

# LA RESTAURACIÓN EN ALIMENTARIA 2010

Alimentaria 2010, el Salón Internacional de Alimentación y Bebidas más importante de España y uno de los principales en el ámbito internacional, celebrará su decimoctava edición del 22 al 26 de marzo de 2010 en Fira de Barcelona. Antoni Llorens, Presidente de Restaurama, habla para Chefsbook de las novedades que se presentarán en el sector de la Restauración.

## ¿Qué novedades presentará el Salón Internacional de la Restauración en Alimentaria 2010?

Restaurama emprende este año un nuevo rumbo con la incorporación de los sectores de panadería, pastelería y heladería. En total, Alimentaria 2010 dedicará 7.000 m2 al canal HORECA y la alimentación fuera el hogar. Además de esta amplia oferta expositora, Restaurama será nuevamente uno de los principales focos de atención de Alimentaria gracias al gran número de actividades de dinamización que se desarrollan en su interior.

## ¿Cuáles serán las principales actividades?

Destaca el Congreso Internacional de Gastronomía de Barcelona, BCNVanguardia, que reúne a los grandes chefs del panorama mundial y donde se debatirán nuevos modelos de negocio y el papel de la marca y el marketing en la restauración del futuro, entre otros temas. Además, Restaurama acogerá la final del III Concurso Cocinero del Año, que coronará a un joven valor de la cocina española que tomará el relevo de los dos últimos ganadores: Jordi Cruz, del restaurante L'Angle de Sant Fruitós del Bages (Barcelona), y Beatriz Sotelo, de A Estación de Cambre (A Coruña). Ambos han obtenido sendas estrellas Michelin tras ganar este concurso, lo que demuestra la plataforma internacional que supone el galardón. Además, el proyecto Sabores de España permitirá a las comunidades autónomas dar a conocer sus productos autóctonos y rutas enogastronómicas, de la mano de destacados chefs de cada región.

## Restaurama repetirá el espacio IV y V Gama en directo. ¿Qué podrán encontrar aquí los profesionales?

Los especialistas del canal HORECA podrán descubrir, mediante demostraciones en directo de chefs expertos, las ventajas y el potencial que ofrecen este tipo de productos, así como conocer los instrumentos necesarios para desarrollar esta actividad.

## ¿Cómo afecta a Restaurama la actual coyuntura económica?

Restaurama ha venido experimentando un crecimiento espectacular de visitantes y expositores en sus últimas ediciones y se ha consolidado como un referente europeo para el canal HORECA. Es evidente que el sector atraviesa momentos difíciles, pero la tónica general en Alimentaria 2010 es que, aunque

algunas firmas reducen su presencia en la feria, ninguna quiere eliminarla ya que es una cita estrella para el sector. Empresas como Nestlé, Negrini, Priela, Garda Import, Gedesco, García Casademont y Comercial CBG, entre otras, no faltarán a Restaurama. Además, la salida exterior se presenta imprescindible para contrarrestar los efectos de la crisis y Alimentaria 2010 aspira a consolidarse como el vehículo de internacionalización del sector, por lo que estamos llevando a cabo un potente plan de promoción exterior.

## ¿Cómo valora el papel de Alimentaria en tanto que primera feria española para la industria de la alimentación y bebidas, y una de las primeras a nivel internacional?

Alimentaria constituye un centro internacional de operaciones comerciales donde más del 20% de los 150.000 visitantes del salón proceden del extranjero, porcentaje que se eleva al 30% en el caso de las empresas expositoras con más de 1.500 firmas de 75 países. En total, 15.000 m2 de los 94.500m2 que ocuparán la superficie ferial neta de Alimentaria 2010 estarán reservados a expositores procedentes del ámbito internacional, un 2% más que en la última edición de la feria, en 2008.

[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

