



Alimentaria 2010

ALÉM DAS EXPECTATIVAS

O evento superou as expectativas em número de visitantes e reuniu mais de 140 mil profissionais do setor.

INTRODUÇÃO

A Alimentaria 2010, realizada de 22 a 26 de março no Centro Gran Via Fira de Barcelona, na Espanha, reuniu 140.542 profissionais, 8% a mais do que as estimativas originais, e cerca de 4.000 empresas expositoras.

Estes dados são particularmente importantes neste contexto econômico. Após uma semana de frenética atividade, a Alimentaria confirmou seu *status* como um evento de referência para a indústria alimentícia espanhola, e reafirmou sua posição entre as três principais feiras mundiais do setor alimentício.

A edição 2010 superou as expectativas, tanto pela quantidade como pela qualidade dos profissionais presentes no evento, o que, nas palavras dos organizadores, forneceu “uma injeção de otimismo” para o setor agro-alimentício, de grande importância econômica no futuro.

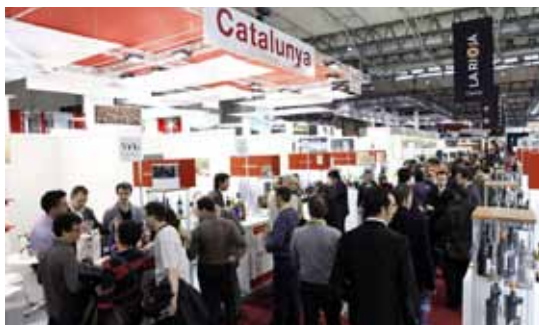


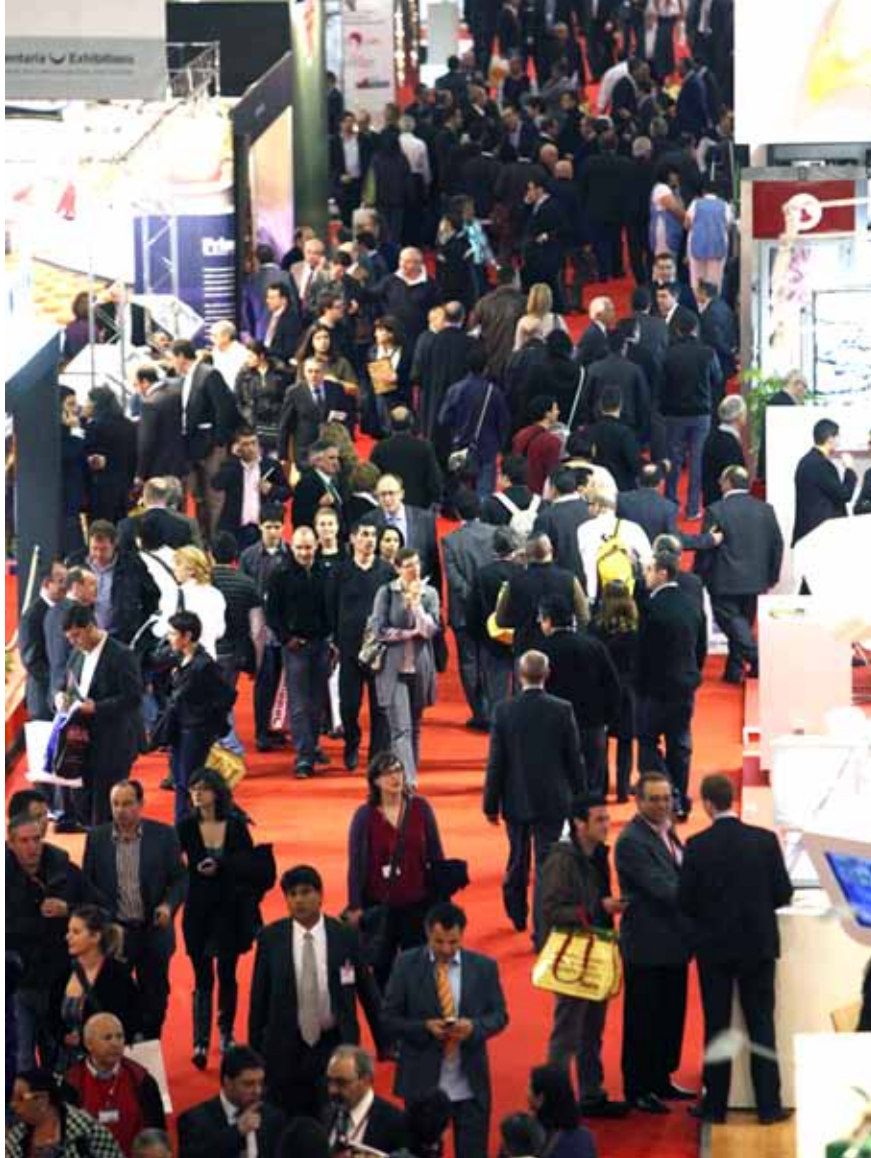
O evento contou com a participação de 4.000 empresas, provenientes de 75 países, que se surpreenderam com o grande fluxo de profissionais estrangeiros; foram mais de 36.000 visitantes de 155 países, 9% a mais do que o inicialmente previsto. Os visitantes internacionais representaram 25% do total.

