



### Ferias y Congresos

*Fotografía de uno de los talleres de restauración de la feria y forum ModernAL celebrado en Reus en mayo. En la imagen, el cocinero José Ángel Bueno del hotel Estival Park de La Pineda.*

*Fórum y Feria Modernal '08*

## Hostelería moderna y tecnología aplicada a los alimentos en la feria ModernAL

■ Las novedades técnicas de la industria alimentaria son también una propuesta para las necesidades de la hostelería y para añadir valor a los alimentos locales.

La feria ModernAL celebrada en Reus el pasado mes de mayo, se ha configurado como un encuentro profesional para entender que la modernización de la hostelería y la gastronomía son una oportunidad para proyectar atractivos locales como el turismo y la identidad de un territorio. En ModernAL 2008 se mostraron las nuevas técnicas culinarias con las que experimentan los cocineros y se exhibieron alimentos naturales e innovadores.

La hostelería es un canal de especial relevancia para el sector alimentario: en nuestro país, el gasto en hostelería representa el 30% del total del gasto en alimentación. La in-

dustria de la alimentación puede encontrar en la hostelería modelos de negocios innovadores que le sirvan como incentivo para buscar mejores soluciones en agroalimentación.

### Aportar valor añadido para mejorar la imagen

En este fórum alimentario, se apostó por la tecnología aplicada a la alimentación, sentando las bases para evolucionar hacia una hostelería que aporte valor al territorio. Este valor añadido es especialmente relevante para el sector del turismo, que se configura como una industria con grandes posibilidades de crear nuevos modelos de negocios, en este

caso, en la provincia de Tarragona.

Las propuestas del Fórum ModernAL 2008 están encaminadas a hacer crecer la imagen de calidad del país ante la ingente cantidad de turistas que recibe la comarca, dándole un valor añadido a la zona mediante la gastronomía y los productos de calidad.

El reto al que se enfrentan la hostelería y la gastronomía de hoy día es modernizarse al mismo ritmo que evolucionan las demandas de la sociedad. Por ello, ModernAL tiene el propósito de promover la cooperación entre empresas, organizaciones públicas y asociaciones con el objetivo común de promover la industria

agroalimentaria, el comercio local, y la búsqueda de vías de negocio que aporten mejoras a la gastronomía de Tarragona.

Las actividades que se llevaron a cabo con este objetivo consistieron en una feria, con una participación de más de medio centenar de expositores, un fórum, un programa de diálogos y varios talleres de cocina.

### Calidad y seguridad alimentaria

El programa de este año incluyeron dos jornadas técnicas que trataron sobre la calidad de los alimentos y sobre la seguridad alimentaria: "De la tierra a la mesa: un camino para la formación y la calidad" y "Asegúrate el gusto".

En este simposio se puso de manifiesto que la formación es una herramienta imprescindible para la calidad en el mundo de la alimentación,



como explicó Olga Martín, Directora de Ciencias Químicas y Catedrática de Tecnología de los alimentos de la Universitat de Lleida.

En este sentido, afirmó que hay que dar importancia a las preferencias y preocupaciones de los consumidores en cuanto a calidad y seguridad alimentaria, dando más información a la sociedad sobre lo que está se consumiendo, ya que detrás de un producto que se nos ofrece en un restaurante hay una historia y una trazabilidad. Por ello, añadió que se debe realizar una gestión de la calidad ofreciendo homogeneidad y sistematización de los productos.

### La gastronomía como elemento tematizador

Los diálogos tuvieron una vertiente empresarial con el análisis de la "Perspectiva de la gastronomía, turismo y ocio del Campo de Tarragona 2012" en el que se analizó el modelo gastronómico del resort turístico y parque temático Port Aventura, de la mano de su directora general, Mercedes de Pablo.

Según afirmó, en este resort se utiliza a la gastronomía como elemento tematizador con

### Taller de cocina asiática con Jianyong Chen, cocinero del Restaurante Yokohama de Tarragona.

el que se apoyan, por ejemplo, fiestas temáticas como las de Navidad y Halloween, con menús especialmente elaborados para complementar las actividades.

De Pablo explicó que una de las apuestas de futuro del resort Port Aventura por la modernización y la eficacia, es el proyecto de la canalización de los suministros de los 70 puntos de restauración del parque en una gran cocina central que gestione todos los productos alimenticios y permita estandarizar la producción y anticiparse a los picos de trabajo.

## El reto al que se enfrentan la hostelería y la gastronomía hoy día es modernizarse al mismo ritmo que evolucionan las demandas de la sociedad



Uno de los platos realizado con nuevas técnicas gastronómicas en los talleres de cocina.

