lugar destacado entre los alimentos de consumo más frecuente en los países mediterráneos. El cordero es uno de los alimentos más tradicionales de nuestra gastronomía y en algunas sociedades está vinculado a la celebración de la navidad. Sus diferentes variedades y maneras de preparación hacen de él un plato socorrido, apto para todo tipo de paladares debido a su intenso sabor y alto poder nutritivo.

*Los expertos: Javier Robles, Cocinero y Responsable de Innovación en Carnes del Grupo Pastores - Irene Serrano, Representante de Cooperativas Agro-Alimentarias del Sector Ovino*

**Javier Robles** ha trabajado como jefe de cocina en diferentes restaurantes de Zaragoza y actualmente Jefe de cocina y responsable de investigación en la empresa Pastores Grupo Cooperativo. Beca de investigación del Gobierno de Aragón: I+D platos precocinados de Ternasco de Aragón.

**Irene Serrano** es ingeniera Agrónomo en la Universidad Politécnica de Madrid (especialidad Economía Agraria). Master en Dirección de Comercio Internacional, Universidad Pontificia de Comillas (ICADE, Madrid). Actualmente es responsable de Promoción en Cooperativas Agro-Alimentarias en todos los sectores. En particular, responsable sector ovino en la Campaña de Cofinanciación Europea "carne únicas de tierras únicas".

### **16.00h: QUESOS, LA RESERVA LÁCTEA DEL MEDITERRÁNEO**

Este derivado lácteo es uno de los alimentos más tradicionales de nuestra gastronomía. En esta Ágora del Gusto se tratarán las bonanzas del Queso de Ovino, un producto habitual en nuestra geografía. Una fuente indispensable de calcio, proteínas, y fósforo. Durante la sesión se puede descubrir su historia, formas de elaboración y tipologías.

*Los expertos: José María Fresno, Especialista en Alimentación - José María Rubio, Representante de Cooperativas Agro-Alimentarias del Sector Queso*

**José María Fresno** es Licenciado en Veterinaria en la Universidad de León (Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos). Doctor en Veterinaria en el Programa de Doctorado "Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Universidad de León. Actualmente es profesor de la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria de la Universidad de León y coordinador del Programa de Doctorado Interuniversitario con Mención de Calidad "Estrategias para la mejora y control de calidad de los alimentos de origen animal" en la Universidad de León y Universidad de Extremadura.

**José María Rubio** es Ingeniero Agrónomo en la Universidad Politécnica de Madrid. Actualmente Director Gerente de la Sociedad Cooperativa Castellana de Ganaderos Camporeal, Madrid.

## **SÁBADO 7 DE MARZO**

### **12.30h: EL PESCADO AZUL, FUENTE NATURAL DE OMEGA 3 DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

¿Por qué el pescado azul es beneficioso para la salud? ¿Qué son los ácidos grasos Omega 3? ¿Cómo se debe cocinar para conservar sus cualidades? En esta Ágora guiada por el cocinero y presentador, Isma Prados se explica cómo sacarle el máximo partido a este alimento sabroso y saludable. Las virtudes del pescado azul diluyen cualquier duda sobre la conveniencia de incluirlo como ingrediente fundamental de nuestra alimentación. El pescado azul es una buena fuente de minerales como yodo, hierro, fósforo, magnesio y calcio.

*Los expertos: Isma Prados, Cocinero y Presentador - Lucía Bultó, Dietista y Nutricionista*

A los veinticinco años, el conocido hostelero Ramón Parellada le dio trabajo en el restaurante La Sila y desde entonces ha pasado por varios establecimientos donde ha dejado su espléndida impronta. Su selección como conductor de los programas televisivos *Cuina per solters* y *La cuina de l'Isma* (TV3), origen de dos libros de recetas –*La cuina de l'Isma* (RBA, 2006) y *Les receptes de l'Isma* (RBA, 2007)– le

COMUNICACIÓN Y PRENSA 20

supuso un gran éxito y le hizo muy popular tanto por su estilo y naturalidad ante las cámaras, como por su enfoque de la cocina. Actualmente, **Isma Prados** alterna sus intervenciones televisivas con la colaboración en diversos periódicos y revistas. Su último trabajo es aplicar su vasta experiencia como cocinero y su formación académica como ingeniero al diseño de una serie de innovadores utensilios para cocinar.

**Lucía Bultó** es una reconocida dietista miembro de la Asociación Española de Dietistas Nutricionistas, Técnico Especialista en Dietética y Nutrición Humana. Diplomada Superior en Dietética y Nutrición por la Universidad de Nancy, Francia. Además, ha desarrollado su carrera profesional en diferentes empresas de referencia, y ha colaborado con varios medios de comunicación.

### **18.00h: EL ACEITE DE OLIVA, EL TESORO GASTRONÓMICO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

En la Dieta Mediterránea el aceite de oliva es uno de sus pilares, no sólo por sus características sensoriales y su buena aceptación, sino también por los demostrados efectos beneficiosos para la salud. En esta Ágora se puede descubrir las características del "Oro Líquido", sus usos gastronómicos, recomendaciones de consumo, etc. El aceite de oliva otorga en la cocina un toque de calidad y distinción a cualquier plato. Además, sus propiedades saludables, ampliamente demostradas, ayudan a prevenir diversas enfermedades.

*Los expertos: Alberto Moya, del Restaurante el Bogavante - Lucía Bultó, Dietista y Nutricionista*

**Alberto Moya** abrió su primer restaurante el 1998, (El Bogavante de Almirante) basado en una cocina marinera, muy mediterránea. A partir de entonces ha abierto varios restaurantes en la península. Su vertiente más literaria le ha llevado a la redacción de recetas para la revista Spanair, realizar las recetas del libro *Don Quijote Gastronómico* editado por el Ministerio de Agricultura, y participar en la serie "Recién casados de Canal Cocina". Actualmente, colabora con la revista "Vivir el vino", organizando catas de aceites y como especialista en alimentación.

### **19.30h: EL PAN, UN ALIMENTO BÁSICO DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

El pan ha sido la base de la alimentación del hombre desde hace milenios, estando presente en todas las culturas mediterráneas a lo largo de los tiempos. Turcos, romanos, italianos y franceses son auténticos devotos del pan. No sólo cuidan su sabor sino también su aspecto. Casi todos los países europeos tienen su pan típico, como la "baguette" francesa o el pan de centeno de Alemania. Sergi Arola se adentra en el mundo de este producto clave de la alimentación, sus aspectos nutricionales y una infinidad de diferentes aplicaciones.

*Los expertos: Sergi Arola, del Restaurante Sergi Arola Gastro, Dos Estrellas Michelin - Lucía Bultó, Dietista y Nutricionista*

**Sergi Arola**, con su restaurante Sergi Arola Gastro, ha conseguido por primera vez en España, que la Guía Michelin conceda de una vez dos estrellas a un restaurante. Previamente, en 1999, la Academia Internacional de Gastronomía le concedió el "Prix de l'Art de la Cuisine Aux Chefs de l'Avenir" como jefe de cocina con mayor

proyección de futuro; en el 2001 la Guía Gourmetour, le concedió el Premio a la Mejor Pastelería de Restaurante y en el 2002 el galardón de Mejor Cocinero del Año. El Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Cocinero del Año le fue otorgado el 2003.

## **DOMINGO 8 DE MARZO**

### **12.30h: EL CONEJO, UNA DE LAS CARNES MAGRAS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

La carne de conejo ha formado parte siempre de la dieta mediterránea tradicional. De hecho, 'Hispania' es un término fenicio que significa "tierra de conejos". Rico en proteínas. Y rico también para el paladar. La carne de conejo ha ganado enteros en nuestros menús diarios, pasando a engrosar la lista de alimentos saludables, nutritivos y equilibrados. En nuestro país, el conejo se sacrifica a una edad temprana, lo que tiene como consecuencia que su carne sea muy tierna. Además, al tener menos grasa que otras carnes animales es más fácil de digerir y resulta más apetecible. Montse Estruch junto a la Dra. Rosa M<sup>a</sup> Ortega, hacen un repaso por las carnes del mediterráneo y desvelan, entre otros, los secretos de la carne de conejo: sus cualidades nutricionales, recomendaciones de consumo y consejos de cocción.

*Los expertos: Montse Estruch, del Restaurante El Cingle - Dra. Rosa M<sup>a</sup> Ortega, Miembro del Comité Científico del Foro Interalimentario*

**Montse Estruch** propietaria y chef ejecutiva del restaurante El Cingle, que en el 2004 consiguió una estrella Michelin. Estruch se ha formado junto a alguno de los mejores *chefs* del mundo: Adriá, Arzak, Berasategui, aunque su creación gastronómica se asienta sobre la base de la cocina tradicional catalana y actualmente desarrolla una "cocina de sensaciones". Su extenso currículum relata infinidad de seminarios, tutoriales, programas de televisión, banquetes, cenas... a demás, de publicar tres libros sobre gastronomía.

**Rosa María Ortega** es catedrática de Universidad. Departamento de Nutrición, Facultad de Farmacia (Universidad Complutense de Madrid) y Secretaria Docente del Departamento, interviene en la impartición de docencia en temas de Nutrición y Dietética en las licenciaturas de Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética. Ha obtenido 13 Premios por trabajos de investigación, ha realizado más de 200 publicaciones nacionales e internacionales. También es autora de 17 libros

### **18.00h: LAS LEGUMBRES, UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS COMPLETOS DE LA DIETA MEDITERRÁNEA**

*Los expertos: Isma Prados, Cocinero y Presentador - Lucía Bultó, Dietista y Nutricionista*

Las legumbres destacan por tener unas propiedades nutricionales altamente recomendada, debido a su equilibrada composición. Isma Prados explica los secretos de las legumbres para obtener las mejores recetas y aplicaciones culinarias.

Sesiones participativas sobre la cocina con flores, las catas de agua o el foie gras

## Las Aulas del Gusto se reivindican como espacios de aprendizaje, formación y conocimiento

**Las Aulas del Gusto se preparan para recibir centenares de visitantes dispuestos a aprender mediante la diversión. Barcelona Degusta ofrece un extenso programa de charlas, conferencias, demostraciones prácticas, catas y degustaciones comentadas a cargo de reconocidos profesionales.**

El consumidor de hoy en día se muestra más interesado por el mundo de la alimentación y los productos gourmet, cada vez quiere saber más y quiere comer mejor. Mucho más atento, se muestra más participativo y más preocupado por los productos que encuentra en los puntos de venta.

En las Aulas del Gusto de Barcelona Degusta 2009 se podrán conocer los beneficios que aportan a la salud determinados alimentos, descubrir nuevos sabores y propiedades, viajar a los orígenes de un producto o saborear la riqueza de un territorio.

Más de una quincena de Aulas del Gusto son las que Barcelona Degusta pone a disposición de aquellos visitantes ávidos de nuevas experiencias gastronómicas. Catas, demostraciones y ponencias forman parte de estas actividades que tienen en la formación, la información y el ocio su razón de ser.