Segundo o presidente da Alimentaria e Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, a edição 2010 superou suas expectativas, graças ao grande esforço de dois anos de sua preparação. “O sucesso não pode ser improvisado. A Alimentaria comprovou o vigor e a energia de seu modelo de evento, assim como de um setor estratégico para a economia do país”, ressaltou. Benet também destacou a magnífica

plataforma de internacionalização que a Alimentaria tem sido para milhares de empresas do setor alimentício, que têm nesse evento a sua única forma de promoção no exterior. O presidente da Alimentaria também agradeceu o apoio e a presença dos príncipes das Astúrias, que juntamente com a ministra do Meio Ambiente e de Assuntos Rurais e Marinhos, Elena Espinosa; o presidente da Generalitat da Catalunha, José Montilla; e o ministro da Agricultura, Alimentação e Ação Rural, Joaquim Llena, entre outras autoridades, inauguraram a 18ª edição do evento.

Para o diretor da Alimentaria e diretor geral adjunto da Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, a edição 2010 se consolidou como a





grande oportunidade para o setor alimentício espanhol fazer contatos e negócios, através dos Projetos Internacionais, entre outras ferramentas de negócios colocadas à disposição dos expositores. Mais de 8.000 reuniões foram realizadas nos encontros empresariais promovidos pela organização da Alimentaria em parceria com a FIAB (*Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas*) e a ICEX, que se somaram a outras numerosas reuniões bilaterais organizadas pela ACCIÓ, da Generalitat da Catalunha, e de outras relevantes instituições do setor. O sucesso dessas reuniões entre fabricantes espanhóis e distribuidores internacionais certamente contribuiu para aumentar em 30% o orçamento da Alimentaria destinado a promoção internacional, o que é “*claramente benéfico em tempos de crise e extremamente útil para a construção do futuro*”, concluiu Valls.

A MARCA COMO UMA BANDEIRA

Além da internacionalização, a 18ª edição da Alimentaria foi marcada pela ênfase dada ao rol de marcas como instrumento fundamental para a projeção das empresas alimentícias no exterior. Assim, a marca se apresentou como bandeira para a internacionalização, necessária e urgente, da agro-indústria espanhola, que conta com uma produção de primeiro nível e qualidade reconhecida por todos.

Os valores e atributos das marcas e a percepção das mesmas por parte dos consumidores, protagonizaram o Fórum Internacional de Alimentação, que integrou a teoria do estudo da Synovate, através da palestra “O que esperar das marcas hoje. O papel do fabricante como gerenciador da marca.”, com a prática de casos reais de sucesso, como os lançamentos da

Danacol (Danone), Nespresso (Nestlé), das pizzas individuais da Campofrio, ou das saladas e pratos prontos da Isabel, todos eles compilados pelo Instituto Internacional San Telmo, além da mesa redonda com algumas das principais marcas de alimentos do país.

Por outro lado, o Congresso Internacional da Dieta Mediterrânea proporcionou o desenvolvimento de diversas informações sobre os principais alimentos que o compõem, bem como sobre sua evolução e estágio atual. O principal destaque desse tema foi a reformulação da tradicional pirâmide nutricional.

VITRINE DE TENDÊNCIAS E NOVIDADES

Durante os cinco dias de realização do evento, a Alimentaria apresentou as últimas novidades da indústria, desde vinhos, vermouths e mojitos não alcoólicos, até queijos de chocolate, passando por uma espumante com ouro comestível, pela água com oxigênio, ou ainda, pelo caviar de algas. Cafés verdes antioxidantes, bombons de queijo Cabrales, sushi de presunto, nozes astecas, ravióli de cacau, e uma série de novos produtos foram apresentados no evento.

CONGRESSO DE GASTRONOMIA

O Congresso de Gastronomia BCNVanguardia teve como destaque a prova de experimentação e interatividade, onde o público pôde provar os pratos preparados pelos chefs, como o camarão vermelho, de Denia (Quique Dacosta), e as azeitonas caramelizadas, de El Cellar de Can Roca. A parceria entre a Fundação Alicia e a Universidade de Harvard, nas quais vários chefs catalães ministram aulas, atraiu a atenção massiva da mídia, com a cobertura de aproximadamente 2.000 jornalistas na Alimentaria 2010.



Alimentaria 2010

Alimentaria Barcelona
www.alimentaria-bcn.com