

# Alimentaria2014.



A quienes os movéis en este trepidante mundo de la gastronomía, explicaros lo que es y significa Alimentaria no es necesario; para los que alberguen alguna duda diré que se trata de una exposición, celebrada en Barcelona, en torno al mundo de la alimentación y las bebidas, en la que se dan cita profesionales del sector con la intención de comercializar sus productos, haciendo este año especial hincapié en atraer compradores de todo el mundo, convirtiendo ésta edición en la más internacional.

Y qué hago yo en ésta Feria???? Pues se da la circunstancia de que empresas como Aneto se han dado cuenta de la gran labor de difusión que hacemos los bloggers culinarios y han facilitado y promovido nuestra participación en el evento.

No os voy a contar la ilusión que me hizo recibir la acreditación; «Ya se lo que quiero» amplía horizontes!!!! y aunque, como blog, sigue sin enfocarse como un negocio, el reconocimiento a mi trabajo compensa el esfuerzo de tratar de asomarme cada semana a vuestras casas para convenceros de que probéis mis recetas.

Así, llena de ilusión, con 250 tarjetas de visita y de la mano de mi colega y amiga Ana Vidal, comenzaba una aventura de cuatro días en los que descubrir ingredientes, técnicas y tendencias, conociendo de paso a un gran número de personas que no han hecho más que enriquecer mi mundo en torno a mi pasión por los fogones.

Tradición, modernidad, vanguardia, tendencias, I+D y vuelta a lo vintage, el terruño frente al exotismo de tierras lejanas, ecología, glamour, sencillez, humildad y sofisticación; todo ello con un objetivo común, elevar una de las necesidades primarias del ser humano a la categoría de arte.

Ya de vuelta a casa, orgullosa de mi paso por la Fira, con la maleta llena de pequeños tesoros que iré compartiendo con vosotros en las siguientes semanas, me cuelo de nuevo en la cocina y, mientras cientos de flashbacks dibujan una sonrisa en mi cara, reedito paso a paso esta antigua receta del rico «Salmorejo de Piquillos al Aroma de Frambuesa» con el que recuperarme de los excesos y que contará entre sus ingredientes con un maravilloso aceite de la firma [Basilippo](#), que lo hacen aún más delicioso si cabe.

Os lo presentaré en dos versiones, una con jamón para irreverentes y otra sin carne para quienes guarden la vigilia durante las fiestas de Semana Santa. Pero antes, una pequeña muestra en imágenes de lo vivido y mi agradecimiento especial a todos los integrantes del stand de la Diputación de Granada y el [Poniente Granadino](#), a Fina y Horacio de [Bodegas Calvente](#), a Jose, nuestro genial «Helaero», que está llevando el sabor la [Chirimoya](#) y la costa tropical far, far away y a David, Rafael y Francisco de [Caviar de Riofrío](#) por hacer de mi paso por Alimentaria 2014 un auténtico lujo.

## Alimentaria2014. La Fira.



Comienza la aventura.



