

Fuente de origen: LaRazon.es

Miles de productos desde mañana en el XIV Salón de la alimentación

Un Certamen Nacional de Gastronomía, un Campeonato de Baristas y cientos de expositores, al alcance de todos

La Feria de Valladolid se vuelve a convertir del 12 al 14 de marzo en el mayor escaparate de la gastronomía de España. Cientos de expositores de darán cita en el XIV Salón de la Alimentación, con el objetivo de dar a conocer sus productos para acceder a los mercados nacionales e internacionales.

Los mejores profesionales del sector participarán en un evento que pretende convertirse en una plataforma de negocio. En el ámbito de la exportación, este año el certamen incide especialmente en Gran Bretaña y Estados Unidos, dos destinos de gran interés para los productores.

Para complementar estas iniciativas, el Salón ofrecerá también unas jornadas técnicas para asesorar e informar a las empresas que inician su andadura en el exterior, sobre todo en cuestiones como la tramitación de permisos o las normas sanitarias.

En lo que se refiere al mercado nacional, el certamen incluye propuestas dirigidas a restaurantes, hoteles, cáterings, cocineros o sumilleres.

En cuanto a la oferta expositiva, unas 200 empresas se acercarán a Valladolid, en el que la marca de calidad «Tierra de Sabor», impulsada con acierto por la consejera de Agricultura y Ganadería, Silvia Clemente tendrá un papel protagonista. Los lácteos, los vinos y los productos cárnicos, máximos exponentes de la industria agroalimentaria de Castilla y León, serán los tres ejes sobre los que girará el certamen.

Entre ellos habrá fabricantes y distribuidores alimentarios; materias primas frescas, congeladas y otras; frío y calor industriales; maquinaria, equipamiento y equipos para el sector; organismos públicos; asociaciones; marcas de calidad; centros de investigación; empresas de servicios; logística, almacenaje y transporte; y prensa especializada.

Certamen de Gastronomía

Además, el XIV Salón de la Alimentación de Valladolid contará con un variado programa de actividades. La principal novedad es la celebración del I Certamen Nacional de Gastronomía, en el que se elegirá al mejor cocinero, al mejor repostero, al mejor sumiller, al mejor 'maitre' y al mejor coctelero de España. Se ha elegido la capital del Pisuerga para llevar a cabo esta iniciativa por su implicación y apoyo a la gastronomía de nuestro país.

El concurso, que arrancará mañana con la prueba de coctelería y se cerrará el jueves con la competición de cocineros, podrá ser seguido en directo por el público, en un espectáculo de «gran belleza y colorido», según su organizador, el prestigioso chef Mario Sandoval.

Otra de las citas más destacables es el VI Campeonato de Baristas de Castilla y León, organizado por el Foro Cultural del Café. También se llevará a cabo el I Concurso a la Mejor Hamburguesa de nuestra Comunidad.

Las actividades del Salón de la Alimentación 2013 se completarán con unas jornadas técnicas, catas, demostraciones. Por último, la Fundación Seres llevará a cabo, el miércoles, una jornada sobre «La responsabilidad social y empresarial en el sector agroalimentario».

Una mayor especialización

El Salón de la Alimentación de Castilla y León sigue siendo un referente, pero en este año, en su decimocuarta edición, ha reforzado su apuesta por la especialización del certamen. La Feria de Valladolid se vuelca con el profesional al ofrecerle un certamen con un concepto más innovador y adaptado a los modelos de negocio actuales. El empresario encontrará soluciones a problemas específicos, conocerá adelantos técnicos y mantendrá encuentros con otros productos, lo que repercutirá en beneficios para sus compañías. En las pasadas ediciones, las principales reivindicaciones del sector iban en ese sentido, y ya en el certamen de 2011 se pusieron en marcha iniciativas de este tipo, y este año se ampliarán, ya que se impulsarán más contactos entre los profesionales con fabricantes, distribuidores, canales de compra o importadores, para dar a conocer sus negocios.