#Alimentaria 2016.

Esta vez mi objetivo en #Alimentaria 2016 estaba claro desde el principio. Gracias a la organización de la feria que para esta edición, había previsto diversas actividades específicas para food bloggers a las que no podía faltar.

El otro de mis compromisos, sería visitar y apoyar por supuesto los stands de la tierra, que acudían a este escaparate de la gastronomía mundial para posicionar sus productos y hacerse un hueco en los mercados.

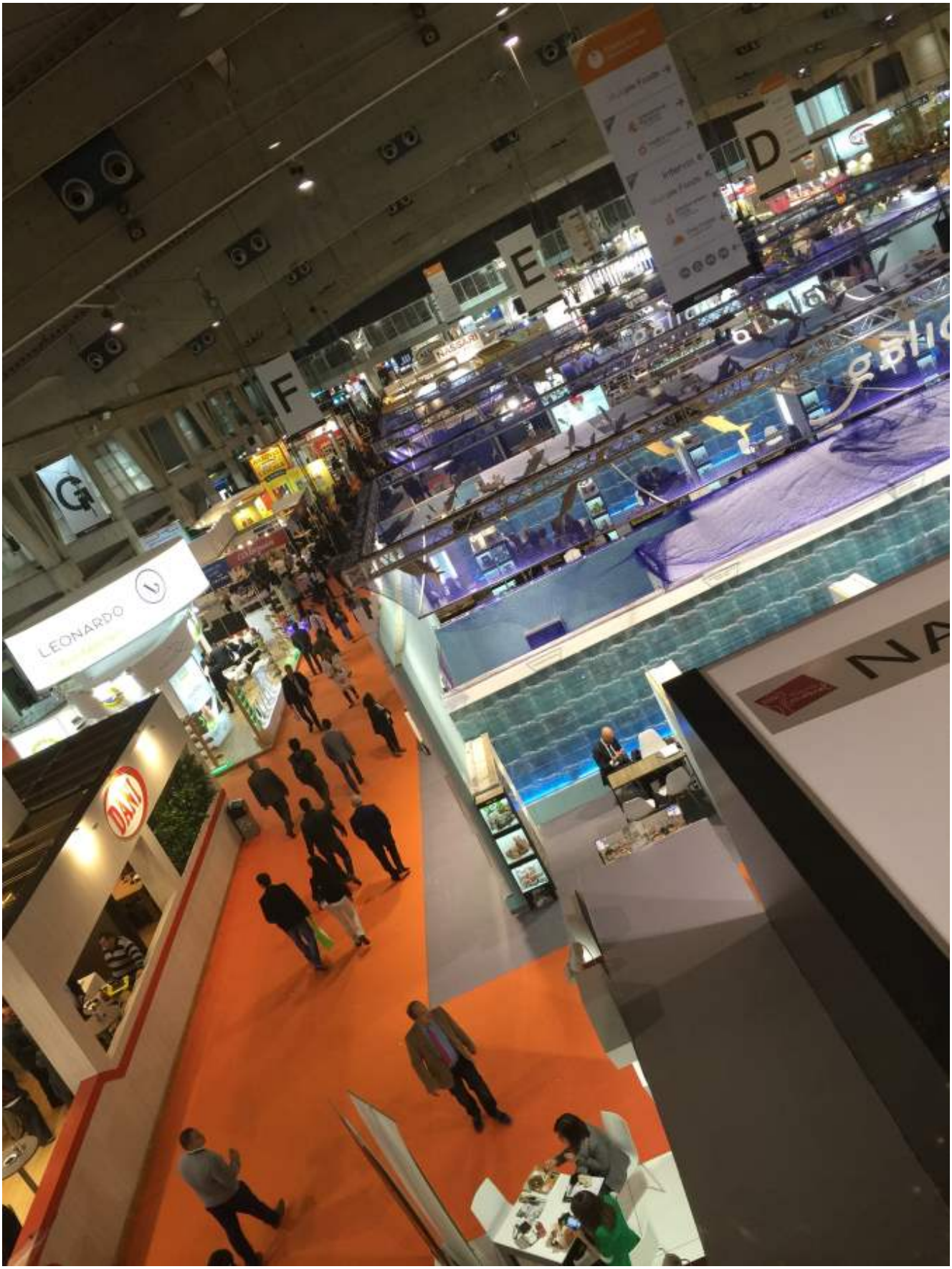
Porque este encuentro de Alimentaria ha sido sin duda el mas cosmopolita de los celebrados hasta ahora, cumpliéndose cuatro décadas desde su aparición y siendo también, según la propia organización, «La más internacional, innovadora y gastronómica» de las ediciones.