### Jornadas técnicas: Asegúrate el sabor

En cuanto a las jornadas técnicas, la de "Asegúrate el Sabor" estuvo presidida por Cori Escoda, presidenta del Colegi Oficial de Veterinaris de Tarragona, en la cual destacó la presentación de Xavier Llavera director gerente de la *Agència de la Protecció de la Salut* que dejó claro que es necesario realizar una buena gestión del riesgo y los nuevos criterios de inspección que la *Agència de Protecció* va a implantar en este nuevo año, teniendo en cuenta las nuevas enfermedades emergentes que pueden llegar a surgir.

El director e investigador de la cultura alimentaria de la *Fundació Alícia*, Toni Massanés, explicó en qué consiste su apuesta por el proyecto del mismo nombre. Este proyecto trabaja en la promoción de la revolución gastroalimentaria, investigación sobre alta cocina, cocina tradicional, y la adquisición de buenos hábitos alimentarios.

Alícia es un laboratorio de investigación abierto y visitable para quien quiera comprobar la idea de que todo el mundo coma mejor.

### Gastronomía y territorio

En el diálogo dedicado a la Gastronomía y el territorio, participaron Agustí Codina, de Med Playa Management, Salvador Antón, director de la escuela de Turismo y Ocio de la Universidad Rovira i Virgili i Josep Maria Gatell, del Restaurant Masia Bou.

La importancia de relacionar los productos agrícolas con su territorio de origen fue uno de los temas estrella de los diálogos de ModernAL.

Los ponentes afirmaron que los productos agroalimentarios son la imagen de una tierra, y uno de los puntos más discutidos fue la forma en la que se puede utilizar esta realidad para dotar de valor añadido a los destinos turísticos en nuestro país.

Es importante aprovechar el valor añadido que representa el degustar un producto de la tierra en su lugar de origen, y utilizando todo su *atrezzo* como elemento tematizador, ya que representa una oportunidad de oro para el sector hostelero.

Esto podría configurar una nueva oferta de turismo cultural en nuestro país en el que la gastronomía tuviera un papel relevante.

En este diálogo, los participantes llegaron a la conclusión de que sería interesante poder transmitir los valores beneficiosos para la salud de la cocina y los ingredientes tradicionales de la cocina mediterránea, para crear una imagen de salud.

Una de las conclusiones a la que se llegó en estos diálogos fue que para conseguir que un producto agroalimentario sea considerado un elemento de gastronomía de calidad, y apropiado para un consumo de ocio, tenemos que saber dotar-



**Vista de diversos stands de la feria ModernAL. La feria contó con 60 expositores y con la representación de más de un centenar de marcas comerciales.**

lo de un valor simbólico y emocional.

### El mercado de la IV y V Gama

Otra de las ponencias invitadas que fue expuesta en el marco de la feria vino de la mano de Fernando Abadía, director d'Ilpra Systems España, que expuso su punto de vista hacia el mercado cada vez más competitivo del sector de la IV y V Gama. Hay que apostar por este sector, cada vez menos innovador, pensando en los consumidores y en sus necesidades diarias.

Ejemplos como los de Grupo Áreas, Ángel Bosch, Avi Pau Alimentació i Cuina, y Davigel, nos sirvieron como demostración de la importancia del sector de la IV y V Gama en nuestro país, y como reflejo del buen momento que está atravesando.

### Cocinar rápido y comer bien

Una de las partes más populares del programa de ModernAL son los talleres de cocineros, en los que profesionales destacados hacen demostraciones. Este año, los talleres giraron en torno al "Cocinar rápido y comer bien".



**Imagen del stand de Virginias Fred.**

## El Tecnoparc de Reus elige las tecnologías de la salud y la nutrición para las empresas

El Parque Tecnológico y Campus Universitario Tecnoparc, situado en la ciudad de Reus, contará con 135 ha y con 1.000.000 m<sup>2</sup> edificados y empieza a ser una realidad en el año 2008.

El Tecnoparc será una referencia en el ámbito de la salud y de la nutrición, junto con otros objetivos más específicos, como generar sinergias entre empresas y conocimiento, la creación de 5.000 puestos de trabajo cualificados, la creación de nuevos proyectos tecnológicos y configurarse como un punto de encuentro entre las empresas innovadoras de las tecnologías alimenticias relacionadas con la salud.

El objetivo de este Parque Tecnológico será estimular y gestionar el flujo de conocimientos y tecnología entre universidades, instituciones de investigación, empresas y mercados con un objetivo común de investigación en sus áreas específicas de las actividades económicas elegidas como claves de futuro en las empresas participantes del Tecnoparc.

