

Ya está disponible el nuevo estudio de Mercasa sobre Alimentación en España

Mercasa ha publicado una nueva edición, correspondiente al año 2018, del Informe sobre Producción, Industria, Distribución y Consumo de Alimentación en España, que se viene realizando con carácter anual desde 1998.

Para la elaboración de estos informes, Mercasa cuenta con la colaboración del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, cuyas estadísticas constituyen el soporte fundamental para el análisis, así como con las Consejerías de Agricultura o equivalentes de las Comunidades Autónomas, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y las diferentes asociaciones sectoriales que la componen, y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, Específicas, Indicaciones Geográficas, etc.

El libro agrupa toda la información estadística y documental disponible y más actualizada, sobre producción, industria, distribución y consumo de alimentos en España, utilizando en cada caso las fuentes estadísticas, públicas o privadas, más reconocidas y fiables.

El objetivo final es contribuir a un permanente mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida, con una doble vertiente de análisis: por sectores y por Comunidades Autónomas. El contenido íntegro del informe puede consultarse en mercasa.es



Los cavas, vinos y licores de Canals & Munné reconocidos con 17 premios en catas nacionales e internacionales

Los cavas, vinos y licores de Canals & Munné han sido reconocidos en 2018 con 17 premios en catas nacionales e internacionales, que valoran el esfuerzo que durante 103 años ha desarrollado esta bodega fundada en 1915, en Sant Sadurní d'anoia, por José M^a Canals Capellades. Con tiradas limitadas y numeradas sus cavas y vinos en más de un 90% han sido calificados por el Consejo Regulador del Cava como cava Gran Reserva, el máximo reconocimiento al que puede aspirar un cava.



Yaya María lanza nuevos productos en platos preparados y pan

Yaya María, marca de masas congeladas del grupo Euro-pastry, ha presentado sus últimas novedades de otoño, que incluyen el Börek de Pollo a los Cuatro Quesos, elaborado con una masa filo, rellena con carne de pollo, pimientos verde y rojo, leche, huevo. Además, Yaya María ha presentado seis novedades en pan, entre las cuales destacan los panes rústicos como el Sibarit, de la gama Saint Honoré, y la Barra Rústica con Centeno, elaborada con masa madre de centeno; y nueve novedades en bollería, entre las que destacan los nuevos Rainbow Dots, elaborados con colorantes y aromas naturales.



Mercamadrid crea un laboratorio de ideas, aprendizaje y experimentación en torno a los alimentos y la gastronomía



Mercamadrid ha puesto en marcha un laboratorio de ideas, aprendizaje y experimentación en torno a los alimentos y la gastronomía, denominado mercamadridlab, con un espacio ubicado en el Mercado Central de Pescados que incluye aula, laboratorio, cocina, estudio de grabación, taller, foro, etc.

Este nuevo espacio permitirá realizar programas formativos que faciliten el relevo generacional en las profesiones del comercio detallista de alimentos frescos, hasta talleres gastronómicos de vanguardia para profesionales de la hostelería y restauración, pasando por jornadas especializadas en productos de temporada, grabación y emisión de actividades de show cooking, jornadas de degustación con profesionales de los medios de comunicación, bloggers e influencers o su puesta a disposición de toda aquella empresa que quiera abordar actividades para el aprendizaje y experimentación en torno a estos temas.

Mercamadridlab está dotado de equipos, tecnología, materiales y electrodomésticos profesionales de última generación, y con un diseño que permiten intuir la diferenciación de este espacio en un primer vistazo.

Fruit Attraction 2018 bate récords y se afianza como uno de los principales eventos mundiales del sector hortofrutícola

Fruit Attraction ha superado ampliamente en 2018 todos sus parámetros de participación con la asistencia de 81.235 profesionales de 122 países, un 19% más que el año anterior, y 1.621 empresas de 40 países, un 11% más.

Organizada por IFEMA y FEPEX, Fruit Attraction 2018, que llegaba este año a su 10ª edición, se celebró del 23 al 25 de octubre, presentó la mayor y más competitiva de todas sus ediciones con la participación de 1.621 empresas de 40 países, y una ocupación de 51.400 metros cuadrados netos de oferta sectorial –un 15% más que la última convocatoria–.