Lo avalaban los más de 3000 expositores de más de 50 países, el impulso a las nuevas tendencias con más de 10.000 reuniones celebradas para cerrar acuerdos comerciales y un pabellón entero, The Alimentaria Experience, dedicado a la creación gastronómica en el que se dieron cita los mejores y más «estrellados»chefs del momento.

Porque de eso van las ferias de alimentación en España; de mostrar, buscar, comprar, vender y aprender a aplicar en gastronomía lo último y mejor que a día

de hoy podemos ofrecer al mundo: Nuestra Despensa y Nuestra Cocina.

Y ahora mi paseo por por la Fira y sus interminables pabellones. Dos días frenéticos de los que, además de unos doloridos pies, me traje la mente más despejada que nunca y el descubrimiento de que un acontecimiento de esta magnitud se convierte en termómetro de la sociedad en que vivimos.



Nada más llegar me esperaba María Asenjo, Directora de Oak Power Comunicación, muy ilusionada de poder catar conmigo los sugerentes sabores de Indi Drinks en uno de los stands más cool de la feria.

Tras los selfies y fotos de rigor, nos metemos en faena y uno tras otro me van presentando todos los sabores que la destilería tiene en el mercado. Tonic Water, Tonic lemon, Strawberry Tonic, Seville Orange, Black, Orange Marmalade y Juniper cargados todos ellos de aromas y sabores sugerentes.

Tras la cata sería don Jaime de Oriol, director general de la empresa andaluza Casalbor, quien nos explicara de primera mano cómo se elaboran sus refrescos y tónicas. Siempre con ingredientes naturales, de forma artesanal, siguiendo fórmulas magistrales, en las que se incluyen zumos de frutas y diferentes mezclas de hierbas aromáticas maceradas, primando sobre todo la calidad de los ingredientes y el mimo en la selección de los mismos.

La factoría se encuentra en el gaditano Puerto de Santa María, dónde se producen y embotellan las bebidas que luego se distribuyen por España, Europa y varios países de las dos américas.

Dejamos pendiente una visita a la destilería que espero no tarde en llegar.

No fui capaz de decidir cual me gustaba más!!!!

De Indi nos

fuimos a ver el Showcooking de Loleta para Caldos Aneto del que os hablé en el post anterior.

Y al finalizar

fuimos a ver que tal había comenzado la feria para el más glamouroso de los productos granadinos: El Caviar de Riofrío.

Una joya culinaria de la que tenemos que sentirnos muy orgullosos, pues goza de un gran prestigio a nivel internacional y cuenta además con una exquisita linea de producción ecológica.

Alma
RIOFRÍO
CAVIAR
Dados de Caviar

CAVIAR ECOLÓGICO
ORGANIC CAVIAR
RIOFRÍO
CAVIAR

RIOFRÍO
CAVIAR

Alma
www.caviarderiofrio.com

Cambiamos

de pabellón para saludar a nuestros amigos del Grupo Alimentaria Poniente de Granada, que siguen imparables con su linea de encurtidos Inmensa. Volvimos a probar sus deliciosas mermeladas y nos emplazaron para una degustación al día siguiente, en la que se incluirían también unas magníficas croquetas de la empresa granadina Olemiscroquetas.