En 2009, las Aulas del Gusto descubrirán –de la mano de destacados cocineros– nuevas formas de **cocinar con flores**, con la colaboración de especialistas en cultivos de plantas aromáticas. Igualmente, una de las sesiones estará dedicada al **foie-gras** y sus numerosas posibilidades culinarias. Por su parte, el **pan con tomate, los quesos**, entre otros productos, tendrán su espacio en el salón.

En el campo de las bebidas, las **aguas** cobrarán protagonismo en las Aulas del Gusto, acercando a todos los públicos el mundo de las catas de la bebida universal por excelencia, así como la importancia de saber elegir una determinada agua en cada momento. De igual modo, también tendrán su espacio la **cerveza artesanal**, y el apasionante mundo de los combinados y los **cocktails**.

Además, las Aulas del Gusto presentarán su versión más comprometida con sesiones dedicadas a la salud y los hábitos alimentarios saludables, desde el punto de vista de la nutrición, la dietética y las **alergias alimentarias**.

Más de una quincena de demostraciones prácticas sobre diferentes productos presentes en nuestra cocina

## **Flores, foie-gras, alimentación saludable y sabores territoriales, protagonistas de las Aulas del Gusto**

Las Aulas del Gusto se erigen como uno de los espacios más atractivos de Barcelona Degusta. En esta edición, aumentan las sesiones programadas para disfrute de los visitantes al salón. Una manera distinta de aprender sobre el mundo de la alimentación y la gastronomía con profesionales de primera línea.

**Los ponentes de las Aulas del Gusto, uno a uno:**

### **VIERNES 6 de MARZO**

#### **12.30h: EL SABOR DE LAS FLORES**

Las últimas tendencias en los fogones han vuelto a poner de moda una antigua forma de cocinar consistente en utilizar las flores comestibles como ingrediente o como guarnición, posibilitando nuevos aromas, sabores y colores que despiertan el interés de los cocineros de hoy en día.

Si bien es cierto que en algún caso ejercen una función meramente decorativa ya que aportan aroma y hace los platos más visibles, los elementos más preciados del jardín pueden convertirse en condimentos esenciales para la creación de cientos de platos deliciosos.

Históricamente, en la época clásica se preparaba las ambrosías más sabrosas a base de pétalos de rosa, aromas de violeta y salsas de alazor. A Carlo Magno, por ejemplo, le encantaban las ensaladas de flor de malva. Otra cocina famosa como la china utiliza flor de loto, magnolia y jazmín; en la japonesa, el crisantemo siempre ha tenido importancia; en Oriente Medio, la rosa y el naranjo, y en Francia a utilización de las flores llega a los sorbetes, las truchas, los pichones o las tortillas.

Sin lugar a dudas, el referente dentro de la cocina con flores es la rosa, por sabor dulce y olor inconfundible. Sus pétalos escarchados con azúcar resultan un majar exquisito, pero también pueden utilizarse en mermeladas, guisos con cordero, ensaladas con frutas, tortillas, etc. Los pescados encuentran en la menta, el tomillo, el hibisco o el jazmín una guarnición con estilo propio, mientras que los usos gastronómicos de la lavanda van desde el conejo, el arroz y el pollo hasta los helados más sabrosos. Caldos y bebidas admiten la compañía de las caléndulas por su gusto ligeramente amargo.

En las Aulas del Gusto de Barcelona Degusta, se pueden degustar flores como la rosa, la flor del naranjo, violetas, begonias, capuchinas, lavanda, gardenias, jazmín y la sorprendente **flor eléctrica**; todas ellas se degustan en crudo.

La degustación se acompaña de una charla donde se hace un repaso de las flores más consumidas a lo largo de la historia; curiosidades, valores nutritivos, propiedades terapéuticas, y aplicaciones en la cocina cotidiana.

**El experto: Iker Erauzkin, Chef y escritor**

**Iker Erauzkin** es un joven cocinero vasco afincado en Catalunya, asesor gastronómico, estilista y colaborador habitual en diversas publicaciones culinarias, autor de los libros *El sabor de las flores*, *Sabores de ayer*, *cocina de hoy* (Océano/Ambar) y de la colección *La cocina de Iker* (Styria). Este joven cocinero ha recibido varios premios y reconocimientos por su labor en la cocina más vanguardista de nuestro país. Iker trabaja actualmente en una colección de libros de cocina adaptados a todos los públicos y que pretenden resolver acontecimientos cotidianos que debemos afrontar sin mayor destreza en la cocina; al mismo tiempo podemos encontrar a este joven chef impartiendo cursos de cocina o cocinando en diversos eventos y en los domicilios más prestigiosos de nuestra geografía

**16.00h: LA CERVEZA NATURAL, SISTEMA DE ELABORACIÓN**

Los españoles ingieren una media anual de 56 litros por cápita (una de las tasas más moderadas de Europa). Durante los últimos cinco años el consumo de cerveza ha aumentado un 10%, habiéndose incrementado el consumo de la "sin" en un 61%. España es el tercer productor de cerveza de la UE y el noveno del mundo. También ocupa el primer lugar en la UE como productor y consumidor de cerveza "sin", un 15% de toda la que se comercializa en el país (8,5 litros por año).

En países como Bélgica y Alemania, cocinar con cerveza es algo más común que en España. El secreto principal para que un plato cocinado con cerveza resulte óptimo es dejar evaporar su alcohol, al igual que la cocina con vino. Una de las cualidades de la cerveza en la cocción es su capacidad para hacer más livianas las sopas, los risottos, las frituras o los souffles.

En esta Aula del Gusto se aprenden las diferentes técnicas para la elaboración de cerveza en casa. Los ingredientes, los procesos y la maquinaria necesaria para conseguir cerveza casera.

**El experto: Pablo Vijande, Mestre cerveser de la Companyia Cervesera del Montseny**

Licenciado en Ciencias Químicas y con holgada experiencia en el mundo de las cervezas, **Pablo Vijande** es maestro cervesero de la Companyia Cervesera del Montseny. Ha recibido formación en el Reino Unido y ha diseñado distintos talleres de elaboración de cerveza en casa y de degustación, en los que ha participado como formador. Además, ha publicado el libro *La cerveza artesanal – Cómo hacer cerveza en casa*.

**18.00h: SOM D'ON VENIM, TAST DE VINS DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN CATALUNYA**

Patrocinat per la D.O. Catalunya, la campanya "Som d'on venim" llega a Barcelona Degusta para dar a conocer la D.O. catalana que más embotella, con una visión innovadora y creativa del vino. La D.O. Catalunya, que engloba 60.000 hectáreas en toda Catalunya, permite al viticultor elaborar su vino con flexibilidad y libertad,

ya que cuentan con 25 variedades de uva autorizadas. En esta Aula del Gusto tendrá lugar una breve presentación y una cata representativa de sus vinos.

**El experto: Antón Castellà, Enólogo i Secretario de la D.O. Catalunya**

**Antón Castellà**, es ingeniero técnico agrícola, ingeniero agrónomo y Licenciado en Enología. Además, tiene una extensa experiencia en la elaboración de vinos. Está al frente de la secretaría de la D.O. Catalunya.

**18.00h: COCINA SENCILLA DEL FOIE-GRAS**

El nombre de foie-gras mantiene su terminología francesa, que traducida significa –literalmente- hígado graso, y tiene que ser de pato o de oca. El término foie-gras se refiere exclusivamente al producto elaborado con hígado graso de pato u oca; que se consigue al sobrealimentar al animal durante un periodo de unas dos semanas. El de foie-gras es la máxima calidad al utilizarse sólo hígado puro, y se elabora con trozos de lóbulos aglomerados. La máxima pureza se alcanza con el foie gras entier que se compone de un hígado entero o de uno o varios lóbulos de hígado graso.

Los amantes del foie-gras disfrutarán de múltiples recetas fáciles que utilizan este manjar como ingrediente de una cocina sencilla. André Bonnaure introduce las claves para el tratamiento culinario sin complejos de esta joya gastronómica.

**El experto: André Bonnaure, Cocinero y Escritor Especialista en Pato y Foie-gras**

**André Bonnaure** es heredero de una dinastía de cocineros franceses que arranca en el siglo XVIII. Desde que tiene uso de memoria, su vida ha girado alrededor del pato y el foie-gras, y es considerado uno de los mejores especialistas en la materia. Ha publicado: *Foie Gras*, (Montagud, 2006) la verdadera Biblia sobre el foie. Actualmente se le puede ver en la película "Dieta Mediterránea", de Joaquín Oristrell, donde se interpreta a sí mismo.

**SÁBADO 7 DE MARZO**

**12.30h: LA GARNATXA BLANCA (GXB) DE LA TERRA ALTA: DE LA TRADICIÓ MEDITERRÀNIA A L'EVOLUCIÓ CONTEMPORÀNIA**

La Garnacha blanca de la Terra Alta representa hoy uno de los principales exponentes de los vinos blancos varietales del mediterráneo. En éste atractivo recorrido por los diferentes tipos de vinos varietales de GXB se degusta una auténtica prueba de cómo la ilusión y el refinamiento en el trabajo convierten un terruño y una variedad en algo singular. La sesión está patrocinada por el C.R.D.O. Terra Alta.

*Los expertos: Jaume Martí, Enólogo, Secretario del C.R.D.O. Terra Alta - Sergi Montalà, Sommelier, Miembro del Comité del Tast del C.R.D.O. Terra Alta*

**Jaume Martí**, Enólogo y Master en Gestión de Empresas. Secretario del C.R.D.O. Terra Alta. Fue miembro del comité de cata del C.R.D.O. Terra Alta del 2002 en el 2004. Ha participado en diversos congresos y ponencias del sector agroalimentario.

**Sergi Montalà**, Sommelier, Miembro del Comité del Tast del C.R.D.O. Terra Alta. Profesor de los cursos de sommelier del CETT y de la URV, fundador de la cerveza "Rosita" de Tarragona, colabora con el C.R.D.O. "Terra Alta" desde 2004 y actualmente trabaja como Sommelier en las cavas Agustí Torelló Mata.

**16.00h: LOS VINOS DULCES CATALANES. "MISTELA, MOSCATELL, RANCI I VI BULLIT"**

Los vinos dulces son aquellos que, debido a la elevada riqueza en azúcares de los mostos, se quedan dulces en forma natural, porque la levadura no tiene capacidad para transformar todo el azúcar existente. Según el resto de azúcar que quede podemos tener vinos abocados, semisecos, dulces, licorosos, etc. Estos tipos de vinos dulces se distinguen, principalmente, por los procesos tecnológicos que se han seguido para su elaboración. A algunos vinos se les añade mosto durante la fermentación, cuando aún no ha terminado ésta. Son los llamados "mistelas" o "vinos de licor o licorosos" propiamente dichos. En las zonas cálidas, como en España y en otros países mediterráneos, donde la riqueza de azúcares al ser normalmente elevada, de forma natural, quedan dulces después de la fermentación. Los vinos dulces catalanes han formado parte de la tradición vitivinícola del país. En los últimos años se observa una recuperación, por parte de diferentes bodegas, de esta tipología de vinos un tanto olvidada.

