GASTRONOTICIAS (HTTP://LOULOULOPEZ.COM/NOTICIAS-SOBRE-GASTRONOMIA/)

Novedades de Alimentaria 2018: los sabores neomarinos, la evolución de las texturas y la cocina halal

marzo 21, 2018

Oriol Castro y Eduard Xatruch, dos de los chefs del restaurante Disfrutar, han sido los encargados esta mañana de representar al elenco de chefs que participarán en la nueva edición de Alimentaria 2018 que se celebrará en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona los próximos 16, 17 y 18 de abril. Lo han hecho con una tapa inspirada en una gilda, a la que han dado la vuelta añadiéndole sabores marinos, y un ravioli crujiente de algas.

Alimentaria, el salón de la Alimentación, las bebidas y el Food Service más importante de Europa, simultaneará espacio con Hostelco, la cita del Equipamiento y la Maquinaria para la Restauración. Dos ferias complementarias que mostrarán lo mejor en toda la cadena de valor de la industria alimentaria. Este año, según han adelantado los responsables del evento, se espera la visita de 150.000 profesionales en un espacio de 100.000 m2 de superficie expositiva, la práctica totalidad de recinto de Gran Vía.

El presidente de Restaurama, Antoni Llorens, ha subrayado que Alimentaria es el evento en torno al sector agroalimentario “que más ha crecido en los últimos años”; un evento que cumple veinte años y que ha pasado desde los 600 metros cuadrados en 1998 a más de 10.000, con más de 300 empresas expositoras.

Por su parte, el presidente de Alimentaria, Josep Lluís Bonet, ha subrayado que esta unió transversal “convertirá Barcelona en el centro mundial de la alimentación”. Veamos las principales novedades del salón este año:

Showcookings con 45 estrellas Michelin

La estrella de **Alimentaria** seguirán siendo los showcookings, impartidos por lo más granado del platel de chefs español. Este año serán 35 chefs que, entre todos, suman la friolera de 45 estrellas Michelin. Entre ellos, y como en otras ediciones, estarán Carme Ruscalleda, Ángel León, Elena

MIS REDES

GOOGLE+
(https://plus.google.com/u/0/+LourdesLope

LATEST TWEETS

Lourdes López
@Louloulopez
(https://twitter.com/Loulou-lopez)
RT @cleclo (https://twitter.com/cleclo): https://t.co/BeVwoPyxc7 (https://t.co/BeVwoPyxc7) by @Zapp_A mezcua (https://twitter.com/Zapp_Ame cua)
22 horas (https://www.twitter.com/Louloulo pez)
2 RETWEETS
(https://twitter.com/Louloulopez/statuses/978327976705130498)
(https://twitter.com/intent/tweet?in_reply_to=97832797670513049 8)
(https://twitter.com/intent/retweet?tweet_id=97832797670513049 8)
(https://twitter.com/intent/favorite?tweet_id=97832797670513049 8)

LOS MÁS VISTOS

(http://louloulopez.com/mejores tortillas-barcelona/) Las mejores tortillas de Barcelona, ¿Dónde comerlas? (http://louloulopez.com/mejor tortillas-barcelona/)

(http://louloulopez.com/restaurantes-del del-ebro-comer-dormir/) Restaurantes en Delta del Ebro: Comer y dormir (http://louloulopez.com/restaurantes-del del-ebro-comer-dormir/)

(http://louloulopez.com/diego-guerrero-dstage-tres-platos/) Di Guerrero, Dstage en tres platos (http://louloulopez.com/diego-guerrero-dstage-tres-platos/)

Arzak, Paco Pérez o Andoni Luis Aduriz. Serán los encargados de descubrir al público las últimas tendencias en la alta cocina.

SUSCRÍBETE

Email

ENVIAR

La chef de Sant Pau conducirá junto al cocinero Nandu Jubany dos talleres magistrales en torno a la "innovación en la cocina de hotel". Aduriz, León y Nacho Manzano aportarán sus conocimientos sobre "sabores neomarinos" y Elena Arzak refñexionará sobre la "evolución de las texturas" en la cocina de vanguardia. Un punto, el de las texturas, que también abordarán Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, con un taller titulado: "Técnicas, texturas y filigranas".

En el espacio Restaurama se impartirán medio centenar de exhibiciones y talleres magistrales que abordarán cuestiones como la apuesta de la hotelería por posicionar la cocina contemporánea en sus restaurantes, el desafío del menú-degustación en las cartas, la reivindicación de las carnes o la irrupción de los nuevos sabores marinos.

Cocina halal, un Craft Beer Corner y sendos espacios para la coctelería y los aceites

Entre las novedades este año, destacan sendos espacios íntegramente dedicados a la coctelería, al aceite y a la cerveza.Dentro del área dedicada al vino, Intervin, tendrá lugar la segunda edición de Vinorum Think, espacio de reflexión divulgación y negocio en torno a la enología española. Participarán reconocidos críticos del sector como Jancis Robinson, Nick Lander, Eric Asimov, Richar Juhlin o Pedro Ballesteros, junto a chefs y sumilleres de seis restaurantes.

La cerveza artesana también tendrá su propio espacio, llamado Craft Beer Corner. Organizado por el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA) podrán degustarse en exclusiva novedades de un sector que sigue claramente en auge. Alimentaria incorpora asimismo este año el Barcelona Cocktail Art, área de exposición y demostración de las principales firmas del sector.

En el Olive Oil Bar -una barra con más de 100 referencia de aceites de oliva virgen extra- se podrán degustar variedades conocidas como la picual, la cornicabra o la arbequina, y otras poco frecuentes como la Changlot Real, Royal o Arróniz.

La cocina halal es otra de las novedades de la feria de este año. Patricia el Corn, del restaurante de cocina libanesa Karakala, y David Olivé, profesor de cocina natural de Inspira Gastronomía, impartirán showcookings sobre las posibilidades culinarias de este tipo de ingredientes. Asimismo, se desarrollarán ponencias sobre cocina sin gluten.

El ya célebre concurso Cocinero del Año, que esta año llega a su VII edición, y los foodtrucks –una tendencia en el sector que parece que se perpetúa en el tiempo- también tendrán un marcado protagonismo. La gran final del concurso que premia y proyecta al chef revelación del país tendrá como novedad la presencia del jurado profesional. Presidido por Martín Berasategui sobre el escenario. Compiten por el premio Álvaro Salazar (restaurante Argos), Antonio Rodríguez Bort (Hispal), José David Fernández (Pabellón), Pedro Montolio (Hotel Barcelona Princess), Daniel García (Aboiz), Rubén Osorio (Ergo), Francisco Javier Feixas (La Borraja) y Asier Alcalde (Laia).

La restauración para colectividades ocupará un papel destacado en The Alimentaria Experience. Cuatro talleres abordarán cuestiones como los comedores escolares sostenibles, las dietas especiales, el pescado fresco en los menús para colectividades o las diferencias culturales en la concepción del menú.