

La cuarta Feria del Mercado Alimentario ha abierto hoy sus puertas con la presencia de 253 marcas expositoras

QUALIMEN 2011, HACIA LA INTERNACIONALIDAD Y LOS NUEVOS MERCADOS PARA LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS ESPAÑOLES

La consejera de Presidencia del Gobierno de Aragón, Eva Almunia, ha inaugurado el salón, del que ha afirmado que es una “de las señas de identidad de la Comunidad”

Zaragoza, 1 marzo de 2011.- QUALIMEN 2011 ha abierto hoy sus puertas en Feria de Zaragoza como referente de la industria agroalimentaria aragonesa y española. Tanto es así, que el salón, en su primera jornada, ha recibido la visita de casi un centenar de delegaciones extranjeras interesadas en llevar los productos españoles hasta sus mercados.

La Feria Internacional del Mercado Alimentario protagoniza la actividad en los pabellones 1 y 2 durante tres jornadas. En más de 15.000 metros cuadrados que representan al salón, éste muestra la realidad del sector agroalimentaria a través de una exposición en la que no puede faltar el aceite, el vino y los productos de la huerta, como base de la dieta mediterránea.

En este sentido se ha pronunciado el gurú del vino Paul Wagner, quien ha sido el encargado de dar la bienvenida al grupo de Misiones Comerciales, junto al director general de Fomento Agroalimentario aragonés, Pedro Orduna, y el director general de Feria de Zaragoza, José Antonio Vicente.

Los tres han destacado la importancia del sector de la agroalimentación en Aragón, mientras que Wagner ha incidido en el auge mundial que está protagonizando la dieta mediterránea, donde Aragón es uno de sus principales exponentes. Asimismo, ha resaltado el valor del vino y el aceite dentro de la Comunidad aragonesa. Por su parte, Pedro Orduna ha apuntado que Aragón,

cuenta con una población de 1,3 millones de habitantes, tiene una producción capaz de alimentar a 15 millones de habitantes, por lo que ha subrayado “el valor y el auge de los productos aragoneses”.

Tras la apertura de la agenda de las Misiones Comerciales ha tenido lugar la inauguración oficial del salón, cuyo acto ha estado presidido por la consejera de Presidencia del Gobierno de Aragón, Eva Almunia, el consejero de Agricultura y Alimentación aragonés, Gonzalo Arguilé, y el presidente de Feria de Zaragoza, Manuel Teruel. La comitiva oficial de QUALIMEN 2011 también estaba compuesta por un buen número de personalidades vinculadas con el mundo de la alimentación y la producción agroalimentaria.

Tras el corte de cinta, la comitiva ha visitado los pabellones 1y 2, donde los distintos stands –junto a la zona de demostraciones y catas- ofrecen una visión amplia de los distintos elementos que configuran la realidad del mercado nacional. Además, se han podido degustar algunos de los productos que forman parte de la exhibición y que han hecho las delicias de los visitantes.

Durante la apertura, la consejera Almunia ha hecho declaraciones a los medios de comunicación, donde ha confirmado el papel que juega QUALIMEN dentro de la agroalimentación en Aragón. La titular de Presidencia ha recalcado el carácter de la feria, “muy importante”, así como que esté destinada a un sector relevante para la Comunidad Autónoma, que “crece, genera empleo y que ha multiplicado por seis sus inversiones en los últimos diez años”.

Para Almunia, el gran reto de este mercado pasa por la exportación y la innovación, dado que son dos factores fundamentales. A su juicio, para continuar entre los primeros puestos, hay que ser “competitivos en un mercado global”, pero ha apuntado que “afortunadamente, el sector agroalimentario lo ha sabido y lo sabe hacer”.

Se trata de un sector claramente exportador, que “mira al futuro y que es muy fuerte”, ha dicho Eva Almunia, quien también ha subrayado que la celebración de una cuarta edición supone que el salón “se consolida y que empieza a ser una de nuestras señas de identidad”. En cifras, la consejera ha explicado que los aragoneses gastamos un 10 por ciento más que la media española en alimentación de calidad, como son las frutas, las hortalizas, pero gastamos menos en bollería industrial y menos en alimentos gaseosos, lo que da muestra que “consumimos más y bien”.

