

■ Más de 141.000 visitantes profesionales en Alimentaria 2002



El Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, que tuvo lugar en Barcelona del 4 al 8 de marzo, cerró sus puertas con un balance de más de 141.000 visitantes profesionales, procedentes de más de 80 países, que pudieron comprobar la oferta de más de 3.000 empresas de todos los sectores de alimentación y bebidas en 86.000 metros cuadrados de exposición, generando un volumen de negocio de unos 1.700 millones de euros. La coincidencia en las fechas de Alimentaria con la celebración de Barcelona Tecnoalimentaria ha situado al certamen y a la ciudad de Barcelona por extensión, en un importante centro neurálgico del sector de la alimentación.

Entre los actos organizados en el marco de la feria, cabe resaltar el IV Foro Internacional de la Alimentación en el que se presentó el estudio "¿A dónde va la alimentación?"; el IV Congreso de la Dieta Mediterránea y el Proyecto América Latina, que

ha sido en esta edición de Alimentaria una de las puntas de lanza de la proyección exterior del salón. Por su parte, el salón Innoval ocupó en esta ocasión una superficie de 1.300 metros cuadrados donde mostraron las novedades más importantes que han aparecido en el mercado en los últimos dos años. Un total de 100 compañías presentaron 400 productos en diez categorías entre ellas caramelos, vinos, conservas, bebidas y sopas.

■ BTA supera todas las previsiones

BTA, el Salón para la Promoción de los Equipamientos y Tecnologías Alimentarias, que tuvo lugar en Barcelona del 7 al 11 de marzo, cerró sus puertas con un balance de más de 44.000 visitantes profesionales, de los un 10%, procedían del extranjero, cifras que han superado todas las previsiones. Las novedades presentadas en los cinco salones que conformaban BTA marcarán los próximos años de las industrias alimentarias, en tendencias esenciales como la observación de las nuevas normativas de seguridad e higiene dictadas por la Unión Europea, el respeto al medioambiente o la vocación de practicidad y sencillez de uso en los equipos presentados.

■ "Mejillón de Galicia", protagonista en Alimentaria 2002



"Mejillón de Galicia", el primer producto marino del mundo con Denominación de Origen, en un acto organizado por el Consejo Regulador del Mejillón y el FROM, y que contó con la presencia de numerosas autoridades del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del FROM y de empresas con intereses en comercializar este molusco.

La Denominación de Origen "Mejillón de Galicia" tuvo una presencia muy activa en los numerosos actos celebrados en Alimentaria 2002. Los visitantes pudieron disfrutar de una degustación de

■ Los resultados de la IGP Ternera Gallega confirman la recuperación del mercado

El presidente del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega, Jesús González Vázquez, confirmó el pasado día 6 de marzo en Barcelona, en una rueda de prensa celebrada en el marco de Alimentaria, la recuperación del vacuno gallego controlado y amparado por Ternera Gallega, tras la gran crisis sufrida por el sector del vacuno en Europa a raíz de la crisis de las "vacas locas". Jesús González destacó que en 2001 se inscribieron en los registros de Ternera Gallega un 5% más de ganaderos y que la identificación de terneros alcanzó las cifras del año 2000, las mejores de la historia de Ternera Gallega, superando los 84.000 terneros identificados. Junto a ello, el presidente de Ternera Gallega destacó el incremento de entre un 5% y un 8% en los precios del vacuno desde el mes de junio de 2001, lo que confirma la recuperación del mercado.

El FROM presenta en Alimentaria la nueva especie de pescado Mora moro



Jesús Varela, presidente del Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM), presentó, en el marco del Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas, Alimentaria 2002, una nueva especie de pescado blanco denominada Mora moro. Según apuntó la Secretaría

General de Pesca Marítima, Carmen Fraga, esta especie tiene un sabor similar al de la merluza o el bacalao y destaca por su alto valor nutritivo y su abundancia en los caladeros localizados entre Canarias y las Azores.

