



**Qualimen**

**Un amplio programa de charlas, catas, degustaciones de productos y talleres proporcionan un mayor atractivo a la visita a la cuarta edición del salón**

## **QUALIMEN 2011, UNA VENTANA ABIERTA A LOS PLACERES Y LAS POSIBILIDADES QUE OFRECE EL MERCADO AGROALIMENTARIO**

**La Feria permanecerá abierta a los profesionales hasta mañana**

Zaragoza, 2 marzo de 2011.- Catas on line de vino, otras que fusionan el aceite con el hidrógeno, el rincón del enólogo, un taller de sensaciones y la degustación de exquisiteces tales como el arroz con bogavante o el jamón. Éstas son algunas de las alternativas que ofrece, hasta mañana, la cuarta edición de QUALIMEN, que permanece abierto en los pabellones 1 y 2 de Feria de Zaragoza. Con la presencia de 253 marcas, en las que hay especial relevancia de los productos aragoneses, los visitantes pueden saborear algunas de las recetas y productos más deliciosos que ofrece la famosa dieta mediterránea y que se encuentra perfectamente representada en el certamen.

La zona expositiva, que cuenta con un espacio de 15.000 metros cuadrados, se convierte en el mejor escaparate de los productos de la agroalimentación de calidad y en los que, además, se puede conocer cualquier propuesta. QUALIMEN es, sin duda, la gran plataforma del sector que estos días se da cita en Feria de Zaragoza para exhibir la variada gama de la que siempre hace gala.

Además de todo lo que se cuece en los pabellones 1 y 2, el Centro de Congresos de Feria de Zaragoza ha sido el lugar para el debate y la reflexión sectorial. El subdirector del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) José Miguel Herrero ha explicado que, a lo largo de los últimos años, el Ministerio ha puesto en marcha distintas medidas para potenciar al sector

agrario, entre las que destaca el Observatorio de Precios Agroalimentarios, institución con la que han sido pioneros dentro de la Unión Europea.

Se trata de un mecanismo “de ayuda” que sirve para que la sociedad conozca, de primera mano, el proceso de implantación de precios de los distintos productos que pone a su mesa. En este sentido, ha resaltado que uno de los momentos clave de este organismo fue la presidencia de España de la UE, cuando se promovió un análisis de los elementos relevantes de cara al futuro.

Así, ha enumerado que entre los cinco ejes sobre los que gira esta propuesta destacan: conseguir un sector productor más fuerte (para lo que se debe trabajar en mejorar las relaciones entre la producción y la venta, las cooperativas y las empresas); mayor transparencia en la cadena agroalimentaria; persecución de prácticas comerciales abusivas o comerciales; conciliar las normas de competencia y regulación del sector, donde la calidad debe primar frente a la competencia y, por último, la búsqueda de acuerdos de autorregulación.

En definitiva, en su intervención ha destacado dos grandes retos de futuro, que son la transparencia, dado que el consumidor todavía “desconoce muchos de los pasos que se producen en la cadena agroalimentaria” y la vertebración de esta cadena, mediante la elaboración y el cumplimiento de un código de buenas prácticas. Entre las medidas que deben tomar, ha rechazado la posibilidad de interponer el proteccionismo, fijar los precios o interferir en el proceso, pero sí ha destacado la posibilidad de llevar a cabo medidas de coordinación entre las distintas Administraciones y ser rigurosos con los puntos que aparecen en la Ley de Calidad Agroalimentaria, que se encuentra en proceso de tramitación.

En su intervención, ha hablado acerca de la necesidad de explicar el desarrollo de cada proceso, en el que se dé a conocer los precios totales de la cadena, así como los costes y los beneficios que obtiene cada eslabón. “El objetivo final de este Observatorio no es, ni más ni menos, que mejorar el mercado y ayudar al consumidor”, ha apuntado Herrero.

Posteriormente a su ponencia, ha participado en la sesión el director general de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, Pedro Orduna, quien ha ahondado acerca de la importancia del sector agroalimentario en España y en Aragón, donde, además, ayuda a “asentar a la población y vertebrar el territorio”.

