

Fuente de origen: 20minutos

Arranca en Valladolid el Salón de la Alimentación 2013 con 200 expositores, 6.000 productos, concursos y conferencias

El Salón de la Alimentación 2013 ha arrancado este martes en Valladolid con la presencia de 200 expositores, 6.000 productos, concursos gastronómicos y varias conferencias como una sobre normativa de caducidad de los alimentos.

El Salón de la Alimentación 2013 ha arrancado este martes en Valladolid con la presencia de 200 expositores, 6.000 productos, concursos gastronómicos y varias conferencias como una sobre normativa de caducidad de los alimentos.



Durante la inauguración de esta XIV edición, el alcalde de Valladolid, Francisco Javier León de la Riva, ha reconocido la caída del número de expositores en un diez por ciento, 20 puestos menos que en la anterior, aunque lo ha enmarcado en el actual contexto de crisis que "afecta a todas las ferias del mundo mundial" y "especialmente a las europeas".

No obstante, ha recordado que este certamen se celebra con carácter bienal, de forma alternativa a Alimentaria Barcelona, por lo que ha confiado en que cuando llegue la próxima edición, dentro de dos años, la situación económica "haya empezado a remontar".

En este sentido, se ha felicitado por volver a celebrar este salón alimentario que se sitúa como "uno de los más importantes de España", si no "el mejor", algo en lo que ha coincidido el presidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid, José Rolando Álvarez, el cual la ha señalado como una "feria de referencia" en un sector que es "importantísimo" dentro de la industria de Castilla y León.

Asimismo, ha recalado que se trata de una industria "que no está en crisis", puesto que, "aunque lentamente", sigue "creando empleo". Por ello, considera el Salón de la Alimentación como una forma de "ayudar" para que esta industria "encuentre nuevos caminos de internacionalización" y que tenga "el mejor de los futuros".

León de la Riva y Álvarez han sido los encargados de cortar la cinta inaugural, acompañados por el presidente fundador del Grupo Eulen, David Álvarez.

Este certamen, que permanecerá abierto en la Feria de Valladolid hasta el jueves, 14 de marzo, ofrece un recorrido para profesionales a lo largo de vinos, productos cárnicos, lácteos, conservas, hortalizas, artículos de IV y V gama, legumbres, cafés, aguas, destilados o repostería.

Canal de hostelería

En esta edición tiene "especial protagonismo" el canal de hostelería, restauración y catering, dentro del cual se celebrará el I Certamen Nacional de Gastronomía, el VI Campeonato de Barista o la elección de la mejor hamburguesa de Castilla y León.

En cuanto a las empresas participantes, lideran las pequeñas industrias, artesanales en muchos casos, junto a las cuales se sitúan grandes firmas como Campofrío, Heineken, Yllera, Protos, Quesos El Pastor o Embutidos Bernardo Hernández.

El Salón de la Alimentación está dirigido a profesionales que trabajan en diferentes segmentos del sector, como grandes cadenas comerciales, tiendas gourmet, asociaciones profesionales, restauración colectiva, comercio mayorista y minorista, exportadores, establecimientos de conveniencia, 'cash and carry', cocineros, sumilleres o 'maîtres'.

En cuanto al certamen de gastronomía, organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre) y coordinado por los restauradores Mario Sandoval y Pedro Larumbe, contará con diez participantes en cada categoría y por él pasarán diez candidatos por cada una de las categorías que serán seleccionados por las distintas asociaciones de Facyre existentes en las comunidades autónomas.

El concurso comenzará este martes con la categoría de coctelería, en la que además de dos test —uno de ellos en idioma inglés— tendrán que elaborar un trago corto. Este mismo día se celebrará también la sección de sumiller, con pruebas de identificación de vinos, servicio y oferta y venta; así como la categoría de 'maître'.

REPOSTEROS

El miércoles 13 llegará el turno de los reposteros, que dispondrán de cinco horas para elaborar una pieza artística de tema libre en base a chocolate y azúcar, así como un postre realizado con el café como ingrediente principal.

Por último, el jueves 14 de marzo se celebrará la prueba de cocineros, que tendrán que preparar un plato de pescado —bacalao— y otro de carne —rabo de buey joven irlandés—.

El Salón también acogerá por vez primera la final del VI Campeonato de Baristas de Castilla y León, que se celebrará este martes entre las 10.00 y las 14.30 horas. Los participantes deberán preparar en 16 minutos cuatro espressos, dos cappuccinos arte, dos combinados de creación propia tomando como base el espresso y utilizando alcohol, y dos combinados de creación propia sin alcohol.

Por último, la Federación Regional de Carniceros de Castilla y León organiza en esta feria el 'I Concurso Mejor Hamburguesa de Castilla y León' con el objetivo de dar a conocer la elaboración artesanal de este plato gastronómico y la combinación innovadora en los ingredientes.

El certamen se desarrollará en dos fases; la primera se desarrollará a nivel provincial en Burgos, Palencia, Salamanca y Valladolid. La segunda contará con los cuatro ganadores provinciales, que competirán por el campeonato regional.

Los candidatos deberán elaborar sus propuestas con fórmula abierta y limitados a carne de vacuno, porcino y ovino, para crear una única hamburguesa cuyos ingredientes se describirán en la ficha técnica que cada cocinero deberá rellenar.

La hamburguesa no podrá contener aditivo alguno, sólo condimentos tales como ajo, especias y sal, lo que marcará su caducidad en 24 horas, pero en la elaboración se podrán incluir otros productos como pimientos, cebolla caramelizada, foie o setas boletus deshidratadas.

CONFERENCIAS

Al margen de los concursos, el Salón de la Alimentación contará con un programa de jornadas técnicas incluye la conferencia que impartirá en la tarde de este martes, a las 17.00 horas, el director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, sobre 'Estrategia: más alimentos, menos desperdicios' y sobre la normativa sobre caducidad de los productos.

Este mismo día habrá otra jornada sobre 'Distribución alimentaria. Sostenibilidad y nuevos mercados', promovida por Mercados 21, en la que se hablará sobre innovación, competitividad y exportación.

Finalmente, 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 corporativa, integración de personas con riesgo de exclusión social y la comunicación con los consumidores.