La pesca del Mora moro es posible gracias a un amplio estudio de la especie y de su hábitat marino, así como de las técnicas de pesca y de los canales de distribución, que se inició ya hace más de siete meses.

Su precio podría situarse en torno a los seis euros por kilogramo (cada pieza tiene de media 850 ó 900 gramos), una cifra parecida a la de la merluza chilena y que, al igual que el volumen capturado, dependerá de como responda la demanda.

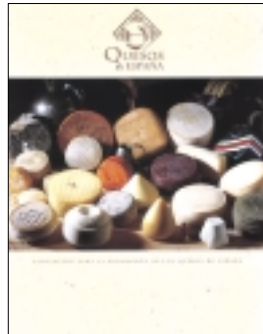
Las últimas novedades de Combursa, en Tecnoalimentaria

La empresa COMBURSA presentó sus últimas novedades en la feria Tecnoalimentaria (BTA) que se celebró en Barcelona el pasado mes de marzo. Estas novedades incluyen la Rampa móvil 960 inoxidable –ideal para la industria de la



alimentación, especialmente para la industria cárnica, gracias a su higiene y durabilidad–; el Abrigo hinchable CM-4, para instalaciones frigoríficas; y la Puerta enrollable autoreparable PRE-180ª, ideal para aplicaciones interiores con un fluido tránsito de vehículos, ya que en caso de colisionar un vehículo con la lona y sacarla de guías, dispone de un sistema que permite su auto-reparación.

Presentada la Asociación para la Promoción de los Quesos de España



El pasado 6 de marzo, Mariano Sanz presentó en el marco de la Feria Alimentaria 2002 la Asociación para la Promoción de los Quesos de España, que representa al 80% de la producción de queso en España y el 90% de la exportación. En el acto se explicaron los objetivos de la Asociación, entre los que se encuentra la promoción de los quesos españoles en los mercados

extranjeros, y se analizó la situación actual y la evolución del sector quesero en España.

Amplia presencia francesa en Alimentaria

Alimentaria ha vuelto a contar en su última edición con una destacada presencia de empresas francesas, que incluyó a medio centenar de compañías, organismos y comités de promoción de varios sectores agroalimentarios, repartidos entre el Pabellón Internacional e Intercarn. Con su presencia, las empresas francesas mostraron su interés por el mercado español, uno de los primeros clientes de su sector agroalimentario.

La cerveza, bebida milenaria y saludable

Mercé Vidal, nutricionista y profesora de la Universidad de Barcelona, explicó el pasado 7 de marzo en una conferencia ofrecida en el marco del IV Congreso de la Dieta Mediterránea, que diversos estudios de ámbito internacional han demostrado que la cerveza, presente en la cultura mediterránea desde hace más de 6.000 años, es una bebida natural y saludable. Según Vidal, la cerveza aporta al organismo una mayor diversidad de nutrientes que cualquier refresco, al tratarse de un producto natural, entre los que destacan el potasio, el fósforo y el ácido fólico.



Las ventas de Bimbo crecen un 8,6%

En el marco de la Feria Alimentaria, el Presidente-Director General de Bimbo, Miquel Lladó, señaló que la compañía ha incrementado sus ventas en un 8,6% con respecto al año anterior, residiendo este éxito en la innovación, tanto de productos como de tecnología, así como en el dinamismo del equipo humano de Bimbo y en el conocimiento del consumidor.

Por otra parte, "Pan sin corteza" de Bimbo obtuvo el Primer Premio en la categoría de dulcería, confitería, snacks y panadería en la edición de Innoval 2002, área de presentación de novedades en el marco de Alimentaria.

Entregados los premios "Alimentos de España 2001"

Con el objetivo de reconocer e incentivar a aquellos que desde los distintos campos han contribuido con su trabajo a la promoción y el fomento de la calidad de los alimentos españoles, el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, y el Ministro Portavoz del Gobierno, Pio Cabanillas, entregaron el pasado 28 de febrero los premios "Alimentos de España 2001", que en esta edición cumplen 15 años.