Junto a estas dos empresas, tenían representación en el córner de Sabor Granada:

ALMAZARA CAMPOPINEDA, ALMAZARA QUARYAT DILLAR, BODEGA CUATRO VIENTOS, BODEGAS AL ZAGAL, BODEGAS FONTEDEI, BOGEDAS H. CALVENTE, CARNICAS PLEGUEZUELOS, COOPERATIVA SAN SEBASTIAN DE BENALUA, COSEGUR, COVECOL, DESTILERIAS LIBER / BENEVENTO GLOBAL, ESPADAFOR, GRUPO COLLADOS, HELADOS NORDWIK, IZNAOLIVA, JAMONES NICOLAS y JAMONES QUESADA CARPIO

Muy cerquita y a modo de luminoso faro guía teníamos a Sabor a Málaga, en el que además de exponerse una amplia gama de productos de la tierra nos encontramos con un montón de caras conocidas y algunos de los chefs del momento. Todo ello capitaneado por la incansable Leonor García-Agua Juli pendiente siempre de la buena marcha y promoción de la gastronomía malagueña.

En el Stand de Sabor a Málaga con el Chef Sergio Garrido, Jefe de Cocina del hotel 5 * Vincci Estrella del Mar de Málaga.

~

Y para concluir la jornada, un paseo para curiosear y descubrir otras muchas propuestas de entre las miles que se presentaban en la feria.

Lácteos, frutas y zumos, semillas, liofilizados, repostería de 5ª gama…

Salsas, Aoves, chocolates, ajos, conservas, comida especial para dietas hipocalóricas o proteinadas...

Maquinarias para hostelería,

Propuestas culinarias al más puro estilo food porn

Y stands súper mega ideales de la muerte (casi todos por cierto en el área de vinos y licores) en los que, con nuestros pies absolutamente machacados, daban ganas de quedarse a vivir.

See you tomorrow

Dia II

Comenzamos la segunda jornada, con huelga de transporte público en Barcelona y un trafico infernal. Vamos a llegar tardeeeeeeeeeeeeee!!!!!! y es el gran día!!!!!

Arrancaba la:

Food Bloggers Conference

The Alimentaria Hub era el gran protagonista de #Alimentaria 2016: un gran espacio concebido como un ágora, destinado a dar protagonismo a las marcas, las tendencias y la internacionalización del sector.

Un espacio clave para los operadores de la cadena agroalimentaria en busca de oportunidades de negocio en el que además, citando a la organización del evento:

> *«La innovación, la internacionalización y la adaptación a los cambios sociales, con la eclosión de las redes sociales como herramienta de comunicación, han sido decisivos en el planteamiento de este evento, que será el punto de encuentro entre industria y bloggers del sector. De esta forma, Alimentaria 2016 reunirá en un mismo espacio a los profesionales digitales y a las marcas con el objetivo de reforzar su relación y poner en común las expectativas de unos y otros.*

La **Food Bloggers Conference** se celebró en las mañanas del 26 y 27 de abril dentro del 'Media Set' de The Alimentaria Hub y reunió a blogueros y profesionales de las redes sociales vinculados con la alimentación y la gastronomía. Por primera vez en España, los influencers de la blogosfera gastronómica contamos con un evento en el que compartir experiencias, conocer las tendencias del sector y debatir sobre temas de interés en un entorno profesional y especializado.

Con la colaboración de Cristina Martinez (Garbancita), se desarrolló un programa que incluía mesas redondas, entrevistas y la participación de bloggers internacionales, que dieron su visión sobre el sector y las tendencias que marcarán la evolución de la industria de los próximos años.

¿Cuál es la red social más eficaz? ¿Se puede vivir de un blog? ¿Qué papel juegan las agencias y qué relación tienen los bloggers con las marcas? Estos son algunos de los temas que se debatieron durante las dos jornadas de la conferencia.

Esta primera edición de la **Food Bloggers Conference** ha sido el punto de encuentro entre los mejores bloggers y las marcas de referencia del sector».

Y allí estaba yo, dispuesta a empaparme de los que petan las redes sociales con sus publicaciones y las marcas o locales de moda se los rifan como influencers. Quería ver si me daban la fórmula de cómo hacer que esta ventanita mía despegue y se convierta en un referente más, dentro del mundo blogastronómico.