Secos o dulces, oxidados o no, vinos complejos y versátiles que no sólo sirven para acompañar la comida. En esta Aula se realiza una cata de los vinos más tradicionales, los que siempre estuvieron en las mesas de nuestras casas y que con el paso del tiempo hemos perdido el gusto por terminar cualquier comida con un sorbo de estos deliciosos anfitriones.

*El experto: Xavier García Muntaner, Enólogo*

Nacido en Barcelona, donde ha desarrollado parte de su formación universitaria, **Xavier Garcia Muntaner** es ingeniero técnico agrícola especialidad industrias alimentarias (Universidad Politécnica de Barcelona), Geología (Universidad de Barcelona) y Enología (Universidad Rovira y Virgili de Tarragona). Actualmente desempeña tareas de Dirección Técnica y Comercial en Alella Vinícola, bodega familiar donde se elaboran diferentes vinos bajo las marcas Marfil o Ivori entre otras. Su inquietud profesional le ha llevado a reinventar los productos de la empresa hasta el punto de renovar gran parte de los vinos y recuperar una gama de ellos totalmente olvidada en Alella: los dulces y generosos.

**16.00h: ENSEÑAR A COMER DESDE PEQUEÑOS**

Son muchos los padres que están preocupados porque sus hijos comen mal o poco, y resulta totalmente imprescindible que para que coma bien un niño, primero hay

que motivarlo. El comer bien es un hábito, un hábito es una conducta aprendida, una buena costumbre, el aprendizaje de una acción que repetimos en nuestro quehacer cotidiano.

*Los expertos: Dr. Eduard Estivill, Pediatra i Neurofisiólogo - Montserrat Domènech, Psicóloga i Pedagoga*

**Eduard Estivill** es especialista en Neurofisiología clínica y Pediatría. Desde 1989 es director de la Clínica del Sueño Estivill, del USP Institut Universitari Dexeus de Barcelona y coordinador de la Unidad del Sueño del Hospital General de Catalunya. El Dr. Estivill está considerado uno de los especialistas más reconocidos en España, autor de más de 200 artículos sobre los trastornos del sueño en publicaciones de todo el mundo, además de cerca de 20 libros.

**Montserrat Domènech** es Licenciada en Pedagogía y Psicología Infantil por la Universidad de Barcelona, desde 1974. Su actividad profesional se centra en la atención psicopedagógica de niños, adolescentes y jóvenes con trastornos escolares, conductuales y emocionales. Colabora con el Dr. Eduard Estivill en el tratamiento de los trastornos del sueño, de la alimentación de los niños, así como en el diagnóstico y corrección de otros hábitos.

**18.00h: ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS: UN MENÚ PARA TODA LA FAMILIA**

Son muchas las personas que sufren algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, lo que implica un cambio en los hábitos alimentarios de la familia. En esta charla se puede descubrir una gran variedad de recetas para cocinar en familia sin renunciar al placer de la buena mesa. Esta sesión está patrocinada por "My Cook"

*El experto: Jordi Cruz, del Restaurante Angle, Una Estrella Michelin*

**Jordi Cruz** es el cocinero más joven que logra una Estrella Michelin en España, y el segundo chef más joven del mundo en conseguirla. Tras una exitosa estancia en el restaurante Estany Clar, de Cercs-Berga (Barcelona) donde logró una estrella Michelin, ejerce en la actualidad en el restaurante L'Angle, en el complejo Alicia de San Benet de Bages, que ha sido galardonado con otra de las estrellas Michelin.

**19.30h: SABORES DE CATALUNYA A TRAVÉS DEL "PA AMB TOMÀQUET"**

El Pan con tomate es uno de los manjares más conocidos y reconocidos de Cataluña, signo inequívoco de su identidad cultural. De origen humilde pues servía para hacer más digerible el pan duro que se guardaba en todas las casas de payes ha pasado a ser encumbrado por los grandes chefs de nuestra cocina que lo han reinventado y desestructurado. En esta sesión se pueden catar panes, tomates, aceites, combinarlos y maridarlos con productos de nuestra tierra, anchoas, embutidos y quesos. Todos ellos producidos por productores artesanales. Un viaje por nuestras costumbres, tradiciones y territorios que nos enseñara que hacer un buen pan con tomate no es algo nada banal ni intrascendente.

**El experto: Salvador Umbert, Ecogastrónomo**

Socio fundador de [directodelcampo.com](http://directodelcampo.com), **Salvador Umbert** dejó las responsabilidades en una de las multinacionales más importantes de nuestro país para reinventar su vida orientándola a una de sus mayores pasiones, el campo y la agricultura.

Convencido de las bondades de nuestra tierra y de la necesidad existente de valorizarla creo su propia empresa para goce y disfrutes de los consumidores que desean tener todos los sabores en sus paladares pero que no tienen tiempo de acercarse a los mercados para su compra.

**DOMINGO 8 DE MARZO**

**12.30h: EL VERMOUTH: UNA TRADICIÓN MEDITERRÁNEA**

El vermouth nos ha acompañado desde siempre en los aperitivos más tradicionales. Bebida típica mediterránea compuesta por un vino blanco macerado y aromatizado con hierbas que ya Hipócrates utilizaba con fines medicinales. Sin duda es una bebida única, ya que su complicado proceso de elaboración y las complejas mezclas de hierbas confieren un peculiar sabor muy agradable y algo goloso.

Hay varios tipos de vermouth y muchas formas de degustarlo. En este caso guiados por Chiara Gai, piemontesa afincada en Catalunya y amante de los vermouth de ambos lados de las riberas mediterráneas se propone un viaje sensitivo por los matices y las diferencias que unen a dos países bajo una única bandera la del Vermouth.

Durante la sesión se cataran vermouth catalanes e italianos, maridados con algunos complementos tradicionales que transportarán a una de las tradiciones más antiguas de nuestra cultura y que con el devenir de los tiempos ha caído en desuso.

**El experto: Chiara Gai, Sommelier y Actriz**

Nacida en Piamonte (Italia), **Chiara Gai** se licenció en Organización y Economía del Espectáculo por la Facultad de Disciplinas del Arte, de la Música y del Espectáculo de la Universidad de Bolonia. También se diplomó en Artes Escénicas en la Escuela de Teatro Galante Garrone de Bolonia. Sommelier licenciada por la Escuela de Hostelería de Barcelona. Su pasión por el vino le viene de sus abuelos (viticultores piemonteses). Ha colaborado con museos, entes públicos, hoteles y restaurantes realizando eventos gastronómicos y culturales. Ha trabajado como sommelier evolucionando profesionalmente en una de las tiendas de vino más grandes e importantes de Europa.

**16.00h: BUSCANDO LA PAREJA PERFECTA**

A partir de cuatro vinos nuevísimos, de taller de producción limitada y experimental en Siurana d'Empordà, elaborados con variedades vínicas de origen italiano y desconocidos en nuestro mercado, se buscarán conjuntamente aquellos productos gastronómicos considerados idóneos por su maridaje y acompañamiento, en una cata irrepetible.

*Los expertos: Joan Múrria, Experto en Vinos i Gastronomía - Enric Canut, experto en quesos y consultor gastronómico*

**Joan Múrria** es uno de los mejores expertos en vinos y gastronomía de Catalunya, propietario de "Queviures Múrria" en Barcelona. Fundador de Maestros Queseros Artesanos de Catalunya y de Maestros Bodegueros, y miembro del grupo "La forquilla" en Catalunya Ràdio.

**Enric Canut** es jefe de Compras de Productos Gastronómicos en Vinoselección. Es experto, consultor quesero y gastronómico. Además colabora en diferentes revistas gastronómicas y en el programa "De Boca en Boca" de COM Radio. Es Asesor Gastronómico de la Dirección de Barcelona Degusta.

**16.00h: ¿EXISTE UNA DIETA PARA LA LONGEVIDAD?**

¿Es posible retrasar el envejecimiento? ¿Podemos rejuvenecer a través de la dieta? Éstas y otras preguntas tienen respuesta en esta conferencia dedicada a salud y nutrición, en que se plantea la forma de conseguir una longevidad saludable a través de la dieta, dando un repaso a cantidades, tipologías de alimentos, y su forma de consumo.

*El experto: Dr. Manuel Sánchez, Rble. del Área Antiaging de Clínica Planas*

El **Dr. Manuel Sánchez** es el responsable del área de Antiaging (Subdirector del servicio) Nutrición y Dietética de Clínica Planas de Barcelona, en que define el tratamiento adecuado a cada paciente, desde el punto de vista nutricional y dietético.

**18.00h: VINOS MODERNOS VERSUS VINOS CLÁSICOS**

¿Vinos tecnológicos, vinos de autor, o vinos clásicos? En los últimos 20-25 años las bodegas españolas han apostado por modelar su estilo a las demandas del público, en favor de vinos finos y elegantes:

Cata de 4 vinos representativos de estas dos tendencias para poner de manifiesto las diferencias y la influencia del trabajo del viñedo, la vendimia, la vinificación, crianza en barricas, etc. en su color, concentración, estructura, acidez, frescura y longevidad.

*El experto: Lluís Manel Barba, Sumiller y Enólogo*

**Lluís Manel Barba** lleva más de 15 años impartiendo cursos de cata de vinos, enología y viticultura, en diversas entidades, tanto públicas como privadas (Escola d'Arts i Oficis, Institut de Ciències de l'Educació de la U.A.B., ESADE, RACC...). Ha trabajado como enólogo al frente de bodegas como el "Celler Mas Igneus" del Priorato y ha realizado diversos trabajos de investigación sobre viticultura. Profesor de Sumillers en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona y también profesor de Enología en la escuela de cocina Hoffman. Ha sido colaborador del programa "De boca en boca" de COM Radio y también es autor de diversos libros sobre enología: La cata de Vinos (Guía completa para conocer y degustar los vinos) publicado por Random H. Mondadori, Vinos de España. Editorial Robinbook (Volúmenes correspondientes a Ribera del Duero, Rioja I, Rioja II, Penedés, Aragón, Castilla y León).

## **LUNES 9 DE MARZO**

### **12.30h: AGUAS DE LOS 5 CONTINENTES**

Durante los últimos años ha dejado de sorprender que un restaurante disponga de carta de aguas, como si de vinos, champagnes o cervezas se tratara. Además, se están consolidando las denominadas "catas de aguas" en las que lejos de diferenciar tan sólo si contiene gas o no, también se analizan otros factores como sus distintas propiedades minerales.