El premio "Alimentos de España" por las mejores acciones realizadas con objeto de potenciar el buen uso y la presentación de nuestros alimentos en la gastronomía fue concedido al restaurante "La Venta del Sotón", de Huesca, mientras que el galardón dedicado a los establecimientos ubicados en el extranjero le fue otorgado al restaurante "Costa Vasca", situado en México D.F.

Por otra parte, el primer premio a la labor informativa continuada fue entregado a "La Gaceta Rural", mientras que "Agronegocios" recibió el galardón al mejor trabajo periodístico por sus sección "Agrocalidad", que destaca tanto por su constancia como por su rigor informativo en la difusión de los productos españoles con sello de calidad.

También por su trayectoria ha obtenido un accésit Manuel-Luis Casalderrey, por su labor educativa en materia de alimentación, en el diario "La voz de Galicia". Jesús Avila Granados, por su recopilación exhaustiva acerca del olivo y la aceituna en su obra "Enciclopedia del Aceite de Oliva", ha sido galardonado con otro accesit.

Por último, en el premio de fotografía ha sido ganadora la obra "El azúcar: tradición y modernidad" del autor Pasquale Caprile, presentada por el Instituto de Estudios Documentales del Azúcar y la Remolacha (que se recoge en la imagen adjunta).

El Ministro de Agricultura presenta los objetivos del Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural

Con el fin de recoger y analizar con profundidad el presente y el futuro del sector agrario español, así como de la problemática del mundo rural, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, presentó el pasado 1 de marzo las actividades programadas para la elaboración del Libro Blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural, bajo el lema "La agricultura del futuro: un compromiso de todos".

El Libro Blanco deberá sentar las bases de actuación para que el Estado desarrolle una política agraria acorde con las directrices comunitarias y que, a su vez, esté coordinada con las políticas autonómicas, todo ello unido a la necesidad de impulsar los aspectos vinculados al desarrollo del medio rural en su triple vertiente: económica, medioambiental y social.

Celebrado el III Encuentro del Club Logístico Anadif

Anadif, asociación que representa los intereses de los operadores logísticos con actividad en España, celebró el pasado 7 de marzo en Madrid el III Encuentro del Club Logístico bajo el título "RAL, Cadena de transporte. ¿Un acuerdo con futuro?". Este encuentro, que contó con el patrocinio y la colaboración de Leuter, compañía especializada en la fabricación de software de gestión de almacenes a través de radiofrecuencia, se centro en el análisis de la normativa RAL y de los beneficios que ésta está aportando a todos los protagonistas de la cadena logística.



Primera etiqueta de calidad del caracol de granja



El Instituto Internacional de Helicicultura presentó el pasado 27 de febrero en Girona la nueva etiqueta de calidad que identificará a partir de ahora al caracol de granja. Con esta

nueva identificación, el Instituto pretende que el consumidor conozca el origen, la garantía higiénica y la calidad del caracol de granja, para diferenciarlo así de los caracoles silvestres y de los importados. Junto a ello, la entidad presentó su innovadora técnica de cría de caracoles en invernaderos. Con ella se consigue proteger a los caracoles de agresiones externas, como los cambios climáticos y la acción de depredadores y parásitos, multiplicar la producción y mejorar la calidad del caracol.

Testo lanza el medidor de temperatura más pequeño del mercado

Testo ha puesto a la venta el mini data logger, el medidor de temperatura y humedad más pequeño del mercado. Con una longitud de 55 milímetros y capacidad para 3.900 lecturas, permite almacenar los datos registrados incluso cuando la pila se ha agotado o ha sido cambiada.