Orduna ha enumerado las cifras que avalan a este mercado, que representa en España el 7,61 por ciento del PIB, que cuenta con medio millón de trabajadores y 30.000 empresas en toda España, de las que la mayoría son PYMES. La industria agroalimentaria genera 85.000 millones de euros anuales y representa una de las bases “prioritarias” del desarrollo de la economía nacional. El director general aragonés ha resaltado el papel del sector agroalimentario sin el que se perdería valor. Por ello, ha asegurado que es “el motor del sector primario”.

Posteriormente, Michael Matilla socio de Argos Consulting Network ha hablado acerca del mercado estadounidense relacionado con el vino. En su discurso ha comentado que, a diferencia del mercado español, en Estados Unidos la venta de vino se ha incrementado porque, además, “los jóvenes son los que han comenzado a consumir”. A pesar de que el 40 por ciento de los estadounidenses se reconocen abstemios.

También ha dicho que en EE.UU beber vino todavía está concebido como un acto social y se reserva para “una situación especial”. Matilla ha recordado que la distancia entre Nueva York y Los Ángeles es la misma que entre Lisboa y Moscú, por lo que “no hay que olvidar que hay infinidad de mercados, dentro de un mismo país”. El experto ha incidido en que el mercado americano está saturado, con más de 10.000 referencias de marcas y vinos, “es un océano de vinos”, ha afirmado.

Por este motivo, y con el fin de diferenciarse, ha sugerido que las claves para introducirse en el mercado pasan por crear una emoción alrededor de la marca. El consumidor americano quiere que le cuenten “una historia, un mensaje, quiere enamorarse, que le transmitan y que consiga tener un romance que le haga pensar que al abrir una botella está en Italia”, ha subrayado.

“Hay que ser memorables”, ha asegurado Matilla, quien también ha resaltado que el 11 por ciento de los habitantes de EE.UU no tiene pasaporte, porque “los americanos ya viajan a través del cine y en la mesa”. Finalmente, ha incidido en la importancia de construir relaciones y convertir a los consumidores “en embajadores fieles de un producto”.

Dentro de las actividades que han tenido lugar en el marco de la segunda jornada QUALIMEN 2011 destaca la celebración de una cata ‘on line’ de varios vinos nacionales, que se ha llevado a cabo simultáneamente en distintas ciudades españolas y en la que los participantes utilizaban las nuevas tecnologías para intercambiar experiencias en relación con los caldos.

El hidrógeno también ha hecho aparición en el salón, donde ha conseguido una fusión excelente con los aceites aragoneses, así como la degustación de productos variados de gran calidad. La agenda hoy finaliza con la celebración, a partir de las 20.00 horas, de la Gala de Alimentos de Aragón –organizada por el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón- en la que se hará entrega de los premios a las empresas, organismos y personas que puján por este sector en la Comunidad.

## **AGENDA PARA EL JUEVES, 3 DE MARZO**

**10:00-13:00 Asamblea de la Asociación de Sumilleres. Sala 1. Centro de Congresos.**

**11:00-14:00 Exhibición de Cortadores de Jamón Qualimen. Zona demostraciones y concursos. Pabellón 2.**

**11:00-15:00 II Foro del Profesional de Sala Aragonés. II Certamen de Coctelería Qualimen. Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.**

**12:00-14:00 Demostración de cocina con alimentos de Aragón. Organizada por la Asociación de Cocineros de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.**

**12:00 Presentación FACA. Centro de Congresos.**

**13:00 Cata de Vinos destinada a la Asociación de Sumilleres. Espacio Aravino. Pabellón 1.**

**13:00 Degustación de carne de cordero. Ofrecido por la Sociedad Cooperativa de Productores de Ganado de Calidad. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.**

**13:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2**

**16:00-18:00 Exhibición y degustación de café. Organizado por la Asociación Baristas de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.**

**17:30 Degustación de quesos y arroz con bogavante. Stand de San Lamberto 2000. Pabellón 2**

**17:30 Asamblea Anual de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Sala 1. Centro de Congresos.**