El cambio de días de celebración de martes a jueves, en lugar de miércoles a viernes como venía siendo habitual, ha sido un éxito rotundo, aspecto que se ha reflejado en un crecimiento del 69% de los visitantes el último día de feria. Unos datos que confirman la eficacia de ampliar a tres días completos la actividad con el objetivo fundamental de potenciar el tiempo comercial útil del evento.

Uno de los parámetros más destacados ha sido el notable aumento de los participantes internacionales que, registrando un total de 27.994 profesionales procedentes de 122 países, ha supuesto un incremento superior al 40%.

En cuanto a los expositores, la participación internacional supuso el 36% del total, con 580 empresas extranjeras de 40 países, destacando las procedentes de Holanda, Italia, Portugal, Polonia, Grecia, y el fuerte crecimiento de Francia.

En el ámbito nacional, Fruit Attraction 2018 contó con la presencia de todas las comunidades autónomas. Un total de 1.041 empresas, el 64% del total, cuyo éxito radica principalmente en el gran interés de la producción hortofrutícola española en la comercialización internacional, precisamente en un mes clave para la planificación de campañas.

Como novedad, este año la feria acogió el sector de flor y planta en Flower&Garden Attraction. Un nuevo evento clave dentro de esta industria, al que se le ha dedicado en exclusiva el pabellón 1 de IFEMA.

CMR GROUP presenta su nueva Plataforma Logística en Mercamadrid

El pasado 24 de octubre, CMR INFINITA, filial en Madrid de CMR GROUP, presentó su nueva Plataforma Logística en Mercamadrid, en un evento con más de 300 personas del sector, que pudieron compartir con los miembros de la empresa una celebración bajo el slogan “La vuelta al mundo en 80 Frutas”, exponiendo 5 corners que representaban diferentes zonas y orígenes del mundo, simbolizando la amplísima red y variedad de suministro y producto del grupo en la actualidad. Las nuevas instalaciones, de 8.765 m², cuentan con 9 muelles de carga y descarga, 36 cámaras de maduración, una capacidad de almacenaje de 2.765 m³, una capacidad de maduración de 40.000 toneladas al año, 6 cámaras frigoríficas, y una zona de carga y descarga de 1.200 m².



Plátano de Canarias se acredita como el plátano más sostenible del mundo



La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias (ASPROCAN) ha obtenido la renovación de la certificación de la huella de carbono para el Plátano de Canarias, que concede AENOR. Este sello de calidad acredita la veracidad del cálculo de la Huella de Carbono del Plátano de Canarias, es decir, el conjunto de emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) que genera durante todo su ciclo de vida, desde su cultivo en finca, pasando por su empaquetado, distribución, maduración y consumo; y que en su caso son 196,16g CO₂ por kilogramo de plátano para exportación a península. El presidente de ASPROCAN, Domingo Martín Ortega, ha destacado que en 2013 Plátano de Canarias adquirió el compromiso público con sus consumidores de medir el conjunto de emisiones de todas y cada una de las etapas de “cuna a tumba” del producto. Si en 2013 los niveles de emisión eran muy reducidos (249 g de CO₂ por cada kilo de plátano), en 2018 la acreditación se ha reducido hasta los 195,16 g CO₂/kg plátano.

Del Monte presenta en Fruit Attraction su nueva piña Honeyglow Pineapple

Del Monte Fresh Produce presentó en su stand de Fruit

Attraction una nueva piña de producción limitada, disponible durante todos los meses del año gracias a su transporte en fresco desde

Costa Rica y Filipinas. Se trata de la piña Honeyglow Pineapple, que presenta unas características específicas fruto de su cultivo, su recolección y su transporte.



Cucudrulus, el nuevo snack del Grupo Apex

El Grupo Apex ha lanzado al mercado un nuevo snack con marca Aspil, denominado Cucudrulus, una original extrusión en forma de cocodrilo y color verde. Su sabor es ketchup, y va acompañado de una promoción al consumidor de 1 taza en cada bolsita. Está disponible en bolsones de 30 unidades de 40g. El producto va dirigido principalmente al canal no organizado y vending.