Convocado el Salón Internacional del Embalaje, Hispack 2003

La próxima edición del Salón Internacional del Embalaje, Hispack 2003, organizado por Fira de Barcelona en colaboración con la Asociación Graphispack, tendrá lugar en Barcelona del 31 de marzo al 4 de abril de 2003. Una de las principales novedades de esta edición es el cambio de ubicación del certamen, que se celebrará en el recinto de Montjuïc 2 que Fira de Barcelona posee en L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona). Con esta decisión, la organización pretende dar respuesta a nuevos incrementos de superficie y ofrecer a expositores y visitantes mayor comodidad y mejores servicios.



Nueva imagen de pastas Ardilla



Ardilla ha presentado un nuevo envase para todas sus variedades de pastas dotado de un sistema de apertura más cómodo que sustituye al anterior sistema de pinzas, que es el resultado de una amplia investigación realizada entre consumidoras españolas. Además, Ardilla ha inaugurado una nueva fábrica, en la que se han invertido más de 21 millones de euros, y que cuenta con la tecnología más avanzada del mundo. Este

cambio de imagen se ha completado con una importante campaña de comunicación que se desarrollará en televisión y que, al igual que en años anteriores, intentará mostrar al consumidor las características saludables y sanitarias de pastas Ardilla con un tono original, divertido y muy cercano.

Nueva página web de Linde Carretillas e Hidráulica

Linde Carretillas e Hidráulica presentó el pasado mes de febrero su nueva página web en Internet. La dirección es www.linde-ch.es y está enfocada como un medio de comunicación con empresas y profesionales que trabajan en el sector del almacenaje, la manipulación de mercancías y la logística, donde podrán encontrar la información más completa y actualizada sobre la compañía, sus productos y servicios. La página web incluye apartados de Productos, Servicios, entre los que se encuentran la Asesoría comercial y técnica que Linde ofrece a sus clientes, y una sección de Noticias Linde.

La industria vidriera facturó un 9,4% más

La Asociación Nacional de Empresas de Fabricación Automática de Envases de Vidrio, ANFEVI, dio a conocer el pasado 14 de marzo los resultados de sus empresas asociadas durante el ejercicio 2001, año en el que el sector obtuvo una facturación global de 580,70 millones de euros, un 9,41% más que en el ejercicio económico de 2000.



Estos resultados son la consecuencia de las ventas registradas a lo largo de 2001, en el que el conjunto de compañías que conforman la Asociación pusieron en el mercado 6.700 millones de botellas y tarros de vidrio, lo que supone un incremento del 11,2% con respecto al ejercicio precedente.

Heineken lanza su cerveza Cruzcampo en envase de PET



Heineken acaba de poner a la venta en los supermercados e hipermercados españoles su cerveza Cruzcampo en un nuevo envase de PET de un litro, un lanzamiento que califican desde el grupo como "la mayor innovación en formatos que ha habido en la categoría de cervezas en los últimos 30 años". El PET es un material plástico, utilizado hasta el momento

en el sector de refrescos y aguas minerales, que se enfría más rápido y mantiene intactas las cualidades y atributos de la cerveza, puesto que impide su oxidación y respeta su sabor. El nuevo envase, denominado "Future" y que se presenta para el consumo en hogares en paquetes de cuatro unidades de un litro, no se rompe, tiene tapón de rosca y pesa mucho menos que el vidrio.

Participación de Plaform en la Feria Fruitlogística

Plaform, embalaje de cartón ondulado que garantiza la calidad de los productos hortofrutícolas mediante su sello de calidad, ha estado presente, como en ediciones anteriores, en última la Feria Fruitlogística, celebrada en Berlín el



pasado mes de enero. En esta ocasión, Plaform ofreció en su stand numerosos productos típicos españoles a sus visitantes.

