

Die Alimentaria stellt für die Welt die Verbindung zwischen Nahrungsmitteln und der Gastronomie zur Schau

Barcelona, Spanien (ots/PRNewswire) - Die Alimentaria 2016 wird mehr denn je durch die Themen Gourmets und Erlebnisse bestimmt sein, um die Qualität, Vielfältigkeit und Reichhaltigkeit der spanischen Produkte des Bereichs Nahrungsmittel und Getränke hervorzuheben. Die vom 25. bis 28. April stattfindende und von Fira de Barcelona und Alimentaria Exhibitions organisierte Veranstaltung wird aufzeigen, wie man die Verbindung zwischen der Nahrungsmittelindustrie, der Gastronomie und dem Tourismus nutzen kann, um sich auf internationalen Märkten Nischen zu schaffen. Das Programm bietet mehr als 100 Aktivitäten im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln wie beispielsweise Kochvorführungen, Konferenzen und Veranstaltungen zur Verkostung von Speisen und Getränken. Neben so berühmten Köchen wie Joan Roca wird auch eine völlig neue Generation international preisgekrönter Köche dabei sein.

(Logo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20160318/345826LOGO>)

Mit seinen Workshops und Kochvorführungen wird The Alimentaria Experience der Bereich der Stars der Gastronomie sein. Hier werden mehr als 40 von Michelin mit Sternen bedachte Chefköche auftreten wie zum Beispiel Mario Sandoval, Ángel León, Ricard Camarena, Rubén Trincado, Eduard Xatruch, Oriol Castro, Diego Guerrero, Beatriz Sotelo, Celia Jiménez und Yolanda León. Auch andere großartige kulinarische Kulturen werden präsentiert und durch Roberto Ruiz (Mexiko), Andrea Tumbarello (Italien), Ricardo Sanz (Japan), Atul Kochhar (Indien), Mauro Colagreco (Frankreich) und Virgilio Martínez (Peru) vorgestellt.

Um die trendbestimmenden spanischen Weine entdecken zu können, den Markt zu analysieren und die enge Beziehung zwischen Speisen und Getränken offenzulegen, führt Alimentaria "Vinorum Think" ein, einen Bereich für Verkostungen, Konferenzen und Kochvorführungen, bei denen Weinkritiker, Önologen, Geschäftsinhaber, Journalisten, Sommeliers und Köche zur Kombination von Speisen und Weinen Stellung nehmen. Zu den renommierten Persönlichkeiten gehören der weltweit bedeutendste Schaumweinkritiker Tom Stevenson und die Master of Wine, Debra Meiburg.

Andere besonders hervorzuhebende Bereiche sind die "Barra de Aceites de Oliva Gourmet" (Gourmet-Olivenöltheke), wo Sie über 100 verschiedene Marken feinsten spanischen Olivenöls kosten können, und die "España, el país de los 100 quesos" (Spanien, Land der 100 Käsesorten) genannte Ausstellung, wo Sie handwerklich hergestellten Käse verkosten können. Auch wird es besondere Bereiche zu den Themen Gourmet- und Weintourismus, Cocktails und Spirituosen sowie Imbisswagen geben.

Der Hauptgeschäftsführer der Alimentaria, J. Antonio Valls, kommentierte: "Wir wollen herausstellen, wie die Nahrungsmittelindustrie über die Gastronomie und den Tourismus ihre internationalen Umsätze steigern kann.". In Spanien machen die Branchen Landwirtschaft/Ernährung, Gastgewerbe und Tourismus mehr als 25 % des BIP aus.

Angesichts der Teilnahme von etwa 4.000 Unternehmen aus über 70 verschiedenen Ländern ist die Alimentaria das führende internationale Schaufenster für die spanische Gastronomie, Nahrungsmittel und Getränke. Die Messe, die in diesem Jahr ihren 40. Jahrestag feiert, lockt 140.000 Handelsfachleute nach Barcelona ? 35 % von ihnen aus dem Ausland.

<http://www.alimentaria-bcn.com>

~

Rückfragehinweis:

(+34)-93-567-96 96 prensa@alimentaria.com

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR116820/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0051 2016-03-21/10:41

211041 Mär 16

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160321_OTS0051