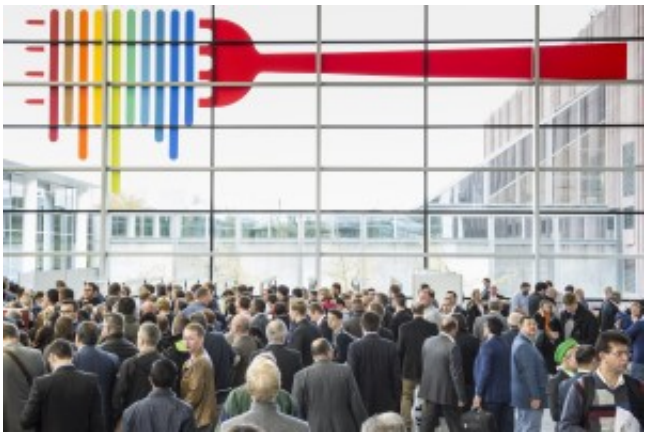
“Nacido en España, admirado en el mundo”

Por César Marcos

El producto agroalimentario español hace tiempo que desterró complejos. El sector recorre caminos paralelos a la explosión del deporte de este país. Los primeros puestos en las competiciones deportivas de numerosas disciplinas dejaron de ser una barrera a golpe de balón, canasta, motor o raqueta. El fútbol, el baloncesto, la Fórmula 1, el motociclismo o el tenis tienen sus nombres: Iniesta, Gasol, Alonso, Márquez o Nadal. A la boca, otros “nombres” se distinguen en la mesa y rompen las fronteras de los mercados internacionales: aceite de oliva, vino, jamón y derivados cárnicos, conservas o frutas y verduras. Los 160.000 visitantes de Anuga han sido testigos.

Anuga ha cerrado sus puertas. En concreto, su 33ª edición. Las impresiones no pueden ser mejores. "El certamen ha consolidado todavía este año más su posición como feria de referencia internacional", ha celebrado Gerald Böse, presidente del Consejo de Dirección de Koelnmesse GmbH, organizadora de esta feria sectorial de alimentación y bebidas, que se celebra de forma bienal.

Solo el salón parisino de Sial le puede hacer sombra. Unos 160.000 visitantes registrados entre el 10 al 14 de octubre, procedentes de 192 países, un 68% han acudido más allá de las fronteras alemanas.



“De nuevo, los visitantes profesionales han podido este año probar miles de productos innovadores y de alta calidad. La gran variedad refleja claramente las tendencias del sector alimentario que nos están acompañando ya desde hace algún tiempo”, ha declarado Friedhelm Dornseifer, presidente de la Asociación Federal del Comercio de la Alimentación (BVLH).Se han presentado en Colonia tendencias, productos y soluciones para servicios de más de 100 países, según las indicaciones de Ingrid Hartges, secretaria general de la asociación federal de hostelería alemana (Dehoga), a través de más de 7000 expositores de 108 países. La cuota de extranjeros ha alcanzado a un 89% entre ellos.

“Unas 500 españolas”

España ha engrosado filas en el grupo selecto de los 10 países expositores más importantes de Anuga. Ya lo había anunciado la directora general de Koelnmesse GmbH, Katharina C. Hamma, a los medios de comunicación españoles, el verano pasado. Unos 450 expositores participaron en Anuga 2013 y albergó alrededor de 2.500 visitantes españoles, según señaló Hamma. Esta vez,

han funcionado activamente unas 500.

El ICEX España Exportación e Inversiones ha acogido bajo su paraguas nuevamente una representación de 243 empresas españolas integradas el pabellón español, unas 16 compañías más que en 2013. Allí estaba instalado el propio Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama), que ha promocionado los alimentos españoles de calidad, Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas.

La información promocional del stand del Ministerio ha estado custodiada por la imagen del tenista Rafael Nadal, como embajador de los productos españoles con el lema ”Nacido en España, admirado en el mundo”. Lo más notable ha sido que ha acogido un punto de encuentro entre productores, distribuidores y consumidores, pero también una plataforma desde donde fomentar un diálogo abierto con los mejores expertos interdisciplinarios del mundo, sobre el futuro de la producción de alimentos y la sostenibilidad, según ha informado el Magrama.

Diez “mini Anugas”

Anuga en sí son diez 10 ferias profesionales especializadas: Anuga Fine Food, Anuga Frozen Food, Anuga Meat, Anuga Chilled & Fresh Food, Anuga Dairy, Anuga Bread & Bakery, Hot Beverages, Anuga Drinks, Anuga Organic, Anuga FoodService y Anuga RetailTec. España no se ha perdido ninguno de ellos, porque influencia y potencial tiene su agroindustria, con sectores clave para la propia economía nacional.

Uno de ellos es el del aceite de oliva, para el que se ha dispuesto una gran zona de exposición y cata, donde expertos han desvelado al visitante los secretos del olfato y el gusto, pero también las recetas más tradicionales de la cocina mediterránea. El Foro del Aceite de Oliva ha sostenido eventos informativos y seminarios y sesiones de cata dirigidas por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

El mundo del vino ha acaparado par sí un pabellón singular, con jornadas de degustación dirigidas por los mejores sumillers del mundo, y donde se han concedido los premios Anuga al mejor vino 2015.

El sector cárnico ha sido otro punto fuerte en la feria, con unos 830 expositores. La Interprofesional de Porcino de Capa Blanca (Interporc) ha mostrado la competitividad y la calidad su producción, acompañados de degustaciones de productos cárnicos y platos cocinados. El Consorcio del Jamón Serrano Español ha celebrado su 25º aniversario precisamente en la Feria de Colonia.

Tendencias en alimentación y bebidas

Los productos vegetarianos y veganos tienen una gran demanda, al igual que ecológicos u orgánicos y los procedentes del comercio justo, según lo extraído de los debates entre expertos en

Anuga 2015. Los conceptos "libre de" como, por ejemplo, sin lactosa o sin gluten son también tendencia. Los productos halal han dispuesto de un escenario propio en la Anuga. Temas como la valoración de los productos alimenticios, el freno al despilfarro de alimentos, sobre todo en los países industrializados, la trazabilidad, el bienestar de los animales y la sostenibilidad han caracterizarán también en el futuro las discusiones relacionadas con los productos alimenticios y las bebidas, según reza un comunicado de la imprescindible feria alemana, que repetirá su celebración del 7 al 11 de octubre de 2017.

Fotos: Anuga