

ALIMENTARIA 2018

100.000 m² de Gran Vía de Fira de Barcelona, más de 4.500 firmas expositoras procedentes de 70 países, siendo alrededor de un 30% de las firmas internacionales. Aproximadamente 150.000 visitantes, tanto nacionales como internacionales, 1.400 compradores y 300 innovaciones. Escenario de la 22ª edición de Alimentaria 2018, en la que se ha apostado sobre todo por la internacionalización, uno de los grandes retos del sector alimentario.

En un ambiente de optimismo y en vías de la promoción de las innovaciones de la industria, se ha hecho hincapié en fomentar las relaciones entre compradores internacionales y las empresas expositoras procedentes de países como Alemania, Argentina, Ecuador, Bélgica, Holanda, China, Hong-Kong, Francia, Rumanía, Rusia, Tailandia y Turquía.

Dentro de la oferta expositiva de Alimentaria encontramos a Intercarn, salón que exhibió productos cárnicos de toda clase ocupando hasta 15.000 m² (un 11% más que en la pasada edición). La industria cárnica española en los últimos 10 años ha experimentado un importante crecimiento, impulsado por el aumento de las exportaciones (actualmente exportando el 40% de su producción), y ha doblado sus ventas al exterior. Estamos gracias a ello ante el cuarto sector industrial más importante en España, con un volumen de negocio de más de 22.000 millones de euros (más del 21% de todo el sector alimentario) y junto con Alemania el tercer productor mundial del sector.

Además de la Internacionalización, otro aspecto importante a destacar son las apuestas sobre alimentos como tendencia del 2019 en la que se prioriza sobre todo a los productos más sanos. En este aspecto se tiene en cuenta tanto la reducción de grasa, sal y azúcares como la tendencia vegana o ecológica y la eliminación de alérgenos como el gluten o la lactosa.

Está previsto que os hagamos un análisis más profundo sobre las tendencias a principios del año que viene, pero os adelantamos que el consumidor está muy abierto a probar cosas nuevas y sorprendentes, atreviéndose a combinar sabores e innovar tanto en combinaciones de diferentes productos como en tipos de envasados. Dentro de estas "locuras", Alimentaria nos dejó ver en un espacio dedicado a las principales innovaciones varios lanzamientos de productos que no nos dejarán indiferentes:



Confeti de Jamón y Chorizo por Martínez Somalo.

Fuente:

martinezsomalo.com/es/confeti/



Turrón liofilizado – Batido de turrón y proteína de almendra de Hijos de Manuel Picó.

Fuente: turronesmanuelpico.com/

Chips de Garbanzos y Cortezas de Lentejas con Cúrcuma de El Granero Integral

Fuente: elgranero.com/



Chips de Garbanzos

Cortezas de Lentejas con Cúrcuma



Precocinados para hornear:
Tapeo de Pescanova

Fuente: pescanova.es/

¡Hasta la próXima!