Programa gastronómico del salón H&T en Málaga



Los cocineros de los restaurantes ‘Estrella Michelin’ Alejandro -del municipio almeriense de Roquetas de Mar-, y los malagueños Sollo y Bardal, de Fuengirola y Ronda respectivamente, han confirmado su participación en el programa gastronómico de la próxima edición H&T, Salón de Innovación en Hostelería. Yolanda García, Diego Gallegos y Benito Gómez respectivamente, abordarán ante los asistentes las técnicas y creaciones que les han posicionado como referentes, con especial atención a la cocina fusión y la apuesta por el producto autóctono local. La próxima edición de H&T se celebrará del 4 al 6 de febrero de 2019, organizado por FYCMA, en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga.

Junto a ello, y como novedad en 2019, de forma paralela a H&T se celebrará Ginebralia, el gran encuentro sectorial y profesional en torno al consumo de la ginebra. Esta convocatoria reunirá a distribuidores de marcas de ginebra y tónicas; formadores; proveedores especializados en condimentos, utensilios, cristalería y merchandising; empresas de interiorismo; equipamiento especializado en luminotecnía, sonido, efectos e insonorización, o seguridad, entre otros.

Nuevo zumo de Sandía Fashion

Grupo AGF Fashion y la productora murciana Cool Vega Company están preparando la salida al mercado de un zumo de sandía fashion 100% natural, que fue testado en Fruit Attraction, con el fin de introducirlo el próximo año en la gran distribución, Food Service y Horeca. El nuevo zumo se adquirirá en el espacio de refrigerados. Será a partir de 2019, coincidiendo con la campaña de producción nacional, cuando Grupo AGF comenzará a distribuir su nuevo zumo “Corazón de sandía Fashion” en cobranding con la marca ‘Vibs’, y comercializado por Cool Vega. El proyecto está alineado también con la estrategia de marca de salud que viene desarrollando el Grupo AGF Fashion, destacando entre otros los beneficios del consumo de sandía Fashion para la práctica deportiva gracias a su alto contenido en compuestos activos como la citrulina o el licopeno.



Ribera del Duero vendimia a mano 125 millones de kilos de uva

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha cerrado la vendimia 2018, que ha tenido lugar del 17 de septiembre hasta finales de octubre, con un total de 125 millones de kilogramos de uva recogidos de excelente estado y calidad, convirtiéndose en la segunda mayor cosecha de su historia, tan solo por detrás de los 133 millones de kilos que se recolectaron en 2016. Un total de 8.300 viticultores y 315 bodegas han participado en la cosecha de las 23.200 hectáreas inscritas en la Denominación de Origen, un 80% de las cuales ha sido vendimiada a mano, lo que evidencia el compromiso con la calidad de las bodegas y viticultores ribereños, así como con la importancia que la DO otorga a la selección a mano, que encarece y ralentiza el proceso de recogida, pero permite una mayor selección de los racimos y asegura que estos entren en bodega en un estado óptimo, sin golpes ni roturas, y que la uva sufra lo menos posible.

INTEROVIC en OVINNOVA para compartir con los profesionales los avances del programa europeo para su sector



El Salón Profesional del Ovino, OVINNOVA, cuya primera edición ha tenido lugar este año en Zamora, ha contado con el apoyo de la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC), poniendo en marcha una agenda de actuaciones, demostraciones gastronómicas y ponencias. Ha sido dentro del programa que está llevando a cabo, con el apoyo de la Unión Europea, para fomentar el conocimiento de los beneficios gastronómicos, medio ambientales y sociales de las carnes de cordero y cabrito.

Los encargados de mostrar en OVINNOVA el potencial de estas nuevas opciones han sido los chefs Miguel Ángel de la Cruz y Javier Robles. El primero realizó un showcooking específicamente dirigido a restauradores de la zona. Por su parte, Javier Robles, cocinero y experto en carnes de cordero y cabrito, estuvo al frente de las degustaciones en vivo en el Túnel del queso y elaborados de carne de cordero.

Sweet Palermo presenta un nuevo packaging responsable con el medio ambiente

Sweet Palermo presentó en Fruit Attraction el nuevo formato de bolsa compostable de dos unidades, macro perforada y



con la mayor transparencia, como respuesta a la creciente demanda por productos responsables con el medio ambiente para reducir el uso de envases plásticos derivados del petróleo y luchar así contra la contaminación de los océanos. El material compostable es biodegradable, se descompone en contacto con el medio ambiente, pero además se composta, es decir se degrada en contacto con el resto de residuos orgánicos convirtiéndose en compost o abono.