~

Y lo hicieron sí; hablaron de sus experiencias, sus trabajos, de las claves del éxito, para hacerme ver con meridiana claridad que:

- Devanarme los sesos tratando de crear contenidos gastronómicos originales no me llevará muy lejos, porque vivimos presos en medio de la inmediated y el postureo, donde la mayoría de usuarios de la red quiere cocinar el plato de moda, además de rápido y mejor si es con pocos ingredientes.
- Es la imagen la que vende así que, aunque mis fotos son vistosas, el negarme a tener un blog fotográfico en vez de culinario también juega en mi contra.
- Defender una dieta como la simbiótica, que no está enfocada a crear cuerpos de pasarela sino saludables, excluye de mi parcela de seguidores a un gran nicho de consumidores obsesionados con la imagen, a los veganos, vegetarianos, intolerantes varios o a aquellos que viven para consumir colesterol o carbohidratos azucarados. Voy mal verdad?.
- A pesar de tener presencia en todas las plataformas (Twitter, Instagram, Facebook, Linkedin, Google+), es una presencia muy discreta en todas ellas como consecuencia de todo lo anterior además de: por haber llegado tarde al manejo de los posicionamientos SEO o por no atreverme a mostrar de cuando en cuando mi sex-appeal (que a pesar de mis años lo tengo, créanme).
- Para rematar, hace falta una gran dosis de «Creerse uno mismo lo mejor

del mundo mundial» de la que carezco.

Llegados a este punto y con la moral por los suelos me quedaban dos opciones:

1. Tirar la toalla pues no puedo ser lo que no soy y una llega hasta donde llega.
2. Perseverar en mi linea, tratando siempre de mejorar, pero asumiendo de una vez por todas que Canal Cocina me queda lejos, muuuuuy lejos.

~

Nos quedaba por delante toda una jornada de visitas así que, tras las fotos con algunos de los ponentes y con cierto desasosiego, pusimos rumbo al área de los aceites, de donde si no sales más feliz lo haces al menos con una dosis extra de saludable colágeno.

Tuvimos ocasión de saludar a la guapa Maria José Toral, de Aceites Pagos del Toral, uno de los mejores y más exclusivos de España. Volvimos a probar las jaleas de AOVE de Orobailén y catar los premiados de Finca la Torre

Nos desplazamos hasta el stand cordobés de Priego, en el que Rocío nos daba a probar Cladivm en sus distintas variedades junto a lo mejor de Aroden.

Llegaba la hora del almuerzo y acudimos a la cita con Granada Sabor para esa rica degustación que nuestros amigos lojeños nos estaban preparando. Bocados sencillos pero deliciosos en los que don Jose luis puso todo su esmero.

Maravillosamente maridados con los vinos de las bodegas accitanas Al Zagal de don José Olea; un sabio profesor reconvertido a viticultor que compartió con nosotras muchos de sus conocimientos de cocina tradicional mientras nos daba las notas de cata de sus caldos.

REY ZAGAL

REY
ZAGAL
ROBLE 2013

75 cl.
14% Vol.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
VINO DE CALIDAD DE GRANADA

GOLD
REY
ZAGAL

Y volvimos a

Sabor a Málaga para ver la nueva propuesta de Cristóbal Gómez que nos sorprendía esta vez con unas espectaculares gyozas. Una elaboración que certificaba su gran evolución en la cocina.

Pero teníamos una cita más. Un tour por los puntos claves de la feria que estaba realmente enfocado a quienes la visitaban por primera vez.

Tenía como punto de salida el área del Alimentaria Experience, donde los mejores cocineros del momento exhibieron sus artes y hablaron de sus innovaciones.

Recorrido tras el cual decidimos dar un vistazo a las aportaciones de países

extranjeros, agrupados en un enorme pabellón, dónde se mezclaban todos los posibles sabores del mundo.

Desde Europa, las américas, Oriente Medio y el continente africano

hasta la lejana Asia, que ocupaba por cierto una de las áreas más grandes, llena de múltiples ofertas culinarias diferentes.

Así, con las papilas gustativas en ebullición, en compañía de mi soporte, amiga incondicional y mejor cocinera catalana Ana Vidal, pusimos rumbo a casa para metabolizar y asimilar todo lo aprendido.

Disfrutando, cómo no, de una rica cena, un buen vino y unas risas reparadoras que, al fin y al cabo, son la mejor parte de los placeres proindivisos de la gastronomía.

Hasta la próxima!!!!!!

Besos.

Lourdes