Los expertos aseguran que el agua mineral tiene color, cuerpo, sabor y olor, y que por lo tanto se pueden diferenciar diferentes tipos de aguas, dependiendo de la procedencia y las condiciones de extracción. Las catas se dividen en tres fases: una visual en la que se aprecia si el agua es transparente o brillante; la olfativa, si el agua es agradable o terrosa; y en la fase gustativa si es dulce, ácida, salada...

La importancia del agua en España es más que destacada, según la Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas (Aneabe) se consumió en 2007 más de 5.637 millones de litros, el 95,68% fueron aguas minerales naturales. Además, el consumo per cápita se sitúa en 127 litros. El consumo de agua embotellada en España crece cada año sobre un 5%. España se sitúa como el cuarto productor europeo de aguas envasadas, por detrás de Italia, Alemania y Francia.

#### **El experto: Steve Rowe, Sumiller de Agua**

**Steven Rowe** es gerente de Wawali y especialista en Aguas. En mayo de 2008 fue el creador del primer 'Premium Water Summit' en Barcelona junto a Michael Mascha –finewaters.com- y Jan Bender –Iskilde-. Posteriormente, en junio de 2008 fue elegido como miembro destacado del jurado en el Prestigioso 'Water Innovation Awards' en Inglaterra. Actualmente está trabajando para crear la primera "Fine Waters Society".

### **11.30h: COCTELERÍA, LOS SECRETOS DEL BARMAN**

El objetivo del taller es brindar una introducción general al fascinante mundo de la coctelería de una forma práctica, sencilla y divertida; cuáles son los utensilios básicos para cada tipo de cóctel, aguardientes, cremas, aperitivos y licores; sus ingredientes y técnicas, sus mezclas y decoraciones. Cómo se elaboran los cócteles más famosos del mundo, cuáles son sus anécdotas y curiosidades. En definitiva, el lugar ideal para aprender los secretos de un buen barman.

#### **El experto: Luca Izzo, Barman Manager**

**Lucca Izzo**, Barman Manager del Bar Marfil del Hotel Murmuri, se ha formado en Italia como hostelero y sumiller, y posteriormente se ha especializado en coctelería. Ha trabajado como barman en el conocido PJ's Bar & Grill de Chelsea y se encargó de la Dolce Vita, el espacio Coctails&stars del Hotel Majestic de Barcelona.

### **13.00h: BASES DE LA COCINA CATALANA EN LA ACTUALIDAD**

Àngel Pascual da las claves para cocinar las mejores recetas tradicionales de nuestra cocina llevadas a la actualidad; respetando la cultura y las tradiciones, así como las cocciones, las técnicas y la materia delgada como el elemento principal del plato. Aula patrocinada por "My Cook".

*El experto: Àngel Pascual, del Restaurant Lluçanès, Una Estrella Michelin*

Considerado autodidacta, Àngel Pascual abrió en 1991 el restaurante Lluçanès con su mujer, en Prats de Lluçanès. En 2000 consiguieron una estrella a la Guía Michelin. Después de 16 años y juntamente con Francesc Miralles, decidieron trasladar el restaurante a Barcelona, donde continúan utilizando productos propios del Lluçanès: setas, caza, trufa, entre otros. En la Guía Michelin del año 2008 y 2009, el restaurante Lluçanès de Barcelona también consiguió la estrella Michelin. Àngel Pascual es miembro fundador del colectivo Osona Cuina, que se crea el año 1998 con el objetivo de impulsar la gastronomía como motor turístico de la comarca.

### **13.00h: ESPAÑA, EL PAÍS DE LOS 100 QUESOS**

Un recorrido por toda la geografía española para demostrar que estamos entre los cinco grandes países queseros del mundo, con un repertorio único de variedades queseras finalizando con una cata comentada de diez grandes quesos, representativos de la singularidad de este acervo gastronómico.

*El experto: Enric Canut, experto en quesos y consultor gastronómico*

**Enric Canut** es jefe de Compras de Productos Gastronómicos en Vinoseleccion. Es experto, consultor quesero y gastronómico. Además colabora en diferentes revistas gastronómicas y en el programa "De Boca en Boca" de COM Radio. Es Asesor Gastronómico de la Dirección de Barcelona Degusta.

Restaurantes con lo mejor de cada gastronomía

## Los Ambigús, espacios para disfrutar de menús temáticos y productos regionales

El Salón de Alimentación para el Consumidor, Barcelona Degusta, apuesta nuevamente por los Ambigús, unos espacios creados específicamente para la degustación y el disfrute del paladar. Degustaciones sencillas, sorprendentes, exóticas, temáticas, guiadas...todas a ellas a cargo de los mejores profesionales del sector de la gastronomía.

Los Ambigús suponen la mejor oportunidad para que el visitante pueda descubrir nuevos productos y sus aplicaciones culinarias. Suponen un punto de encuentro ideal para disfrutar de los mejores manjares en un ambiente distendido. Estos espacios se organizan de forma temática, y cada zona o territorio presente muestra al visitante lo mejor de su gastronomía.

Se puede definir los Ambigús como espacios concebidos para la cata reflexiva y la transmisión de la cultura gastronómica, siendo cada edición uno de los espacios más concurridos de Barcelona Degusta.

### Molt de Gust

Diez productores de calidad que recogen lo mejor de la gastronomía. Ibéricos de las montañas extremeñas; el mayor productor de manchego artesano; salmones y ahumados de todo tipo; grandes conservas de pescados y mariscos de la Rías gallegas; chacinas tradicionales catalanas; quesos artesanos con leche cruda de vacas alimentadas en los prados pirenaicos; todas las variantes de foie gras de oca y pato de Les Landes; bombones y chocolates de París; y todo bien regado con los mejores cavas del Penedès y vinos del Priorato. Y una oferta con los mejores "bocadillos de lujo" de la feria.

### Calidalia

Este Ambigú realiza una decidida apuesta por Barcelona Degusta. Calidalia agrupa a las empresas españolas líderes del sector de alimentación, bebidas y gran consumo. Un lugar donde los productos clásicos de empresas tan prestigiosas como Pascual, Nutrexp, Freixenet, Aneto, Casa Tarradellas, Vichy Catalán, Torres, Campofrío, Gallina Blanca y García Baquero maridarán con nuevos y sorprendentes lanzamientos.

### La Receta Catalana

El stand de Catalunya, promovido por el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, contará con un programa de actividades encaminadas a promover y transmitir un mayor conocimiento de las producciones alimentarias de proximidad y con distintivo de calidad que hay reconocidas en Catalunya.

El escenario principal será una cocina escaparate donde se prepararan, en directo, propuestas gastronómicas enmarcadas en el concepto de La receta Catalana. Los platos, que pueden cocinarse en casa, son sencillos y, a la vez, saludables y asequibles. Las degustaciones están previstas a mediodía, de 13:00h. a 15:30h.

### **Naturaleza Mágica**

Esta edición el exotismo lo pone la mágica región de las Azores. La Câmara do Comércio e Indústria dos Açores nos presenta los paisajes únicos de las nueve islas que componen el archipiélago para interactuar con el consumidor a través de ofertas turísticas, sorteos y degustaciones. Además de la belleza de sus paisajes, nos deleitarán con degustaciones de sus joyas gastronómicas: quesos, conservas de pescado, frutas, té, vinos y licores.

### **El Buen Pan del Gremi de Flequers**

El Gremi de Flequers de Barcelona se acerca nuevamente al consumidor con el objetivo de informarle y transmitirle la calidad del buen pan. Para ello, además de un punto de degustación y venta, instalará un obrador en el que mostrará como se hace el pan, reflejando el mimo con el que este colectivo profesional elabora un producto tan arraigado en nuestra dieta mediterránea. El sábado día 7 a las 19.15, la Dra. Magda Carlas (médico nutricionista) ofrecerá la conferencia "El que cal saber del pa".

### **Escuela de Paellas**

Aprende a cocinar tu propia paella y compártela después con tus amigos y familiares. En la escuela de paellas dispondrás de todo el material necesario y la ayuda de un cocinero para que tu solo descubras como preparar una paella. Podrás elegir entre las variedades de paella de pescado y marisco, paella de carne, paella valenciana, arroz negro y fideuá.

### **Cal Blay**

En 1982 abrió las puertas el Restaurante Cal Blay. Un nuevo proyecto hecho desde la ilusión y la pasión por la calidad que siempre ha estado presente en la manera de entender la cocina de esta familia. Desde entonces no han parado de crecer para hacer llegar lo mejor de su trabajo a todas partes, a través de servicios de catering y de sus tiendas de comidas. Estos días tendremos la suerte de poder conocerlos y degustar la pasión por su trabajo.

### **Oriente**

Una empresa de Barcelona con 20 años de experiencia en el oriente magrebí y su restaurante Maqtub nos acerca la gastronomía de esta zona mediterránea a través de sus productos artesanos y autóctonos: té a la menta, café árabe, repostería dulce y salada... en un ambiente relajado y decorado para que te traslades hasta esa maravillosa zona.

Desde los objetos más curiosos a los más prácticos

## **El Bazar presenta una gran oferta de productos para equipar la mesa y la cocina**

**En esta sección de la feria el visitante puede encontrar todo tipo de objetos relacionados con el universo culinario. Las soluciones más prácticas para el hogar se hallan en el Bazar de Barcelona Degusta. Accesorios, utensilios, pequeños electrodomésticos, recipientes, sartenes y menaje culinario se convierten en los principales protagonistas del Bazar.**

Es el espacio ideal para curiosear y encontrar todos los objetos relacionados con el mundo del hogar y la cocina, desde artilugios para equipar la propia cocina y disfrutar del placer de comer en casa, hasta las últimas tendencias para vestir la mesa.

En el Bazar se realizan numerosas demostraciones ante el público que se congrega en este espacio. Innovación y funcionalidad se alían para sorprender al visitante con los productos más sugerentes del mercado.

### **La artesanía en la mesa**

Objetos artesanos de diferentes manufacturas, como por ejemplo, productos textiles, de cristal, de cerámica y barro, y utensilios de madera para la cocina y la mesa, se podrán encontrar y comprar en el stand de [Artesanies.cat](http://Artesanies.cat) (Pabellón 1, stand D410).

Esta presencia de los objetos artesanos directamente vinculados a la gastronomía y a la restauración se realiza gracias al apoyo y la colaboración de [Artesania Catalunya](http://ArtesaniaCatalunya.com), organismo adscrito a la Direcció General de Comerç de la Generalitat de Catalunya.

La Librería Gastronómica se convertirá en una “Librería Café” de la mano de Coffeemotion de Taurus

## **El Quiosco ofrece más de mil publicaciones sobre alimentación, cocina, nutrición y dietética**

**Barcelona Degusta presenta un área dedicada en exclusiva a la información. El visitante podrá acceder a una amplia selección de publicaciones vinculadas al universo de la alimentación en la Librería Gastronómica de Barcelona. Además, habilita un Espacio Solidario en el que diferentes ONG’s podrán explicar su particular lucha contra el hambre y la desnutrición.**

Libros, revistas, guías de restaurantes, recetarios, cursos de cocina, portales y otros soportes gráficos o audiovisuales se dan cita en este espacio para la curiosidad, la consulta y el conocimiento.