Syngenta renueva la imagen de su blog “Alimentando con Innovación”

Syngenta acaba de relanzar su blog “Alimentando con Innovación” con una imagen renovada en las entradas de artículos y noticias. El blog va dirigido tanto para España y Portugal, cada una en su idioma, con un nuevo diseño, imagen mejorada y una nueva de forma de transmitir información digital de calidad. El nuevo blog tiene como objetivo ampliar y fidelizar públicos objetivos a través de unos contenidos diferenciados. Más información: <http://blog.syngenta.es/>.



El Consorcio del Jamón Serrano Español sella su pieza número 15 millones

El Consorcio del Jamón Serrano Español (CJSE) ha sellado su pieza número 15 millones desde su fundación en 1990. Una cifra que representa la consolidación de CJSE, gracias a las acciones de promoción internacional desarrolladas tanto en Europa como en diferentes países de América, y que refleja la proyección al alza del jamón ConsorcioSerrano. Los 29 socios que conforman el Consorcio del Jamón Serrano Español representan aproximadamente el 65% de las exportaciones españolas de jamón serrano.



Bio Marlene patrocina el Biofruit Congress en Fruit Attraction

Bio Marlene, la gama biológica de la marca surtiroleña, estuvo entre las firmas patrocinadoras del Biofruit Congress, el primer congreso celebrado en Fruit Attraction sobre los nuevos desafíos del sector de las frutas y hortalizas biológicas, en el que expertos del sector y distribuidores de primer orden analizaron los datos y las tendencias más recientes en lo que concierne a la fruta y la verdura biológicas. Con ocasión del congreso (antes y después del mismo), el Consorcio de Terlano realizó degustaciones de diversas variedades de su gama biológica, que incluye en su oferta desde hace más de veinte años.



El Ministerio de Agricultura organiza una exposición de carteles publicitarios con motivo del 40 aniversario de la Constitución

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha organizado una exposición dedicada a las campañas publicitarias institucionales entre 1978 y 2018, que reflejan la evolución de las políticas agrícolas, pesqueras, forestales y alimentarias. La exposición, abierta al público durante los meses de noviembre y diciembre en la sede central de Ministerio en Madrid, está enmarcada en los actos programados con motivo del 40 aniversario de la Constitución.

Los carteles publicitarios realizan un repaso por estas cuatro décadas y cuentan con campañas como la de dibujos animados “Pezqueñines ¡No gracias!” (1982) que sirvió de recurso de sensibilización de niños y adultos para respetar las tallas mínimas de especies marinas o la de “Todos contra el Fuego” -banda sonora interpretada por Joan Manuel Serrat- contribuyó a la concienciación sobre el peligro de los incendios forestales; o las sucesivas campañas de promoción de los Alimentos de España.

El 40% de los españoles reconoce que se salta el desayuno

El 40% de la población española reconoce que habitualmente no desayuna y 1 de cada 4 españoles admite que ni siquiera ingiere alimentos sólidos entre la cena y la comida del día siguiente, según se desprende del II Estudio de Vitalidad Zespri, que subraya también aspectos relevantes sobre cómo influye nuestra vitalidad en el trabajo: ayuda a tomar mejores decisiones, fomenta el buen humor con los compañeros y mejora el rendimiento laboral.

Otro dato relevante del estudio es que un 80% de los españoles considera la fruta fresca como la opción más saludable para el desayuno, aunque sólo el 8% afirma consumirla regularmente en este momento. El estudio también refleja que los españoles que toman fruta fresca tienen un índice de vitalidad superior a la media, siendo los cítricos y los kiwis las frutas más valoradas por su contenido en vitamina C, nutriente que contribuye a nuestra energía vital; así como el kiwi y la pera son las frutas más apreciadas por su contribución al confort digestivo.



Jornada sobre innovación del sector cárnico



Casi un centenar de personas de departamentos de calidad e I+D de empresas cárnicas, de centros tecnológicos, universidades, otras organizaciones y medios de comunicación asistieron a la Jornada sobre Innovación del Sector Cárnico, organizada el pasado mes de noviembre por ANICE en colaboración con el Grupo de Innovación Sostenible para el sector alimentario (GIS) y la Plataforma Food for Life (PTF4LS), en el Colegio de Veterinarios de Madrid (COLVEMA). La jornada fue inaugurada por el presidente del Colegio de Veterinarios de Madrid, Felipe Vilas, el Coordinador del GIS, Ricardo Migueláñez, y el presidente de ANICE, que coincidieron en la importancia de la innovación como parte estratégica de la industria, a fin de aumentar la competitividad y sostenibilidad y para una mejor adaptación a las nuevas tendencias del mercado y del consumidor.

