

Fuente de origen: inversionyfinanzas.com

El Salón de la Alimentación 2013 tendrá 200 expositores y 6.000 productos

El Salón de la Alimentación de Valladolid, que se celebrará del martes 12 al jueves 14 de marzo, contará este año con la participación de 200 expositores que presentarán "más de 6.000 productos alimentarios", entre los que figuran "desde grandes empresas hasta artesanos alimentarios".

Según han informado en una nota de prensa fuentes de la Feria de Muestras de Valladolid, sede del encuentro, el objetivo de esta edición será "reforzar el canal de hostelería, restauración y catering (horeca), dada la importancia de dicho segmento en el conjunto de la industria alimentaria".

La gama de productos que se presentan incluye desde vinos con denominación de origen hasta conservas artesanales, hortalizas frescas, quesos, productos cárnicos, embutidos y legumbres, equipamiento para hostelería, maquinaria para la industria y distribución, entre otros.

El director general de la Feria de Valladolid, Carlos Escudero, ha señalado que las características del Salón hacen del encuentro un "idóneo escenario de trabajo para quienes quieren estar al tanto de las novedades del mercado y ofrecer a sus clientes productos diferenciados".

Además de la faceta expositiva y de negocio, el Salón de la Alimentación acogerá diferentes actividades entre las que destaca el I Certamen Nacional de Gastronomía, organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros (Facyre), en el que se elegirá al mejor cocinero, repostero, sumiller, maître, y coctelero de España.

También por primera vez, la Federación Regional de Carniceros de Castilla y León organiza un concurso para elegir la mejor hamburguesa de la región, con la finalidad de dar a conocer la elaboración de este producto cárnico de manera artesanal "combinando la innovación en sus ingredientes".

El que repetirá un año más será el Campeonato Barista de Castilla y León, que alcanza su sexta edición, organizado por el Forum Cultural del Café, en el que una decena de participantes deberán preparar en dieciséis minutos cuatro expresos, dos capuchinos arte, dos combinados de creación propia con alcohol y dos sin alcohol.

El jurado evaluará la técnica, la calidad y la originalidad de las bebidas, y el ganador representará a la Comunidad en la final del Campeonato Nacional.

Por otra parte, el programa de jornadas técnicas del Salón de la Alimentación incluye la conferencia que impartirá, el martes 12 a las 17.00 horas, el director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Alimentación, Fernando Burgaz, bajo el título de 'Estrategia: más alimentos, menos desperdicios'.

El miércoles 13, la Fundación Seres celebrará una jornada sobre 'Sostenibilidad de la industria alimentaria', en la que intervendrán representantes del Grupo Siro, Campofrío y la citada fundación para hablar de responsabilidad social empresarial, integración de personas con riesgo de exclusión social y la comunicación con los consumidores.