La **Librería Gastronómica** presentará más de 1.000 títulos sobre alimentación, cocina, gastronomía, nutrición y dietética a disposición de los amantes de la literatura y el buen comer. Los títulos y autores más célebres del universo gastronómico harán las delicias de los asistentes a la feria.

Un espacio de más de 150 m2, gestionados por **Salas Llibreteria**, donde poder ver y comprar una amplia selección de libros sobre alimentación, cocina, gastronomía, nutrición o dietética.

Gracias a la participación y el patrocinio de Coffeemotion de Taurus, la librería integrará un espacio-café con demostraciones de Latte Art de mano de su barista especializado, Gay Enriquez. Un lugar donde también se realizará la presentación y firma de libros como **“1001 vinos que hay que probar antes de morir”** de Juan Manuel Bellver y Neil Beckett (Editorial Random-House), **“La Gastronomía del Quijote y 100 recetas con Vino”** de Antonio Rodríguez (Asociación ACEPA) y **“Fuego Negro”** (Editorial Everest) de Edorta Iamo, Iñigo Cojo, Amaia García y Bruno Hidalgo, entre otros.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA

### Viernes, 6 de marzo

- 11'00 h**      **Cata**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion
- 16'00 h**      **Latte Art**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion
- 17'00 h**      Presentación del Libro **Fuego Negro**  
Ponentes: Edorta Iamo,  
Íñigo Cojo, Amaia García,  
cocineros; y Bruno Hidalgo,  
autor del cómic  
Editorial: Everest

### Sábado, 7 de marzo

- 11'00 h**      **Cata**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion
- 13'30 h**      Presentación del libro **La Gastronomía del Quijote y 100 recetas con vino**  
Ponente: Antonio  
Rodríguez, Autor del libro  
Asociación ACEPA
- 16'00 h**      **Latte Art**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion
- 17'30h**      Presentación del Libro **A comer**  
Ponente: Dr. Estivill
- 18'00 h**      **Combinados**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion

### Domingo, 8 de marzo

- 11'00 h**      **Cata**  
A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion
- 13'30 h**      Presentación del libro **1001 vinos que hay que probar antes de**

**morir**

Ponente: Juan Manuel  
Bellver, Co-Autor del libro

Editorial Random House Mondadori

**16'00 h**

**Latte Art**

A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion

**18'00 h**

**Combinados**

A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion

**19'30 h**

Presentación de los libros **La cuina de l'Isma** y **Les receptes de l'Isma, una per cada dia del l'any**

A cargo de Sr. Isma Prados,  
cocinero y presentador

**Lunes,9 de marzo**

**11'00 h**

**Cata**

A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion

**16'00 h**

**Latte Art**

A cargo de Gary Enriquez, Barista  
Actividad de Coffeemotion

Las ONG's presentes programan actividades, exposiciones, catas y charlas

## **El Espai Solidari se convertirá en el espacio dedicado a la solidaridad en Barcelona Degusta**

**Barcelona Degusta 2009 volverá a contar con un área dedicada a Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) que dedican sus esfuerzos a la lucha contra el hambre. El Espai Solidari del salón supone una auténtica plataforma para estas organizaciones que desarrollan una actividad vinculada a la alimentación. Organización Nutrición sin Fronteras, Banc dels Aliments, Intermón-OXFAM, Yamuna y Slow Action serán las que participarán en esta edición.**

El Salón de Alimentación para el Consumidor muestra su cara más comprometida socialmente al contar con un **Espai Solidari**, que agrupará cinco ONG's que luchan contra la erradicación del hambre allá donde actúan. **Organización Nutrición sin Fronteras, Banc dels Aliments, Intermón-OXFAM, Yamuna y Slow Action** serán las protagonistas de este espacio cedido gratuitamente por la organización del salón.

### **Organización Nutrición sin Fronteras**

Su principal misión es contribuir a la disminución de las desigualdades en materia nutricional en el mundo, desde la perspectiva de la cooperación, formación y la capacitación, promoviendo el uso equilibrado de los recursos alimentarios y la solidaridad entre los pueblos.

Nutrición Sin Fronteras quiere llegar a ser una organización de referencia, en la introducción de nuevas tecnologías y aplicaciones adaptadas a las necesidades de las poblaciones más desfavorecidas. Ayudando a conseguir un satisfactorio estado nutricional mediante una correcta alimentación, adaptada a cada cultura.

La organización nace de un grupo multidisciplinar de nutricionistas y dietistas con el propósito de trabajar en la solución de la problemática nutricional de las poblaciones más desfavorecidas.

De esta manera, desde Nutrición Sin Fronteras se pretende dar respuesta a la necesidad de abordar la cooperación y la ayuda humanitaria desde el ámbito de la nutrición comunitaria, mediante intervenciones sencillas y de bajo coste adaptadas a cada colectivo, que pueden reducir la desnutrición en los países en desarrollo.

### **Intermón-OXFAM**

Fue creada en 1956, siempre marcada por la vocación de contribuir a formar un mundo más justo y sin pobreza donde todas las personas puedan vivir dignamente y disfrutar de sus derechos sociales y económicos.

Coopera en más de 500 programas de desarrollo en más de 50 países de África, América y Asia, actuando en emergencias, fomentando el comercio justo y promoviendo campañas de sensibilización y movilización social. Sumando su esfuerzo al de las otras 12 ONG de Oxfam Internacional para conseguir una mayor eficacia en su labor de combatir la pobreza y la injusticia.

### **Banc de Aliments**

Desde 1987, la Fundació Banc dels Aliments realiza tareas de recuperación de todos aquellos alimentos que no son comercializables pero sí consumibles, encargándose de distribuirlos entre las personas que más lo necesitan.

Según datos de esta fundación, más de 100.000 personas en Barcelona son víctimas de la pobreza extrema o no disponen de lo mínimo indispensable para vivir en dignidad. La Fundació Banc dels Aliments distribuye más de 3.000 toneladas de alimentos, con un valor superior a los 9 millones de euros, a través de entidades benéficas que llegan a alrededor de 60.000 personas en situación de precariedad, marginación o exclusión social. Este tipo de campañas realizadas durante todo el año se llevan a cabo gracias a la gestión de los excedentes alimentarios, aportaciones de administraciones, empresas, particulares, y a la inestimable colaboración de voluntarios.

### **Yamuna**

La Asociación YAMUNA de Ayuda a la Infancia fue fundada el año 2000. Es una Organización No Gubernamental para el Desarrollo (ONGD) y trabaja desde Barcelona para asegurar la integración familiar de los niños y adolescentes marginales de Madagascar y de la India. Su objetivo se basa en colaborar en la integración de los niños en sus familias, dotándoles de los medios necesarios para que gocen de una vida digna.

### **Slow Action**

La organización Slow Action trabaja por el derecho a una vida justa sea cual sea el lugar de origen. Que las posibilidades y esperanzas de futuro sean un hecho sin ninguna necesidad de recurrir a la emigración. Que la cooperación se base en el intercambio de experiencias comunes, favoreciendo a todas las partes en un plano de igualdad y buena voluntad, para crear un futuro diferente y mucho más positivo, al que todo el mundo se sienta orgulloso de haber contribuido.

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES SOLIDARIAS

### Actividad Permanente: Exposición Comercio Justo

#### Viernes, 6 de marzo

- 17'00 - 18'00** **Trivial para jóvenes.**  
A cargo de la Fundación Intermón Oxfam
- 18'00 - 19'00** **Què es el Banc d'Aliments per a nosaltres?**  
A cargo de Fundació Banc del Aliments y colaboradores

#### Sábado, 7 de marzo

- 12'00 - 13'00** **Cuentacuentos y otros juegos infantiles**  
A cargo de la Fundación Intermón Oxfam
- 13'00 - 14'00** **Colleague de dibujos y mensajes: "tu qué comes"**  
A cargo de la Asociación Yamuna d'Ajut a la Infància
- 17'00 - 20'00** **Exhibición de ingredientes étnicos.**  
A cargo de ONG Nutrició sense Fronteres
- 17'00 - 18'00** **Cata de plantas medicinales**  
A cargo de la Associació Slow Action ONG
- 18'00 - 19'00** **Què es el Banc d'Aliments per a nosaltres?**  
A cargo de la Fundació Banc del Aliments y colaboradores

#### Domingo, 8 de marzo

- 12'00 - 13'00** **Colleague de dibujos y mensajes: "tu qué comes"**  
A cargo de la Asociación Yamuna d'Ajut a la Infància
- 13'00 - 14'00** **Cuentacuentos y otros juegos infantiles**  
A cargo de la Fundación Intermón Oxfam
- 17'00 - 18'00** **Què es el Banc d'Aliments per a nosaltres?**  
A cargo de la Fundació Banc del Aliments y colaboradores
- 18'00 - 19'00** **Cata de plantas medicinales**  
A cargo de la Associació Slow Action ONG

#### Lunes, 9 de marzo

- 12'00 - 13'00** **Què es el Banc d'Aliments per a nosaltres?**  
A cargo de la Fundació Banc del Aliments y colaboradores

Barcelona Degusta crea un espacio exclusivo en el que las empresas pueden informar sobre sus productos y conceptos que representan

## **Tendencias da respuesta a las cuestiones que más preocupan al consumidor**

**En el Salón de Alimentación para el Consumidor verá la luz Tendencias, el nuevo espacio para hablar de alimentación y salud, en el que se tratarán en profundidad conceptos como la alimentación ecológica, la vegetariana, la funcional o la específica para las diferentes intolerancias alimentarias.**

**Tendencias** es una de las grandes novedades que presenta Barcelona Degusta 2009. En este espacio se tomará el pulso a la actualidad del mercado de la alimentación y se reflejará el esfuerzo que dedica la industria agroalimentaria a la innovación para dar respuesta a las nuevas necesidades de un consumidor cada vez más exigente.

Asimismo, Tendencias también supone un área en la que empresas y colectivos temáticos podrán transmitir los diferentes valores y beneficios de sus productos, así como de los conceptos que representan, y presentar sus novedades.

Una nueva sección que Barcelona Degusta estrena para la presentación de conceptos como la alimentación ecológica, la vegetariana, la funcional o la específica para intolerancias alimentarias de toda índole. Un espacio para hablar de alimentación y salud, alimentación y practicidad, o alimentación y placer.

Tendencias acoge representaciones que tratan conceptos como la alimentación ecológica, la vegetariana, la funcional o las intolerancias alimentarias. Calidalia, Molt de Gust, la Fundación Dieta Mediterránea y colectivos vinculados a la alimentación para celíacos, entre otros, estarán presentes en esta innovadora área de Barcelona Degusta.