Entre las intervenciones de la jornada se incluyó también a Raúl Calleja, director de Meat Attraction, que avanzó las novedades que tendrán lugar en la tercera edición de la feria, coorganizada por IFEMA y ANICE y que tendrá lugar del 17 al 19 de septiembre de 2019. En ella se organizarán diferentes eventos como el X Congreso Mundial del Jamón Curado, el Día del Carnicero, o iniciativas especializadas en digitalización y automatización (Meatic), y carne ecológica (Meat & Organic), entre otros.

El Congreso de Restauración Colectiva'18 anima al sector a mirar al futuro sin complejos



El lema 'Mirando al futuro' fue el hilo conductor de la cuarta edición del Congreso de Restauración Colectiva (CRC), celebrada el pasado mes de noviembre en Madrid, con la participación de 300 profesionales de un sector que, según se puso de manifiesto en el congreso, no tiene la visibilidad que merece, ni un reconocimiento justo por parte de la sociedad. Para conseguir revertir este escenario, las conclusiones del congreso, que fue organizado por www.restauracioncolectiva.com, destacaron que es necesario que el sector avance en conjunto con una base sólida, sumando así los esfuerzos dispersos de muchas empresas, fundaciones, y todo tipo de instituciones implicadas, que trabajan en pro de una meta común. La nueva ley de contratación pública, la seguridad alimentaria en las cocinas profesionales, la nutrición, el sector sociosanitario y los comedores escolares fueron los temas prioritarios del programa de congreso.

El comercio minorista analiza las tendencias de futuro en la cuarta edición de Madrid Retail Congress

El comercio físico se enfrenta al reto de reinventarse si no quiere perder posiciones frente al e-commerce. Bajo esta premisa, y con el lema “La Hora del Nuevo Retail”, la cuarta edición de Madrid Retail Congress reunió los días 27 y 28 de noviembre a más de 700 comerciantes y profesionales del retail. Este año, la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, acudió a la segunda jornada de Madrid Retail Congress, y reconoció que gran parte del sector no está dando el salto a la digitalización al ritmo adecuado, especialmente en el caso de las pymes de comercio, dejando claro que el papel de su ministerio es el de “impulsar y equilibrar” el sector.

La ministra destacó que el Observatorio del Comercio 4.0, cuya primera reunión está prevista para el próximo 19 de diciembre, se dividirá en cuatro grupos de trabajo: el primero de ellos se ocupará de hacer un diagnóstico de nuevas tecnologías en el comercio; el segundo grupo reflexionará sobre el marco normativo del comercio y planteará posibles cambios; el tercero se centrará

en ofrecer una formación adecuada al sector; y por último, el Observatorio se ocupará de ayudas concretas al sector.



La Cooperativa La Palma promociona en tomate Adora en Fruit Attraction

Cooperativa La Palma presentó sus últimas novedades en Fruit Attraction, que se celebra en Madrid (IFEMA), con una variada oferta especializada en tomates cherry, minivegetales y frutas subtropicales, entre las que destacó Adora, un tomate asurcado marrón, con unas características organolépticas estables durante todo el año, con un original color, textura carnosa, potente sabor y aromas que recuerdan el tomate tradicional y auténtico. El proyecto Adora® representa una alianza de Cooperativa La Palma, Unica, Biosabor y Casi, encaminada a consolidación e impulso en el mercado de esta marca de tomate desarrollada por HM Clause.

Participación de Toyota Material Handling España en la feria profesional Logistics&Distribution 2018

Toyota Material Handling España (TMHES) ha estado presente en una nueva edición de Logistics & Distribution. Un encuentro profesional que se ha celebrado los días 12 y 13 noviembre en el recinto ferial de Madrid y que cada año reúne a los actores más importantes del sector logístico e industrial. Toyota Material Handling España expuso en esta feria su oferta de servicios, productos, tecnologías y conceptos. Como novedad, este año TMHES ha participado en el I Concurso de Carretillas Logistics Madrid 2018.

