

El primer chicle con efecto energético

La empresa L.A. Fuel Supreme Energy ha presentado en Alimentaria el primer chicle energizante del mercado. Según sus creadores, cada chicle equivale a dos cafés expresos. Tiene efectos en cinco minutos en lugar de los treinta que requieren las bebidas energéticas gracias a la absorción sublingual de sus ingredientes. Con sabor a menta, está compuesto por cafeína, taurina y tocoferol.



MARC ARIAS

Torrónes para todo el año con nuevos sabores

Torróns Vicens presentó ayer tres nuevas variedades creadas por Albert Adrià que se suman a la selección de torrónes de la compañía que combinan innovación y tradición. Curry y fresa, trufa blanca de Alba y coco Thai son las novedades ideadas por el pequeño de los Adrià. "Es un producto pensado para venderse todo el año", destaca Àngel Velasco, propietario de la compañía que ha dado una nueva vida al sector.

Cola-Cao para llevar y Cacaolat con café

Pascual ha pensado en todos aquellos que quieren tomarse un Cola-Cao fuera de casa. Dirigido a un público adulto, Cola-Cao Shake se presenta en un envase en el que tan sólo hay que agitarlo antes de consumir. Por su parte, Cacaolat ha lanzado Cacaolat Mocca, que combina el sabor de la clásica bebida de chocolate con el café. Su envase también va dirigido a personas que lo quieran tomar fuera de casa.

Fomentar el consumo de legumbres

La venta de legumbres en España ha caído un 10% en la última década y un 25% desde los años ochenta, según la Asociación de Legumbristas. En esta edición de Alimentaria tienen un papel destacado coincidiendo con el Año Internacional de las Legumbres. El objetivo del sector es fomentar el cultivo en el país y aumentar la calidad de la producción para incrementar los 3,1 kg anuales consumidos por persona.

La obsesión por la salud copa las novedades de Alimentaria



MARC ARIAS

Ambiente en la feria Alimentaria durante la primera jornada del certamen, que se prolongará hasta el jueves

La feria arranca con numerosos productos saludables que simulan los sabores tradicionales a partir de complejos procesos de innovación

DAVID GUERRERO
Barcelona

Una novedad acecha en cada esquina del salón Alimentaria, que se celebra hasta el jueves en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. Y, aunque parezca complicado, prácticamente todas tienen algo en común: la evolución hacia los productos saludables, naturales y ecológicos. Incluso la industria cárnica se

apunta a las nuevas tendencias y presenta embutidos elaborados sin carne. Hay butifarra, chorizo y mortadela en lonchas que de carne procesada no tienen nada. Su base es la clara de huevo y una parte importante de aceite de oliva virgen. Lo difícil ha sido hacer que tenga un gusto similar. "Si cierras los ojos el sabor es identificable", defiende Jaume Planella, responsable de I+D de Noel, la empresa que ha desarrollado el innovador producto.

El cliente al que se dirigen es uno de los segmentos que más crecen ahora mismo: los llamados *flexitarianos*. El concepto suena raro pero la consultora Innova Market Insights asegura que se hablará mucho de ellos. Son personas que buscan reducir el consumo de carne sin llegar a ser vegetarianos ni dejar de

Huelga de metro en hora punta

El comité de empresa del metro ha convocado huelga parcial para hoy, coincidiendo con la segunda jornada de Alimentaria. De 8 a 10 de la mañana funcionará con servicios mínimos del 50%. De 17.45 a 20 horas también pasará uno de cada dos convoyes mientras que de 20 a 21 se han dictado servicios mínimos del 30%. El tiempo de espera previsto es de entre seis y ocho minutos en hora punta. Por la noche puede superar el cuarto de hora. TMB recomienda utilizar transportes

alternativos a los ciudadanos que puedan hacerlo. Fira de Barcelona, por su parte, desplegará un plan de contingencia especial para facilitar el aparcamiento en el entorno del recinto ferial de l'Hospitalet y habilitará autobuses para los congresistas desde diversos hoteles. FGC reforzará la frecuencia de paso en las líneas que pasan por Fira Gran Vía. Mañana también habrá huelga parcial. Los servicios mínimos previstos el miércoles son del 30% de 9 a 15 horas y de 22 hasta medianoche.

comer un buen filete de vez en cuando. Además de embutido, en Alimentaria también hay para ellos hamburguesas y albóndigas que reemplazan las proteínas de carne por vegetales y un queso para veganos.

Hasta el vermut lo pueden tomar adaptado. Zarro ofrece una bebida elaborada con productos 100% ecológicos. Y para acompañarlo con algo para picar, a las clásicas olivas y patatas fritas se le pueden añadir unos nuevos snacks elaborados a base de guisantes horneados que ha lanzado la multinacional japonesa Calbee. "Es cómodo de consumir y más saludable", explica Alex Barón, director general de la compañía en España, que se muestra convencido de la fuerza que pueden tener estos productos y anunció ayer que la empresa abrirá una planta de producción en nuestro país. En la misma línea, Dulcesol presenta en Alimentaria una línea de bollería ela-

Los 'flexitarianos' son el segmento más buscado: reducen el consumo de carne pero sin llegar a ser veganos

borada a partir de la chlorella, un alga de agua dulce que producen en la propia fábrica. Todos estos nuevos productos quieren sumarse a la estela de los alimentos sin gluten, sin lactosa y unos cuantos "sin" más que llegaron hace unos años y ya se han consolidado de manera definitiva, como los productos orgánicos. "Ya no son un nicho, ahora están por todos lados", resume la analista de mercado Maycirit Aguirre.

Todos estos productos se encuentran en Multiple Foods, el salón transversal que agrupa las nuevas tendencias del sector tras reducir de 13 a cinco los salones que forman Alimentaria en su 40 aniversario. La carne, los productos lácteos, el vino y el sector de la restauración mantienen su espacio propio entre los 90.000 metros cuadrados de Fira Gran Vía, por donde se espera que pasen unas 140.000 personas durante esta semana. Ayer en la inauguración participó el presidente de la Generalitat, Carles Puigdemont; la ministra de Agricultura y Alimentación en funciones, Isabel García Tejerina; la alcaldesa de Barcelona, Ada Colau; y la de l'Hospitalet, Núria Marín. Fueron acompañados por el presidente de Fira de Barcelona y Alimentaria, Josep Lluís Bonet; y el director general de Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls. ●

VIAJE POR LOS 40 AÑOS DEL SALÓN ALIMENTARIA EN NUESTRA WEB
<http://bit.ly/10x8d5k>