En su intervención, Manuel Teruel ha destacado que lo más significativo de QUALIMEN es ver “cómo se ha incrementado la calidad y la representación del producto aragonés”. Teruel ha afirmado que se trata de una plataforma en la que se resalta la “marca y la imagen que da Aragón con un nivel altísimo”. Es, según ha dicho, un sector que lucha “por la vertebración del territorio”. Teruel ha confirmado, asimismo, que en QUALIMEN se dan cita más de centenar de delegaciones de otros países que facilitan la salida al exterior de los productos y de las firmas expositoras.

“El gran salto por el que debe trabajar el sector agroalimentario aragonés, ahora que ya tiene la calidad, es la internacionalización”, ha explicado el presidente de la institución ferial, quien ha valorado positivamente el escaparate en el que exhibir los productos.

Además de la zona expositiva, QUALIMEN cuenta con la posibilidad de conocer, in situ, las cualidades de algunos de los productos que participan en el salón. Además, como novedad en esta edición, se ha puesto en marcha un Taller de Sensaciones en el que la vista, el gusto y el olfato son los verdaderos protagonistas de este espacio.

QUALIMEN ofrece la oportunidad a los profesionales vinculados con el mercado agroalimentario la posibilidad de conocer la variedad y el maridaje entre los distintos ingredientes que componen el certamen. La cuarta edición del salón cuenta con 253 expositores y se presenta como un certamen asentado y consolidado. Se trata de una herramienta para favorecer el comercio empresarial, que trata de servir de plataforma al sector agroalimentario y acercar a los diferentes agentes que participan en la oferta alimentaria, turística y gastronómica que existe en el mercado nacional.

AGENDA PARA EL MIÉRCOLES, 2 DE MARZO

10:00 Jornadas Técnicas El Futuro de la Industria Agroalimentaria: Innovación y Mercados. Salas 3 y 4. Centro de Congresos.

10:15 Conferencia "La Cadena Alimentaria desde la perspectiva española y europea".

11:00 Ponencia "Evolución de la industria agroalimentaria aragonesa: 2000-2010".

12:00 Mesa Redonda:

"Cómo introducir y consolidar el vino español en EEUU: técnicas de comunicación".

"El papel de un organismo intergubernamental en el ámbito del sector agroalimentario. El ejemplo del aceite de oliva y las aceitunas de mesa".

"I+D+i en frutas y hortalizas frescas: oportunidades y tendencias".

"Innovación y transformación de fruta".

10:30 Cata de Aceite destinada a importadores. Organizada por Qualimen en colaboración con el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de Aragón. Panel de Catadores. Pabellón 2.

10:30 Cata de Vinos de D.O. Calatayud, D.O. Somontano y D.O. Rioja destinada a importadores. Espacio Aravino. Pabellón 1.

11:00 Conferencia "Alimentos sin gluten: avances, oportunidades y retos". Organizado por la Asociación Celiaca Aragonesa. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

12:00 Presentación y entrega del 1^{er} Aceite certificado de la D. O. Aceite

Sierra del Moncayo. Espacio de presentaciones. 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.

12:30-15:00 II Foro del Profesional de Sala Aragonés. Exhibición.

- Elaboración de un steak tartar
- Decantación, cata y servicio de un vino tinto de la D.O. Cariñena
- Melocotón de Calanda flambeado
- Corte de jamón
- Crío-apertura de Oporto
- Plegado artístico de servilletas
- Apertura de champagne al sable

Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Zona de demostraciones y concursos. Pabellón 2.

13:00 Demostración de cocina: "Las texturas del aceite del Bajo Aragón". Organizado por el C.R.D.O. Aceite de Oliva del Bajo Aragón. Panel de Catadores. Pabellón 2.

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

16:00-19:00 Asamblea de la Asociación de Sumilleres. Sala 1. Centro de Congresos.

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

16:30 Mesa redonda "El servicio de Sala hoy en las Escuelas de Hostelería. La visión de los profesores, los profesionales y los empresarios." Organizado por la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón. Espacio de presentaciones. Pabellón 2.

17:00-18:30 Seminario "Envases para competir". Organizado por la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón. Centro de Congresos.

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

20:00 Gala Alimentos de Aragón.