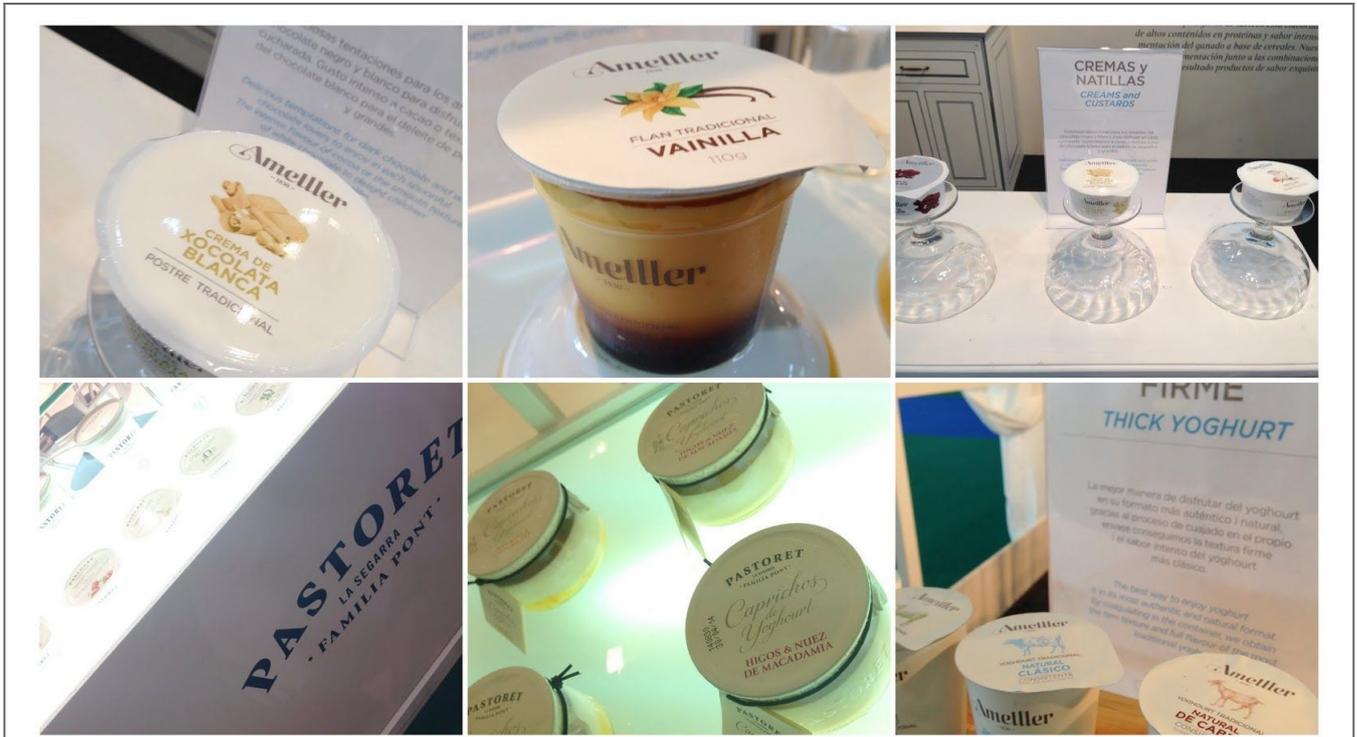
Aneto, promotor de nuestra participación, hace un despliegue de máxima calidad con una elaboración honesta de sus productos, que intentará hacer llegar a vuestros hogares a través de la colaboración con los bloggers.



Una vuelta al encanto de lo Vintage en la imagen de muchos productos



Un paseo por la producción quesera de nuestro país.



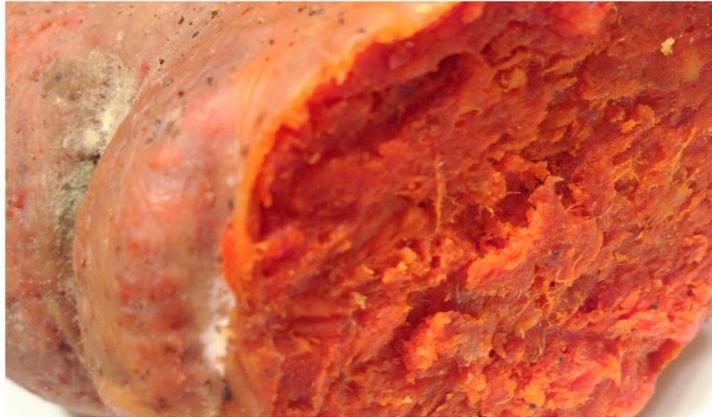
Producción artesanal y de gran calidad de lácteos.



Tradición



Producción a la carta.



Respeto a la materia prima



Maestría conservera.



Presentaciones de lujo para repostería.



Food Porn



Sweet Food Porn.



Glamour.



Juego de sabores.





Cocina centroeuropea buscando un hueco en nuestro país de la mano de [Sandostine](#).



de Mi Tierra.



Granada pisando fuerte.



Con dos Grandes de la cocina en el Sur; Ignacio Carmona como embajador de la Cocina malagueña y Diego Gallegos, el Chef del Caviar.



De vuelta a casa.

Y hasta aquí mi experiencia. Espero que os guste.  
Besos.

Lourdes