

El primer xiclet amb efecte energètic

■ L'empresa L.A. Fuel Supreme Energy ha presentat a Alimentaria el primer xiclet energètic del mercat. Segons els creadors, cada xiclet equival a dos cafès espresso. Fa efecte al cap de cinc minuts, en lloc dels trenta que requereixen les begudes energètiques gràcies a l'absorció sublingual dels ingredients. Amb gust de menta, està compost per cafeïna, taurina i tocoferol.



Torróns per a tot l'any de gustos nous

Torróns Vicens va presentar ahir tres noves varietats creades per Albert Adrià que se sumen a la selecció de torróns de la companyia que combinen innovació i tradició. Curri i maduixa, tòfona blanca d'Alba i coco Thai són les novetats ideades pel petit dels Adrià. "Es un producte pensat per vendre's tot l'any", destaca Angel Velasco, propietari de la companyia que ha donat una nova vida al sector.

Cola Cao per endur i Cacaolat amb cafè

■ Pascual ha pensat en tots aquells que volen prendre's un Cola Cao fora de casa. Adreçat a un públic adult, Cola Cao Shake es presenta en un envàs que només s'ha de sacsejar abans de consumir. Per la seva banda, Cacaolat ha llançat Cacaolat Mocca, que combina el gust de la clàssica beguda de xocolata amb el cafè. L'envàs també va adreçat a persones que se'l vulguin prendre fora de casa.

Promoció del consum de llegums

■ La venda de llegums a Espanya ha caigut un 10% en l'última dècada, i un 25% des dels anys vuitanta, segons l'Associació de Llegumistes. En aquesta edició d'Alimentaria tenen un paper destacat coincidint amb l'any Internacional dels Llegums. L'objectiu del sector és fomentar el cultiu al país i augmentar la qualitat de la producció per incrementar els 3,1 quilos anuals consumits per persona.

L'obsessió per la salut copa les novetats d'Alimentaria



Ambient a la fira Alimentaria durant la primera jornada del certamen, que durarà fins dijous

La fira arrenca amb molts productes saludables que imiten els gustos tradicionals a partir de complexos processos d'innovació

DAVID GUERRERO
Barcelona

Una novetat s'amaga a cada cantonada del saló Alimentaria, que durarà fins dijous al recinte Gran Via de Fira de Barcelona. I, encara que sembli complicat, pràcticament totes tenen alguna cosa en comú: l'evolució cap als productes saludables, naturals i ecològics. Fins i tot la indústria càrnia s'apunta a les

noves tendències i presenta embottits elaborats sense carn. Hi ha botifarra, xoriço i mortadella en talls que de carn processada no en tenen res. Són a base de clara d'ou i amb una part important d'oli d'oliva verge. El més difícil ha estat aconseguir que tinguin un gust semblant. "Si tanques els ulls el sabor és identificable", defensa Jaume Planella, responsable d'R+D de Noel, l'empresa que ha desenvolupat aquest producte innovador.

El client a qui s'adrecen és un dels segments que més creixen ara mateix: els anomenats *flexitarians*. El concepte sona estrany, però la consultora Innova Market Insights assegura que se'n parlarà molt. Són persones que busquen reduir el consum de carn sense arribar a ser vegetarians ni deixar de

Vaga de metro en hora punta

■ El comitè d'empresa del metro ha convocat vaga parcial per a aquest dimarts, coincidint amb la segona jornada d'Alimentaria. De 8 a 10 del matí, funcionarà amb serveis mínims del 50%. De 17.45 h a 20 h també passarà un de cada dos combois, mentre que de 20 h a 21 h s'han dictat serveis mínims del 30%. El temps d'espera previst és d'entre sis i vuit minuts en hora punta. A la nit pot superar el quart d'hora. TMB recomana utilitzar transports alter-

natis als ciutadans que ho puguin fer. La Fira de Barcelona, d'altra banda, desplegarà un pla de contingència especial per facilitar l'aparcarament a l'entorn del recinte firal de l'Hospitalet i habilitarà autobusos per als congressistes des de diversos hotels. FGC reforçarà la freqüència de pas a les línies que passen per la Fira Gran Via. Demà també hi haurà vaga parcial. Els serveis mínims previstos dimecres són del 30% de 9 h a 15 h i de 22 h fins a mitjanit.

menjar un bon filet de tant en tant. A més d'embotit, per a ells a Alimentaria també hi ha hamburgueses i mandonguilles que substitueixen les proteïnes de carn per vegetals i un formatge per a vegans.

Fins i tot el vermut el poden fer adaptat. Zarro ofereix una beguda elaborada amb productes 100% ecològics. I per acompanyar-lo amb alguna cosa per picar, a les clàssiques olives i patates fregides s'hi pot afegir uns nous aperitius elaborats a base de pèsols enforats que ha llançat la multinacional japonesa Calbee. "Es còmode de consumir i més saludable", explica Alex Barón, director general de la companyia a Espanya, que es mostra convençut de la força que poden tenir aquests productes i va anunciar ahir que l'empresa obrirà una planta de producció al nostre país. En la mateixa línia, Dulcesol presenta a Alimentaria una línia de bioxeria elaborada a partir de la

Els 'flexitarians' són el segment més buscat: redueixen el consum de carn però sense arribar a ser vegans

chlorella, una alga d'aigua dolça que produeixen a la fàbrica mateix. Tots aquests nous productes volen afegir-se a la línia dels aliments sense gluten, sense lactosa i uns quants "sense" més que van arribar fa uns anys i ja s'han consolidat definitivament, com ara els productes orgànics. "Ja no són un sector concret, ara n'hi ha pertot arreu", resumeix l'analista de mercat Maycirit Aguirre.

Tots aquests productes es troben a Multiple Foods, el saló transversal que agrupa les noves tendències del sector després de reduir de 13 a cinc els salons que formen Alimentaria en el seu 40è aniversari. La carn, els productes lactis, el vi i el sector de la restauració mantenen el seu espai propi entre els 90.000 metres quadrats de Fira Gran Via, per on s'espera que passin unes 140.000 persones durant aquesta setmana. Ahir a la inauguració hi van participar el president de la Generalitat, Carles Puigdemont; la ministra d'Agricultura i Alimentació en funcions, Isabel García Tejerina; l'alcalde de Barcelona, Ada Colau, i la de l'Hospitalet, Núria Marin. Els va acompanyats el president de Fira de Barcelona i Alimentaria, Josep Lluís Bonet, i el director general d'Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls. ●

VIATGEU PELS 40 ANYS DEL SALÓ ALIMENTARIA AL NOSTRE WEB
<http://bit.ly/1Qx8d5K>