



SALÓN GASTRONOMÍA

Las ideas copan el menú de Alimentaria

Los productos originales buscan atraer negocio

Alba Serrano
Barcelona

Los productos llamativos y originales se imponen como reclamo para los restauradores, que se están haciendo notar más que nunca en Alimentaria. El salón gastronómico abrió ayer sus puertas en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, donde se celebrará hasta el viernes.

Este año, los distribuidores y propietarios de restaurantes empezaron a pasar por los expositores "más temprano", según Juan Sánchez, de la empresa de pizzas Dr. Oetker. Para él, estas visitas constituyen una oportunidad en una edición con "paso de gente, pero poco negocio". Por contra, Ángel Álvarez, de la Bodega del Palacio de los Frontaura, ayer ya había cerrado varios tratos con restauradores que "saben lo que buscan". Por su parte, Oliver Balteo, cocinero de CBG, opina que Alimentaria sirve "más para dar a conocer productos que para hacer negocios". Con su expositor lleno, para Balteo la feria es un "éxito", aunque no todos los stands estaban tan concurridos como el suyo.

A pesar de que en esta edición hay menos expositores, el gentío que ayer intentaba conseguir su entrada para el salón abarrotó durante buena parte de la mañana el vestíbulo del recinto de Gran Vía. Las largas colas desembocaron en silbidos y apretones, molestias innecesarias para acceder a unos pabellones por los que se podía andar sin agobios.

Top 5



Los manjares más llamativos

Desde un práctico pan con chorizo incorporado o una bebida isotópica sin cafeína hasta unas curiosas lonchas de jamón con curry o

una atrevida salsa de café. Lo que Alimentaria valora es la originalidad, y algunas de estas propuestas se van de la feria con premio.

1 QUADRELLI DE CACAO. Pasta fresca de cacao rellena de naranja confitada y ricotta que sirven tanto caliente como fría en el expositor de CBG, empresa que importa productos italianos.



2 PAN DE CERVEZA. San Miguel apuesta por este peculiar pan que ha elaborado conjuntamente con el Gremio de Panaderos de Lleida a partir de cerveza, trigo, pasas, malta de cebada, espelta y levadura.

3 FOIE DE TURRÓN. Gracias a esta combinación de crema de turrón de Jijona y el foie-gras de pato, Mas Parés se llevó un premio Innoval por un producto que puede ser entrante o postre.

4 MOJITO SIN ALCOHOL. Rives expone esta creación en Alimentaria, aunque fue Eminazero, el primer vino 0,0 del mercado, quien ganó ayer el premio Innoval de bebidas espirituosas.

5 QUESO DE CHOCOLATE. Además de este producto fresco y dulce, Ab Ibérica también expone novedades como su queso vegetariano. También el Valle de Almodóvar presenta nuevas modalidades con omega 3 y soja.