### **Sabor del Año en Tendencias**

Este sello de calidad del sector alimentario se basa exclusivamente en la evaluación del producto por su sabor. La gran diferenciación respecto a otros reconocimientos es que es el propio consumidor quien otorga la distinción al producto a través de degustaciones basadas en catas ciegas y realizadas en laboratorios sensoriales independientes.

Sabor del Año (organizado por Monadia y Tryp Network) presenta las empresas y productos premiados en 2008 y realiza la entrega de los Premios 2009, además de programar talleres y degustaciones para enseñar como el consumidor puede evaluar los productos en base a 4 criterios sensoriales: aspecto, olor, textura y gusto.

### **Macroencuentro de Placas de Cava en el Espai Viu**

El **Espai Viu** de Barcelona Degusta es el espacio escogido para la celebración del Macroencuentro de coleccionistas de toda España de Placas de Cava que tiene lugar el sábado 7 de marzo a las 11:00h. Desde chapas litografiadas hasta pirulas de carácter comercial acuden hasta el Salón de Alimentación para el Consumidor

COMUNICACIÓN Y PRENSA 42

para ser intercambiadas. Una exposición de cerca de 8.000 placas y decenas de carteles publicitarios, así como la edición de chapas conmemorativas pondrán la guinda a este evento organizado con la colaboración de la bodega Just Presents.

### **Alergias a alimentos**

Se estima que en España hay un millón de alérgicos a algún producto alimenticio, siendo el melocotón y el melón los dos productos que causan más alergias en nuestro país. Por su parte, en Centroeuropa la avellana y la manzana son los productos que causan más alergias; y en el Este, el apio y las avellanas. No hay que confundir las alergias alimentarias con la intolerancia a determinados alimentos.

### **Los celíacos**

La enfermedad celiaca es quizás una de las intolerancias alimentarias más conocidas. La intolerancia permanente al gluten es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en nuestro país y la padecen 500.000 españoles, es decir, una de cada cien personas; pero curiosamente, el 90% de los celíacos siguen sin estar diagnosticados. El único tratamiento posible de una dieta estricta sin gluten para toda la vida. En general, los productos aptos para las personas celíacas suelen tener un precio un 500% superior a lo que costaría un producto con gluten de similares características. Sin embargo, numerosas empresas como Carrefour o Mercadona han apostado durante los últimos años por comercializar productos sin gluten al alcance de todos los compradores.

### **Productos dietéticos**

El mercado de los productos dietéticos supera ya los 660 millones de euros en España y sus tasas de crecimiento seguirán por encima del 10% en los próximos años. A medida que la demanda aumenta, crece también la oferta de productos y los canales en los que se distribuyen. Alimentos para trastornos metabólicos, dietéticos, hierbas medicinales, dietas hipocalóricas y edulcorantes de boca, son algunos ejemplos.

D.O's, IGP's, productos tradicionales y turismo enogastronómico, en Paisajes

## **Nace Paisajes, el espacio de Barcelona Degusta que agrupa representaciones territoriales diversas**

**El Salón de Alimentación para el Consumidor, Barcelona Degusta, crea una nueva área dedicada a las representaciones territoriales. Paisajes supone un auténtico viaje gastronómico, en el que riqueza y variedad se dan la mano. Alimentos, denominaciones de origen, tradiciones, cocina, gastronomía y turismo estarán presentes en Paisajes.**

**Paisajes** será el nuevo espacio que el salón dedica en exclusiva a las participaciones de regiones y Comunidades Autónomas, y en el que empresas e instituciones públicas exhiben sus mejores productos y su exquisita materia prima. Esta nueva área supone un auténtico viaje por la gastronomía de los diferentes territorios y su cocina. Turismo rural, rutas enoturísticas y tradiciones se unirán en Barcelona Degusta, convirtiéndose en una auténtica oportunidad para mostrar la riqueza gastronómica de las regiones representadas.

Un auténtico viaje gastronómico en el que la variedad y la riqueza serán las principales protagonistas, aunque no las únicas. Alimentos, Denominaciones de Origen, tradiciones, cocina, gastronomía y turismo, nos permitirán conocer mejor cada región y desear visitarla de inmediato.

En Paisajes se encuentran numerosos productores catalanes, encabezados por Prodeca (Promotora d'Exportacions Catalanes), una representación destacada de regiones como Lleida, Soria, las Azores, instituciones como la Cámara de Comercio Francesa y Sopexa, o empresas procedentes de países como Indonesia, entre otras firmas.

### **Apostar por los productos de calidad**

El visitante de Barcelona Degusta valora especialmente los productos procedentes de Denominaciones de Origen Protegido (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), por lo que es ideal para la promoción de los productos de calidad.

Para las empresas expositoras, Barcelona Degusta constituye el marco ideal para dar a conocer su empresa, sus productos y promocionar su imagen de marca. El salón acoge productores de alimentos de calidad, artesanos, firmas tradicionales, y sobretodo con marcas de garantía de origen.

En Barcelona Degusta también tienen cabida los productos ecológicos, procedentes de cultivos que respetan el medio ambiente. El reciente auge de las producciones ecológicas en los últimos años también se verá reflejado en los pasillos del salón. Según **Veritas**, líder del sector de la distribución de productos ecológicos en Catalunya, el número de consumidores de productos ecológicos creció un 19% en 2007 y se espera que este crecimiento, se mantenga en los próximos 3 años.

El **mercado español** de productos ecológicos es un mercado con gran potencial de crecimiento al que todavía le queda un largo camino por recorrer para equipararse

a otros países. Los españoles destinan cerca de 6 euros al año a la compra de alimentos Bio, la media europea roza los 30 euros llegando a los 100 euros en casos como Suiza y Dinamarca. Sin embargo, el conocimiento de este tipo de alimentación entre los españoles es muy elevado por lo que registra una clara tendencia al alza. Un 72,5% de la población afirma conocer estos productos. Fruto de este consumo incipiente, el 70% de la producción española se exporta.

### **La receta catalana**

El stand de CATALUNYA promovido por el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural contará con un programa de actividades encaminadas a promover y transmitir un mayor conocimiento de las producciones alimentarias de proximidad y con distintivo de calidad que hay reconocidas en Catalunya.

El escenario principal será una cocina escaparate donde se prepararan, en directo, propuestas gastronómicas enmarcadas en el concepto de La receta catalana. Los platos, que pueden cocinarse en casa, son sencillos y, a la vez, saludables y asequibles. Las degustaciones están previstas al mediodía, de 13:00h. a 15:30h.

Además, en el marco del salón se firmará la declaración "Vi, nutrició i salut" impulsada por el DAR y la Fundació per a la Investigació del Vi i la Nutrició (FIVIN), con la adhesión de 350 municipios vitivinícolas catalanes y las empresas del mundo del vino y cava.

### **Degustación de caracoles de Lleida para 500 personas**

El Patronato de Promoción Económica de la Diputación de Lérida ofrece con la colaboración de FECOLL una degustación popular de caracoles para 500 personas en Barcelona Degusta el 8 de marzo a las 12.00 horas. Los cerca de 80 kilos de caracoles que se degustarán serán cocinados ante el público por Josep Vila, cocinero leridano responsable habitual de las catas populares de la fiesta leridana. Esta degustación, que ofrecen las peñas leridanas, se enmarca en las actividades que el Patronato de Promoción Económica de Lérida ha programado en la feria.

FECOLL es la entidad social más popular de Lleida, con un centenar de grupos y unos 12.000 peñistas.

### **Camara do Comercio e Industria Dos Açores**

La promoción de las Azores como destino para desarrollar oportunidades de negocio es el máximo objetivo de la participación de la Cámara de Comercio e Industria de las Azores. Las nueve islas que forman parte del archipiélago portugués estarán representadas en Barcelona Degusta y ofrecerán a los visitantes productos típicos como quesos, pescados en conserva, vinos y licores, tes y artesanías.

### **SOPEXA**

Sopexa España organiza un pabellón que cuenta con la colaboración del Ministerio francés de Agricultura y en el que se presentará la oferta gastronómica del país vecino y sus productos más representativos: quesos, vinos, champagne, foie gras, patés y charcutería, entre otros productos. Destaca también, en este contexto, la participación de la empresa Triballat Noyal, que deleitará a los asistentes con su gama de productos lácteos biológicos bajo la marca Vrai. La estructura del pabellón francés es otro de los elementos diferenciales en la muestra, puesto que está concebido como una boutique.

Los talleres de cocina Dieta Mediterránea y los Mercados de Barcelona son algunos de los espacios dedicados en exclusiva para los más pequeños

## Los niños también participan en Barcelona Degusta

**Barcelona Degusta es un salón pensado para compartir con toda la familia, y especialmente con los más pequeños de la casa. Diferentes actividades pretenden concienciar y educar a los niños en el campo de la alimentación. Mediante talleres formativos, juegos y charlas los más jóvenes pueden descubrir desde productos desconocidos hasta saber cocinar un menú saludable.**

La feria promueve la participación de los niños con varias actividades pensadas para la formación combinadas con un componente lúdico indispensable. Divertidos talleres, charlas y juegos pensados exclusivamente para los más pequeños. De este modo, Barcelona Degusta se convierte en un lugar en el que todos los miembros de la familia tienen su espacio, donde pueden disfrutar de la amplia oferta que ofrece el salón.

### Talleres infantiles de cocina Dieta Mediterránea

Un espacio lúdico y formativo en el que los niños aprenderán y se involucrarán en la preparación de recetas de cocina Mediterránea. Estos talleres están especialmente diseñados para que los más pequeños adquieran unos hábitos alimentarios y un estilo de vida basado en una alimentación equilibrada y variada, además de un nuevo método para que los niños se incorporen al mundo de la cocina.

Los talleres están pensados para niños de 8 a 12 años y se complementa con actividades lúdicas y juegos para los niños de edad inferior, todo ello guiado por monitores especializados y con el apoyo de la Fundación Dieta Mediterránea y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

### Mercats de Barcelona - Espai Boqueria

Un espacio para disfrutar y aprender de los mejores especialistas en cada alimento, los profesionales de nuestros mercados municipales. De la mano de los comerciantes de La Boqueria, tocaremos y probaremos especialidades de uno de los mejores mercados del mundo.

Un espacio polivalente, en el que además de formar a pequeños gourmets con los talleres de Eulàlia Fargas, se incluirán clases para adultos, degustaciones y charlas sobre embutidos, frutas, café, verduras, aves y productos de caza.

### Juegos para los Pequeños Chefs de la casa en el Espai Viu

Pequeño Chef es un estudio pedagógico y gastronómico especialista en el desarrollo e implantación de buenos hábitos alimentarios y habilidades culinarias en niños y jóvenes, que busca despertar y agudizar los sentidos, mientras descubren por qué es tan importante comer bien. Esta actividad tendrá lugar el domingo 8 de marzo a las 11:00h., en el Espai Viu de Barcelona Degusta.

**PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LOS MERCADOS MUNICIPALES**

	<b>VIERNES (6 DE MARZO)</b>	<b>SÁBADO (7 DE MARZO)</b>	<b>DOMINGO (8 DE MARZO)</b>	<b>LUNES (9 DE MARZO)</b>
11:30-12:30	Apertura del espacio Mercats de Barcelona. Proyección de videos y documentales sobre los Mercados de Barcelona.	<b><u>LECCIÓN DE COCINA</u></b> A cargo de IKER ERAUZKIN, chef de l'Aula Gastronòmica de la Boqueria	<b><u>TALLERES</u></b> Taller de cocina a cargo de EULÀLIA FARGAS "El Mercat dels Nens"	Cocktail - Recepción institucional a los presidentes y comerciantes de los Mercats Municipals. Acto de entrega del Premio Mary Santpere 2009.
12.30-13:30		<b><u>AULAS DE MERCADO</u></b> Presentación productos y charla sobre "Aviram i Caça" a cargo de JOSEP CAPDEVILA	<b><u>TALLERES</u></b> Taller de cocina a cargo de EULÀLIA FARGAS "El Mercat dels Nens"	
16:30-17:30	<b><u>TALLERES</u></b> Taller para a adolescentes y jóvenes sobre los productos de proximidad	<b><u>TALLERES</u></b> Taller de cuentos infantiles para conocer los alimentos a cargo de Tantàgora	<b><u>AULAS DE MERCADO</u></b> Presentación productos y charla sobre "El Pernil" a cargo de JORDI MAS	
17:30-18:30	<b><u>AULAS DE MERCADO</u></b> Presentación productos y charla sobre las setas a cargo de LLORENÇ PETRÀS.	<b><u>AULAS DE MERCADO</u></b> Presentación productos y charla sobre "Fruita i verdura" a cargo de EDUARD SOLEY	<b><u>AULAS DE MERCADO</u></b> Presentación productos y charla sobre "La Cuina dels Menuts" a cargo de FRANCISCA GABALDÀ	
18:30-19:30	<b><u>AULAS DEL MERCADO</u></b> Presentación y charla sobre aceites a cargo de l'Oleum Flumen + l'oleoteca del Mercat de Santa Caterina		<b><u>TAULA RODONA</u></b> Los bares de La Boqueria explican sus anécdotas "Les barres de la Boqueria"	

El índice de Producción Industrial del sector se mantiene estable, la balanza comercial es positiva y mantiene la creación de empleo

## **El sector agroalimentario español esgrime su fortaleza como uno de los más sólidos para impulsar el crecimiento de la economía**

**Los últimos datos macroeconómicos conocidos de la industria agroalimentaria española presentados por la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), destacan la fortaleza y dinamismo de un sector cuya estabilidad le permite seguir creciendo en facturación, tener una balanza comercial positiva y generar empleo en un entorno económico como el actual.**

Según FIAB, la industria alimentaria española sigue creciendo en volumen (+2,4 en diciembre de 2008), mantiene una balanza comercial en términos positivos -ha ganado ocho puntos en el índice de cobertura- y conserva la creación de empleo. Respecto a la variación anual del Índice de Producción Industrial, se mantiene estable con un -0,6% frente al decrecimiento del -6,5 del conjunto de la industria española.

Se trata, pues, del primer sector manufacturero del país que mantiene una senda estable y constante de crecimiento, con un claro potencial como motor de desarrollo económico y social. Estamos ante uno de los pilares más sólidos para fortalecer la economía española.

La industria alimentaria española es el primer sector industrial del país con el 17% del PIB industrial. Destaca por ser un magnífico sector, fuerte y dinámico, que presenta un acusado comportamiento anticíclico y que, incluso en las circunstancias actuales, es capaz de crecer y conseguir que su balanza comercial sea positiva.

Prueba de ello es que el sector ya ha superado la barrera de los 80.000 millones de € de producción en 2008, frente a los 78.000 de 2007. Además, en lo que va de año, la industria alimentaria se alza como uno de los pocos sectores que mantiene un Índice de Producción Industrial positivo, junto con pocas industrias más como la del petróleo, la metalúrgica y la de fabricación de materiales electrónicos.

También es una industria generadora de empleo. En el primer trimestre de 2008 contaba con 448.000 ocupados, mientras que en el tercer trimestre contaba con dos mil más, llegando a ocupar actualmente a 450.000 trabajadores.

Respecto al ámbito exterior, las exportaciones del sector agroalimentario español han de ser consideradas como motor de impulso de la economía nacional, al erigirse como uno de los pocos sectores que todavía cuenta con una balanza comercial positiva. Según los últimos datos disponibles del ICEX (agosto de 2008), el agroalimentario era el segundo sector exportador español, sólo por detrás del sector de tecnología industrial. En definitiva y, pese al contexto económico actual, el sector alimentario español goza de una estabilidad envidiable en el mercado interno, erigiéndose como una de las claves para diversificar la economía y, según

FIAB, cuenta con la suficiente fortaleza y voluntad de liderazgo como para situarse como puntal estratégico de la economía española.

### **El consumo alimentario de los hogares españoles crece un 3,5% en 2008**

El consumo alimentario de los hogares españoles creció en diciembre de 2008 un 3,5% en volumen respecto a diciembre de 2007, según los últimos datos disponibles del Panel de Consumo del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. El pasado año se cerró así con un crecimiento del 0,5% en volumen respecto al año anterior. Pastas alimenticias, aceite de oliva, agua mineral y platos preparados fueron los productos más consumidos en 2008.

El aumento anual del 0,5% registrado en 2008 es similar al de los años 2006 (+0,4%) y 2005 (+0,9%) e inferior al de 2007 (+2,6%). No obstante, en diciembre de 2008 se registró el mayor crecimiento respecto a los meses de diciembre de años anteriores, aunque cayó el consumo de los productos típicamente navideños. Además en ese mes se produjo un cambio en la tendencia negativa de consumo observada en el último trimestre, acompañado de un descenso de los precios del -1,2% en comparación con los de diciembre de 2007.

El gasto alimentario de los hogares españoles durante el año 2008 ascendió a 66.189 millones de euros. Por su parte, el gasto per cápita se elevó a 1.472 euros, un 4,3% más que el año anterior.

Andalucía y Cataluña son las CCAA con mayor número de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas

## España e Italia acumulan el 35% de las D.O e I.G.P de toda Europa

**A la hora de llenar la cesta de la compra, los consumidores valoran de cada vez más el origen de los productos. Fruto de esta preocupación, el número de alimentos avalados con sellos de origen y calidad ha aumentado de manera considerable en los últimos seis años. Bajo el amparo de estos distintivos, los productores buscan la manera de hacer frente a un mundo agroalimentario de cada vez más globalizado.**

El mercado de las Denominaciones de Origen (D.O.) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) está constituido por variedades tradicionales que, elaborados mediante procesos centenarios en zonas rurales, se encuentran ajenos a la guerra de precios que se libra la industria alimentaria. Avalados por el distintivo de calidad, estos productos tienen la oportunidad de ocupar un lugar destacado en los establecimientos comerciales más exclusivos de todo el mundo, alcanzando importes muy superiores a la media.

España ocupa el tercer lugar en el número de D.O.P. e I.G.P. registradas en Europa acumulando, junto a Italia, el 35% del total. Esta potenciación de la calidad de la producción agroalimentaria supone un paso adelante en la defensa de la Dieta Mediterránea y, en general, del patrimonio cultural y gastronómico del país.

### Las comunidades más distinguidas

**Andalucía** cuenta con las Denominaciones de Origen más antiguas de España: los vinos Málaga y Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-San Lúcar de Barrameda. Cabe destacar su producción oleícola y la reciente incorporación de la D.O. Jaén Sierra Sur, que ampara a aceites de oliva virgen extra. Esta comunidad ostenta un total de 42 D.O. e I.G.P., según datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM).

**Cataluña**, con 29 distintivos, ocupa la segunda posición en el ranking de D.O. e I.G.Ps. Sus productos son conocidos en todo el mundo y entre ellos destacan alimentos tan suculentos como la avellana de Reus; el arroz del Delta de l'Ebre, los aceites de Les Garrigues, la Terra Alta, el Baix Ebre Montsià i Siurana; la mantequilla y el queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya; las patatas de Prades; el salchichón de Vic; el turrón de Agramunt; los calçots de Valls; el pollo y el capón de Prats y Siurana; las clementinas de la tierra del Ebro; la manzana de Girona y la ternera ecológica de los Pirineos.

**Castilla-León y Castilla la Mancha** –con 27 y 24 distintivos respectivamente– cierran el liderato. Los quesos manchegos, la carne fresca y legumbres como el Garbanzo de Fuentesauco o la Lenteja de Armuña aparecen como los productos más característicos de estas regiones.

### **Productos españoles de fama mundial**

España es un país con una inmensa cultura gastronómica... En total, cerca de 275 D.O. e I.G.P. –once de las cuales son pluricomunitarias- constituyen el rico patrimonio agroalimentario español. Cada una de las Comunidades Autónomas atesora variedades de calidad certificada cuya fama ha trascendido más allá de las fronteras. Así, por ejemplo, el Jamón de Teruel, los Sobaos Pasiegos o los cítricos y arroces valencianos mueven cada año a miles de turistas hacia tierras aragonesas, cántabras y valencianas, respectivamente, atraídos por la insuperable calidad de su producción.

Por su parte productos como la ensaimada (Islas Baleares), el orujo (Galicia) o el txacolí (País Vasco) se han convertido en verdaderos iconos de sus lugares de origen. Los productos de la “huerta de Navarra” –espárragos, Alcachofas de Tudela, Pimientos de Piquillo de Tolosa-, los vinos riojanos o los productos ibéricos de Extremadura constituyen otra clara muestra del valor que la producción agroalimentaria puede suponer para una determinada región.

Crece en consumo en el hogar de alimentos gourmet y delicatessen

## Alimentos sanos y tradicionales para un consumo “a la carta”

**En su tercera edición, Barcelona Degusta, Salón de Alimentación para el Consumidor, presenta las últimas tendencias en todos los campos de la alimentación, con una amplia oferta basada en productos saludables y de calidad.**

Entre el 6 y el 9 de marzo, la Ciudad Condal acoge la tercera edición de Barcelona Degusta, Salón de Alimentación para el Consumidor. El recinto Montjuic de Fira de Barcelona reúne al sector agroalimentario que muestra una amplia oferta gastronómica y, sobre todo, aporta nuevos estilos de alimentación.

**Productos naturales y orgánicos.** En esta edición del salón, los alimentos naturales sin colorantes ni conservantes se presentan como una auténtica condición alimenticia para un consumidor urbanita que no está acostumbrado a los productos naturales. Alimentos procedentes, directamente, de la huerta, el campo o el mar que se comercializan a través de Internet, se abren paso en los lineales de la oferta virtual.

