|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Roca, Arzak, Ruscalleda, Dacosta, Subijana y Pérez, entre los 50 chefs de The Alimentaria Experience

Los mejores bartenders estarán en el Cocktail & Spirits, el nuevo espacio con lo último en coctelería

El visitante de Alimentaria podrá degustar los mejores aceites y quesos del país y catar los 50 vinos más rompedores

  
Del 31 de marzo al 3 de abril de 2014  
[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)  
  
El salón suma industria y gastronomía para ganar proyección internacional

**Alimentaria 2014 reunirá a 50 estrellas Michelin en un innovador show gastronómico**

**Alimentaria 2014 volverá a ser el salón de alimentación y bebidas con la mayor oferta de actividades gastronómicas.   
La gran novedad será The Alimentaria Experience, que reunirá a 50 de los mejores chefs del momento. Además, la feria estrena Cocktail & Spirits, con demostraciones de los mejores bartenders, y repiten los espacios de cata Vinorum, la Barra de Aceites de Oliva Gourmet y “España, el país de los 100 quesos”.**

El salón suma de nuevo el potencial exportador de la industria agroalimentaria –representada en las más de 3.800 empresas participantes– con el reconocimiento internacional de nuestra alta gastronomía. Por eso, a diferencia de otros certámenes, incluirá un ambicioso programa de actividades que se ha presentado hoy en el mercado de Santa Caterina de Barcelona, en un acto que ha reunido a chefs y profesionales del sector de la restauración.

Se trata, según el director de Alimentaria, J. Antoni Valls, de “proyectar, ante los miles de compradores extranjeros que acuden a la feria, la calidad y riqueza de nuestros productos y la gran potencia de nuestra gastronomía, reconocida ya a nivel mundial”. En el mismo sentido, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, asegura que el salón “impulsa la alianza entre alimentación, turismo y gastronomía, un trinomio con un gran potencial de crecimiento conjunto que ha de ser motor de recuperación de nuestra economía”.

De hecho, los tres sectores suponen el 25% del PIB español y emplean a más de 3 millones de personas, según datos de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Actividades gastronómicas

La gran novedad de esta edición es *The Alimentaria Experience*, una innovadora área gastronómica que reunirá a 50 chefs que suman más de 50 estrellas Michelin. Entre ellos, Joan Roca, Juan Mari Arzak, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda y Paco Pérez.   
  
El visitante disfrutará de una experiencia gastronómica única: ver cocinar a algunos de los mejores chefs del mundo en un espacio para grupos de 18 personas, degustar sus creaciones y participar en un taller interactivo.

Uno de sus momentos estelares será el *Showcooking 10 estrellas,* donde Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano, Paco Roncero y Ramon Freixa (2 o más estrellas Michelin cada uno) cocinarán de forma simultánea**. Más información Experience**

**Vinorum, Sed de vino**  
En este espacio de cata se podrán degustar los 50 vinos más rompedores del momento: caldos innovadores, frescos, alternativos y asequibles (p.v.p. inferior a 10 euros), pensados para conectar con nuevos consumidores. Un comité formado por enólogos, distribuidores, propietarios de negocios on-line y blogueros ha seleccionado los 50 Rompedores, una lista con vinos de toda España aunque las Denominaciones de Origen más representadas son las de Rueda, Penedés y Vinos de la Tierra Castilla León.**Más información Vinorum**

**Brindis con destilados**Alimentaria estrena este año el espacio Cocktail & Spirits con las últimas novedades y tendencias en destilados y coctelería. Incluirá demostraciones de prestigiosos bartenders, catas guiadas y talleres sobre los combinados clásicos, las creaciones más rompedoras, o la moda del gintonic, entre otras propuestas. Más de 1.000 m2 del salón Intervin para dar mayor visibilidad a las bebidas espirituosas y propiciar el encuentro entre marcas, bartenders, compradores especializados y otros profesionales del canal horeca. Entre las estrellas del Cocktail&Spirits, destacan Christian Delpech (19 veces campeón mundial de coctelería acrobática) y Pedro García Rascon (campeón de España de flairtending 2013). **Más información Cocktail&Spirits**

**Los mejores vírgenes extra**

En la Barra de Aceites de Oliva Gourmet del salón Olivaria se podrán degustar un centenar de los mejores vírgenes extra del país. Además, se demostrará la rápida evolución y el grado de madurez que está alcanzando el segmento de los AOVE gourmet en nuestro país. Empresas como Masia El Altet, Oleoestepa, Agrolés, La Boella o Casas de Hualdo presentarán tres o más aceites distintos. También habrá aceites de autor, producciones numeradas con presentaciones de lujo, y aceites ecológicos como “Oro del Desierto” o “Melgarejo Original”, entre muchos otros. **Más información Barra Aceites**

**Compendium quesero**Bajo el título de “Compendium”, la exposición “España, el País de los 100 Quesos”hará un repaso por la producción quesera española de los últimos 20 años. Entre las joyas seleccionadas se encuentra un manchego artesano y gran reserva elegido mejor queso del mundo 2012 y los ganadores del premio “Alimentos de España al Mejor Queso 2013”. Este espacio de cata, ubicado en el salón Interlact, celebra este año su décima edición. **Más información 100 quesos**

**Año dual España-Japón**  
La gastronomía nipona también será una de las protagonistas de Alimentaria con motivo del Año España-Japón, que conmemora los 400 años de relaciones entre ambos países. Destaca el debate sobre cocina mediterránea y nipona con Carme Ruscalleda (con restaurante en Tokyo) y Keisuke Matsushima (con estrella Michelin en Francia). También habrá talleres sobre productos japoneses como sake, tofu, algas o miso.

**Sobre Alimentaria 2014**

Alimentaria,uno de los salones de alimentación y bebidas más importantes del mundo, volverá a reunir más de 3.800 empresas del sector. Del 31 de marzo al 3 de abril, convertirá Barcelona en la capital de la alimentación y la gastronomía, con 14 salones sectorizados, 95.000m2 y 140.000 visitantes de más de 140 países. La exportación, la innovación y las nuevas tendencias en alimentación volverán a ser los ejes del salón.

**Barcelona, 21 de febrero de 2014**

Natàlia Torrent / Maria Dolors Herranz / Marta Juvell

Tel. 93 452 11 04  
prensa@alimentaria.com

**Fotos disponibles en http://premsa.firabcn.es/salones**

**Más información en www.alimentaria-bcn.com**