Los cocineros participantes tenían el compromiso de destacar la cooperación regional entre la gastronomía local y la tecnología aplicada a los alimentos, entre ellos dos maestros cocineros locales destacados con sendas estrellas Michelin: Joan Bosch y Diego Campos.

Los cocineros elaboraron recetas con elementos procedentes de la cocina tradicional local, pero con las técnicas de preparación más innovadoras.

### El concepto *Food nation*

*Food nation* es una denominación que se refiere a los territorios que defienden y pre-

servan las raíces de su agrogastronomía tradicional, acuñada por el instituto de investigación de mercados GDI de Zurich, que recoge Mario Cañizal, vicepresidente ejecutivo de ANTA en su libro *Food Service*. Este autor condujo la sesión de ModernAL de Cocina de Ensamblaje y aplicaciones de las tecnologías de alimentos de las IV y V gamas.

A consecuencia de la globalización se pierden valiosas costumbres en las formas de cocinar, y desaparecen ingredientes naturales de calidad. En contraposición a esta tendencia, hay una contracorriente de revalorización de la agricultura y gastronomía local.

Una *food nation* se caracteriza por la pasión de la población por las costumbres alimentarias regionales y por ser un destino turístico con entornos de profesiones de hostelería que puedan dinamizar y comunicar los valores agrogastronómicos de su región.

Nuestro país cumple con todos los requisitos para ser una *food nation*. En un país con una riqueza gastronómica como la española, es fundamental que se potencien los productos locales y la gastronomía tradicional.

### Premios *Plaça del Camp*

Como parte de su compromiso por promover la mo-

**Hay que dar importancia a las preferencias y preocupaciones de los consumidores en cuanto a calidad y seguridad alimentaria, dando más información a la sociedad sobre lo que está consumiendo**



**Jornada técnica sobre seguridad alimentaria "Asegúrate el gusto".**

**Benet Presas, presidente del Comité Organizador de ModernAL durante la presentación del diálogo "Perspectiva de la gastronomía, turismo y ocio del Campo de Tarragona 2012".**

modernización de la industria gastronómica y alimentaria, la feria ModernAL entregó los premios Plaça del Camp, ideados para galardonar a las empresas y empresarios emprendedores que hayan destacado por su colaboración en la modernización y el progreso de la hostelería local.

Los premios en la categoría alimentos fueron entregados a dos empresas que han innovado con sus productos, Cervezas la Gardenia, por su Cerveza Rosita, un producto artesano, de calidad y sin aditivos, y a la empresa Frida por su pan artesanal Marian Gran Reserva, por ser una especialidad que recupera el auténtico sabor del pan tradicional.

Por otra parte, los premios a la categoría de Iniciativa empresarial, destacaron a las empresas *Distribucions Sense Gluten* por su proyecto *Glutenzero*, que busca acercar a las personas celiacas los productos que necesitan con calidad, variedad e innovación y a la *Pescabotiga* (Pescatienda) de la empresa pesca Ràpita, un concepto de agrotienda trasladado al mundo de la pesca.

El premio a la Innovación fue a parar a la empresa Instalaciones Viñes, por sus techos filtrantes para recoger los humos de la cocina, que permiten a los establecimientos de hostelería desarrollar *Show cooking* en los comedores de restaurantes y hoteles.

En la categoría de profesión gastronómica se galardonó a un pastelero local, Albert Poy, por su amplia y destacada trayectoria en el ramo de la pastelería.

Por último, el premio en la categoría de iniciativa pública fue otorgado a la *Setmana Medieval de la Llegenda de Sant Jordi a Montblanc* por aprovechar la oportunidad de esta actividad histórica para poner en relieve los productos alimentarios de la región.

**Para saber más...**

- En el siguiente enlace encontrará el programa y los documentos de esta feria: [www.modernal.cat](http://www.modernal.cat)
- Este artículo también está disponible en: [www.horticom.70903](http://www.horticom.70903)

# SALÓN DE LA PLANTA JARDÍN Y COMPLEMENTOS GIRONA

I CONGRESO DE SPV

## Agua y espacios verdes mediterraneos

18 y 19 septiembre 2008  
[www.firagirona.com](http://www.firagirona.com)

Fira de Girona

**18, 19 y 20 SEPTIEMBRE 2008**

[info@firagirona.com](mailto:info@firagirona.com) - [www.spv.cat](http://www.spv.cat)

**34 900 352 930**

Con el soporte de:

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura i Alimentació i Acció Rural

Diputació de Girona

Ajuntament de Girona

Colabora:

VIVERISTES DE CATALUNYA

Patrocina:

**LA VANGUARDIA**

**"la Caixa"**