Y en la línea de lo sano y lo natural, otro de los estilos que marcarán 2009 es el consumo de **productos ‘Sin, sin, sin’**: sin azúcar, sin grasas, sin gluten, etc. Comida menos grasa, más saludable y que sea beneficiosa para la salud, es lo que busca el consumidor del siglo XXI, que basa muchas de sus decisiones de compra en función de las recomendaciones médicas.

**Sano, pero de conveniencia.** Horarios ajustados y poco tiempo para cocinar. La tendencia, desde hace unos años, es la oferta de platos preparados listos para servir en dos minutos. Pasta, verdura o ensalada son algunas de las apuestas para un público que no renuncia a disfrutar de un menú gourmet, a pesar de no disponer de tiempo para elaborarlo. A estos platos pre-cocinados se suma la oferta internacional, entre la que destacan los menús exóticos, compuestos por alimentos aromáticos o crujientes, que no escapan a los sentidos.

La última tendencia, y la más predominante a lo largo de este año, es la del consumo en el hogar. El actual escenario de crisis económica global fomenta el consumo en casa para ahorrar dinero y a la vez tiempo, lo que propicia el lanzamiento de productos que ayudan al consumidor a recrear las **experiencias de consumo fuera del hogar**: comidas étnicas y sofisticadas, pero a la vez fáciles de preparar o listas para el consumo, tal y como demanda el consumidor actual.

Y toda esta oferta aderezada con el mejor vino o cava, la mayoría del cual procede de los viñedos catalanes. Además de tes innovadores o refrescos energéticos, que complementan la muestra de **bebidas**, de las que el visitante podrá disfrutar en la tercera edición de Barcelona Degusta.

Los nuevos perfiles del consumidor emergente

## La industria alimentaria se prepara para atraer nuevos grupos de consumidores

**En pleno siglo XXI el modelo tradicional de familia sufre un notable cambio. Nuevos targets, nuevos sectores y nuevos públicos atraen la atención de la industria alimentaria española. Ésta última es consciente de las significantes transformaciones sociales y se intenta adaptar a los nuevos modelos: *singles, golden seniors, inmigrantes y dinkis.***

La irrupción de nuevos tipos de consumidores en la sociedad actual suponen para las empresas una oportunidad y al mismo tiempo una necesidad de adaptación para captar a los nuevos targets. Según un reciente estudio realizado por AECOC y TNS, los modelos emergentes (unipersonales, monoparentales y dinkis) supusieron el 56% del gasto de gran consumo en el último año, lo que se tradujo en 33.000 M€.

En líneas generales el nuevo tipo de consumidor es mucho más individualista, caprichoso y emocional, ya que demanda productos diferenciados y marcas que son capaces de comunicar un estilo de vida.

### Los singles y los dinkis

Este segmento de mercado incluye solteros, separados, divorciados y viudos, caracterizados especialmente por vivir en plena libertad, sin estar ligados a una segunda persona. Según el estudio "Demandas del Comprador del Futuro" presentado en el Foro Internacional de la Alimentación de Alimentaria 2008, en España hay 3,4 M de hogares unipersonales en la actualidad, con una previsión de aumento para 2012 hasta los 4,1 M. Los singles anteponen la calidad al precio a la hora de comprar un producto, prefieren consumir productos saludables y gourmet; además eligen platos preparados y congelados para no perder tiempo en la cocina, y en algunos casos optan por una sola ración o monodosis. Este hecho supone unos productos mucho más caros, comprados usualmente en tiendas de conveniencia.

Por su parte, los dinkis son parejas entre 25 y 35 años con un trabajo bien remunerado y sin intenciones de tener hijos a corto plazo. Se calcula que en España hay 800.000 parejas que tienen este perfil. Es un grupo con un alto nivel de ingresos muy interesados en las marcas de lujo y productos gourmet; y que priorizan el desarrollo de su carrera profesional. Los dinkis consumen mucho más en Internet que la media de la sociedad, apuestan por los alimentos funcionales y de valor añadido en los que invierten mucho dinero.

### Golden seniors

La edad de oro llega pasados los 60 años, en segmentos que poseen un nivel adquisitivo alto y gasta en ocio, restaurantes y alimentación saludable. Este target disfruta de una "segunda juventud", además de contar sin cargas como hipotecas y disponer de mayor liquidez. Los "golden seniors" buscan sentirse jóvenes, consumiendo productos cosméticos, alimentación sana, y de cuidado general del cuerpo. Más de 4 millones de hogares están gestionados por una persona mayor de 65 años, además, se calcula que los mayores de 60 años representarán el 32% de la población mundial en 2050, siendo España el país con más población anciana.

### **Inmigrantes**

En España viven de forma regular 4,5 millones de inmigrantes, lo que supone un 10% de la población española. Para uno de cada cuatro hogares inmigrantes el precio es el factor más importante a la hora de elegir un artículo. El colectivo inmigrante se preocupa menos que los nacionales en llevar una dieta equilibrada, presentando una menor predisposición por productos saludables. En líneas generales, los inmigrantes han asumido las costumbres alimenticias españolas, pero aun guardan costumbres de sus países de origen.

La empresa está participada al 50% por Fira de Barcelona y Reed Exhibitions Iberia

## **Alimentaria Exhibitions gestiona más de 200.000 m2 netos de exposición, 6.000 expositores internacionales y 200.000 compradores**

**Las principales cabeceras feriales que componen Alimentaria Exhibitions son Alimentaria, Barcelona Degusta y Bta. -Barcelona tecnologías de la alimentación, en Barcelona; Alimentaria Lisboa, en Portugal; Alimentaria México, en México DF; y Alimentaria Mercosur, en Argentina.**

Alimentaria Exhibitions –joint venture entre Fira de Barcelona y Reed Exhibitions- se coloca en posiciones de liderazgo ferial del sector alimentario en los países donde actúa, gestionando más de 200.000 m2 netos de exposición, con un volumen de 6.000 expositores internacionales de la industria, el comercio, los equipamiento y las tecnologías alimentarias, que movilizan alrededor de 200.000 profesionales de los sectores referidos.

La expansión prevista por Alimentaria Exhibitions para sus marcas feriales tiene como eje vertebrador la cabecera principal -Alimentaria- y la expansión paulatina de ferias colaterales de especialidad, al estilo de lo ocurrido en Barcelona: producto final manufacturado por un lado (Alimentaria), tecnologías y maquinaria por otro (Bta.) y especial atención a los sectores de mayor incidencia en cada mercado.

El modelo español es muy apreciado en el área latinoamericana donde se actúa con fórmulas de partenariado, escogiendo un socio local de gran influencia en el sector. De esta forma se agrupan sinergias industriales y comerciales que favorecen la consolidación de operaciones de comercio internacional en cada una de las ferias.

### **Alimentaria**

**Alimentaria**, el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas, se sitúa entre las tres primeras ferias del sector en Europa. Procedentes de 70 países, casi 5.000 empresas -1.500 internacionales-, líderes en la fabricación y distribución de alimentos acuden a Barcelona al encuentro de los 158.000 compradores internacionales de 155 países que visitan el salón. Del **22 al 26 de marzo de 2010** celebrará su 18ª edición en **en Fira de Barcelona** (Recinto Gran Vía). Alimentaria ocupa un área neta de exposición y actividades de 131.000 m2 distribuida en 15 salones monográficos por familia de producto.

### **Bta. -Barcelona tecnologías de la alimentación-**

**Bta. -Barcelona tecnologías de la alimentación-** es la feria de tecnología alimentaria más importante de España y tiene lugar en la capital catalana cada tres años. A través de tres áreas monográficas –Tecnocárnica, Ingretectno y Tecnoalimentaria- el salón descubre a los visitantes profesionales toda la oferta tecnológica, de maquinaria y de producto intermedio que precisa la industria de alimentación y bebidas. Del **11 al 15 de mayo de 2009** la feria Bta regresará a las modernas instalaciones del **recinto Gran Vía de Fira de Barcelona**, con una novedad importante en su undécima edición: **Bta** se celebrará de manera simultánea con **Hispack –Salón Internacional del Embalaje-**, de esta manera se convertirá en la mayor plataforma internacional de negocio del sector del

COMUNICACIÓN Y PRENSA 55

prensa@alimentaria.com – +34 93 452 11 04

www.barcelonadegusta.com

Susana Santamaría – Xavier Bertomeu: 628704888  
Montse Llamas: 649129926 - Silvia Ruiz: 639375636

packaging y la tecnología alimentaria. El **proyecto Bta & Hispack** reunirá en un total de **90.000 m2, 3.500 expositores y 60.000 compradores.**

### **Alimentaria Lisboa**

**Alimentaria Lisboa**, Salón Internacional de la Alimentación, con cerca de diez ediciones de trayectoria es líder indiscutible en el panorama ferial portugués, y cuarto en el ranking del sector en Europa. Organizado conjuntamente por Alimentaria Exhibitions y Feira Internacional de Lisboa (FIL), **Alimentaria Lisboa** es una plataforma de negocios estratégica que cada dos años se encarga de relacionar comercialmente los países de influencia portuguesa. Más de 2.000 marcas, y 34.000 visitantes de todo el mundo avalan el éxito del salón. La apuesta por la innovación, la distribución y la calidad se concreta en áreas como la Zona Nuevos Productos, La Loja Inteligente o Sabores de Portugal. En estos espacios se concentran las últimas novedades de producto, del sector del retail y los alimentos de calidad, principales atractivos del certamen. **Alimentaria Lisboa** se celebrará del **19 al 22 de abril de 2009** en el recinto de FIL y se prevé la presencia de **1.000 expositores.**

### **Alimentaria México**

**Alimentaria México**, el salón de alimentos y bebidas se ha convertido en un excelente punto de encuentro entre los profesionales del sector a nivel internacional y un referente para el mercado latinoamericano y de Norteamérica. La feria, que se celebra anualmente en la capital mexicana, vuelve **del 2 al 4 de junio de 2009**, y está organizada conjuntamente por Alimentaria Exhibitions y E.J. Krause. Cerca de 450 empresas expositoras de todo el mundo y 12.000 profesionales del sector participan en este certamen anual. **Alimentaria México** completa su oferta expositiva con un densa agenda de actividades profesionales: el Seminario de Distribución y Logística, TENDENCIAS – Congreso Mexicano de Gastronomía-, el Pabellón Innoval, los Seminarios de Nutrición, el Concurso Nacional de Sommeliers, las Catas de Vino, entre otras.

### **Alimentaria Mercosur**

**Alimentaria Mercosur** es el último lanzamiento ferial de Alimentaria Exhibitions que tiene lugar anualmente en el Predio Ferial La Rural, Buenos Aires (Argentina). La celebración del certamen ha supuesto un paso más en la estrategia de expansión internacional y una consolidación de la marca en el continente americano, mercado natural de Alimentaria. La próxima edición de Alimentaria Mercosur se celebrará **del 8 al 10 de septiembre de 2009**, en el que se prevé la participación de **130 expositores y 14.000 visitantes**, en los más de **10.000m2 de exposición.**