

Fuente de origen: mercados21.es

Valladolid acoge una nueva edición del Salón de la Alimentación que incluye concursos y jornadas técnicas

Este año la feria incidirá de “forma especial” en el canal de hostelería, restauración y catering (horeca) dada la importancia de dicho segmento en el conjunto de la industria alimentaria, que representa cerca del 30% del volumen global de ventas anuales.

La Feria de Valladolid celebra la próxima semana, **del martes 12 al jueves 14 de marzo**, una nueva edición del **Salón de la Alimentación**, certamen dirigido a los profesionales de los diferentes sectores vinculados a la distribución, comercialización y consumo, en el que los asistentes podrán recabar información sobre más de 6.000 productos presentados por los 200 expositores participantes, y que además incluirá concursos gastronómicos, y varias conferencias y jornadas técnicas.



Imagen del Salón de la Alimentación, celebrado en 2011 en las instalaciones de la Feria de Valladolid. FOTO: Feria de Valladolid.

De este modo, la feria permitirá a los profesionales conocer la variedad de productos que lanzan al mercado las empresas alimentarias expositoras que será “heterogéneo”, con una mayoría de pequeñas industrias, seguida de artesanales y pequeñas producciones, pero también con la presencia de grandes firmas en todos los canales de distribución como Campofrío, Heineken, Yllera, Protos, Quesos El Pastor, Embutidos Bernardo Hernández, entre otros.

La **gama de productos** serán variadas e irán desde vinos con denominación de origen hasta conservas artesanales, hortalizas frescas, quesos, productos cárnicos, frescos y embutidos, artículos de IV y V gama, equipamiento para hostelería, maquinaria para la industria, legumbres, cafés, aguas, destilados, repostería, envases, etiquetado, sistemas de calidad, distribución, etc.



Y en la relación de profesionales que se han registrado como visitantes, figuran compañías de distribución, grandes cadenas hospitalarias, empresas de catering, hoteles, restaurantes, asociaciones profesionales, etc.

En palabras del director general de la Feria de Valladolid, Carlos Escudero, “las características del Salón hacen de este evento un idóneo escenario de trabajo para quienes quieren estar al tanto de las novedades del mercado y ofrecer a sus clientes productos diferenciados”

“En un entorno muy competitivo, cuando más preparado e informado esté el profesional, mayor valor puede ofrecer a sus clientes y con ello fidelizarlos. Una visita a la feria permite obtener una visión de conjunto y, por supuesto, entablar contacto con productores y distribuidores”, añadió.

Programación con catas y concursos gastronómicos

Además de la faceta expositiva y de negocio, en la divulgación de los productos, las catas desempeñarán un “importante papel” y es por ello, que tendrán cabida los vinos, el tomate fresco, los quesos, el jamón, la morcilla, la cerveza, la hornaza, los platos elaborados, el café, etc.

Asimismo, el Salón de la Alimentación acogerá durante estas tres jornadas algunos concursos como 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. En este concurso, que está apadrinado por los chefs Mario Sandoval y Pedro Larumbe, participarán un máximo de diez representantes en cada una de estas especialidades, procedentes de las distintas asociaciones de Facyre en las comunidades autónomas españolas.

Por otro lado, el martes 12 se celebrará, desde las 10.00 hasta las 14.30 horas, el **VI Campeonato Barista de Castilla y León**, organizado por el Forum Cultural del Café, en el que una decena de participantes deberán preparar en 16 minutos cuatro expresos, dos capuchinos arte, dos combinados de creación propia con alcohol y otros

dos sin alcohol. Además, el ganador representará a Castilla y León en la final del Campeonato Nacional.

Entre otras actividades, también hay que destacar que la Federación Regional de Carniceros de Castilla y León **organiza por primera vez, un concurso para elegir la Mejor Hamburguesa de la región**, con el propósito de dar conocer la elaboración de este producto cárnico de manera artesanal “combinando la innovación en sus ingredientes”. Si bien, tras la fase provincial, carniceros de Burgos, Palencia, Salamanca y Valladolid optarán a este galardón, donde en la elaboración de las hamburguesas “exclusivamente” podrán utilizar carne de vacuno, porcino y ovino, sin ningún tipo de aditivo, solo condimentos (ajo, especias, sal).



El programa de jornadas técnicas del Salón de la Alimentación incluirá también 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, quien hablará de ‘Estrategia: más alimentos, menos desperdicios’ y la normativa sobre caducidad de los alimentos.

Ese mismo día, tendrá lugar una **jornada sobre ‘Distribución alimentaria. Sostenibilidad y nuevos mercados’**, promovida por **Mercados 21**, en la que se hablará sobre innovación, competitividad y exportación.

Al día siguiente, 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 Seres para hablar de responsabilidad social empresarial, integración de personas con riesgo de exclusión social y la comunicación con los consumidores.