► Fanta presenta su promoción "Maremoto Fanta"



Bajo el eslogan "Si queréis ir, tendréis que mojaros", Fanta ha presentado "Maremoto Fanta", una promoción dirigida a los jóvenes que permitirá que 850 de ellos puedan realizar un viaje en barco que atracará en Niza, Florencia, Roma Ajaccio e Ibiza y tendrá una duración de una semana. Para participar en esta

promoción, que durará hasta el 31 de mayo y que ha sido desarrollada por la Agencia Positiva, se tendrá que constituir un equipo de un máximo de diez personas y acumular puntos de compra de Fanta Naranja y Fanta Limón. También se podrá participar comprobando en la página web de Fanta el código que aparece debajo del tapón de las botellas de medio litro.

► Nueva colonia Herbissimo Bambú

Con el objetivo de fortalecer su línea de productos Herbissimo, Dana ha puesto a la venta la nueva variedad de colonia Herbissimo Bambú, creada por Dragoco y que cuenta con propiedades aromaterapéuticas, remineralizantes, tonificantes y revitalizantes. Herbissimo Bambú se presenta en formatos de 300 mililitros splash y de 100 mililitros con vaporizador, adoptando el plegable un tono marrón.



► El sector cunícola se agrupa en la Organización Interprofesional INTERCUN

El pasado 21 de marzo fue presentada en el Salón de Actos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Organización Interprofesional para el Impulso del Sector Cunícola, Intercun. El acto contó con la presencia del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Arias Cañete, Xabier Arriolabengoa, Presidente de Intercun, y Javier Piñán, Gerente de Intercun. Esta Organización tiene como fin la representación y defensa de los intereses del Sector Cunícola, y está formada por organizaciones representativas de los empresarios de la producción, transformación y comercialización de la carne de conejo.



► El Gobierno de La Rioja presenta los Salones Salical 2003 y Tecnosalical 2003

El Gobierno de la Rioja, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja, y la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja, ha presentado el VII Salón Internacional de Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, Salical 2003, y el IV Salón Internacional de las Tecnologías, Maquinaria, Equipos y Servicios para los productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, Tecnosalical 2003, que tendrán lugar del 26 al 29 de marzo del próximo año.

Salical 2003, bajo el lema "Calidad, tradición, salud y placer", reunirá a los fabricantes y elaboradores de productos con doble control de calidad y en esta edición, por primera vez, acogerá una amplia exposición dedicada a los productos elaborados de una forma ecológica. Por su parte, en Tecnosalical 2003, con el eslogan "Seguridad, trazabilidad e higiene", se darán cita los procesos, maquinaria, equipos y servicios para la elaboración de productos alimentarios y bebidas con indicación de calidad.

► XXV aniversario de la Feria Internacional Semana Verde de Galicia

La Feria Internacional Semana Verde de Galicia, que tendrá lugar del 19 al 23 de junio, celebrará su XXV aniversario como escaparate de la modernización del sector agrario. El objetivo fundamental del Comité Organizador de este evento es el de lograr el mayor grado de internacionalidad posible, con firmas procedente principalmente de Europa e Iberoamérica, y contará con un completo programa de actividades complementarias al área expositiva, entre las que destaca el Concurso "Día Internacional del Agricultor" y el Concurso de Innovación Tecnológica. En la actualidad, la Feria Internacional Semana Verde de Galicia es el referente de sectores como la sanidad y alimentación animal, equipamientos e instalaciones ganaderas y maquinaria agrícola, entre otros.

► La Feria Internacional de Galicia acoge el Salón de la Alimentación del Atlántico

Salimat 2002, el Salón de la Alimentación del Atlántico, tendrá lugar del 19 al 23 de junio en el Recinto Feira Internacional de Galicia. El certamen, que constituye una oportunidad para hacer negocios en los sectores alimentario y tecnolimentario, incluirá un espacio preferente denominado Alinova, para destacar los productos alimentarios lanzados recientemente al mercado, y entre las numerosas actividades que se van a desarrollar destacan los Premios Salimat, presentaciones, catas y degustaciones de numerosos productos, así como conferencias y jornadas técnicas.

