La 15ª edición de Alimentaria, celebrada hace pocas semanas en Barcelona, se ha declarado ya el evento ferial de alimentación más importante de Europa

Tendencias modernas en la alimentación

REDACCIÓN
redaccion1@ediho.es



Hace pocas semanas, Barcelona fue anfitriona de Alimentaria 2004, una decimoquinta edición que se ha declarado ya el evento ferial de alimentación más importante de Europa. Con ella España se acerca al liderazgo mundial, habiéndose convertido en un salón de referencia para la industria de la alimentación de todo el mundo.

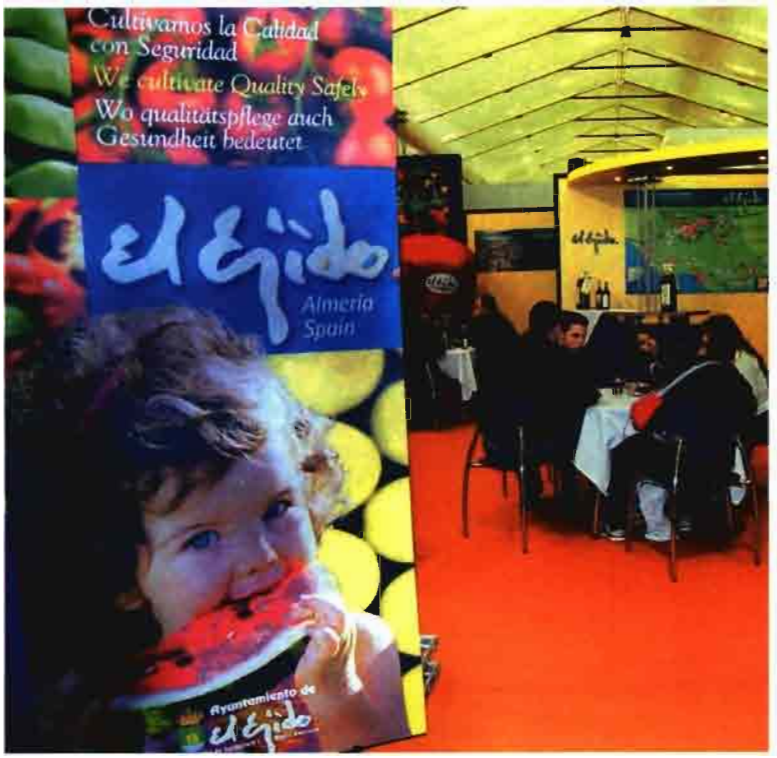
La muestra está organizada por Alimentaria Exhibitions, una colaboración empresarial entre Reed Exhibitions Iberia y Fira de Barcelona; y en esta ocasión la feria ha ocupado la totalidad del espacio de Fira de Barcelona, vale decir, los dos locales Montjuic y Gran Vía. Se llenaron 106.000 m² netos de exhibición, un incremento del 30% con respecto a la edición anterior. Participan como expositoras 4.200 empresas provenientes de 70 países.

Alimentaria 2004 ha ocupado 106.000 m² netos de exhibición, con la participación de 4.200 empresas expositoras provenientes de 70 países.

En un momento en que macroferias similares, como Sial en Francia, experimentan crecimientos mínimos o estancamiento, Alimentaria experimenta un vigoroso crecimiento, convirtiéndose en plataforma del comercio internacional y en escenario principal de una pujante industria alimentaria española.

El estudio de las tendencias del mercado y de las necesidades de los compradores ha llevado a segmentar Alimentaria 2004 en trece áreas de producto, una más que en la edición anterior. El área de nueva creación es la de Alimentación Ecológica. El agregar este nuevo sector ha sido motivado por el auge de estos productos en estos últimos años. El producto hortícola fresco tiene también su propio sector, Vegefruit.

A estos trece sectores de producto hay que añadir los dos salones de participaciones agrupadas y amparadas por el origen geográ-





fico de los productos. Se trata del Pabellón de las Regiones, que da cabida a todo tipo de empresas y productos bajo la tutela de cada una de las 17 comunidades autónomas españolas, y el Pabellón Internacional, que abarca a un buen número de empresas y productos procedentes del extranjero.

El mayor éxito de la fórmula ferial de Alimentaria se basa, en esencia, en que no es una simple feria de exhibición de productos, sino que cuenta con diversos actos que le otorgan un gran valor añadido, entre los que se destacan Innoval, un área de presentación de nuevos productos, los proyectos América latina y Pecos - nuevos socios de la Unión Europea -, Ville Gourmande, un concepto que reúne oferta cercana a la restauración, el V Congreso de Dieta Mediterránea, y el V Foro Internacional de la Alimentación.

La alimentación moderna: haz lo que yo digo...

Durante Alimentaria ha tenido lugar el "V Foro Internacional de la Alimentación", bajo el título "La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud", donde se han presentado los resultados de un amplio estudio sobre la situación de la alimentación en España.



No sorprende que el resultado del estudio es que amplias capas de consumidores parecen haber asimilado muy bien los postulados de una "alimentación correcta", pero que cuando se trata de poner esos postulados en práctica, los inconvenientes, excusas, creencias, deseos, placeres; se ponen en el camino de las mejores intenciones. Los consumidores se han ido segmentando en grupos muy diferenciados entre sí; sus hábitos evolucionan constantemente y cuando se compara lo que dicen que hacen - en alimentación - con lo que realmente hacen, las cosas no suelen coincidir.

■ Amplias capas de consumidores parecen haber asimilado muy bien los postulados de una "alimentación correcta"; pero cuando se trata de poner esos postulados en práctica, los inconvenientes, excusas, creencias, deseos, placeres... se ponen en el camino de las mejores intenciones

La salud es un fuerte argumento de ventas; la publicidad nos bombardea todos los días destacando las propiedades saludables de todo tipo de alimentos, tanto naturales como artificiales – se recuerdan los así llamados alimentos funcionales, que consisten en productos tradicionales como yogures, leches, refrescos, etc; reforzados con vitaminas, proteínas, extractos, etc, de las más variadas procedencias. O sea, que se ha logrado enraizar en el público la importancia de una alimentación saludable.

Un primer paso de importancia, sin duda, pero que a la hora de ser traducido a hechos, las cosas no son tan inmediatas. Una

cosa es lo que la gente dice que hace, y otra la que realmente hace. Nada nuevo por aquí.

El estudio sistematiza qué es lo que realmente pasa y por qué. Los hallazgos no son revolucionarios; todos han oído hablar alguna vez de lo que se dice aquí. Pero si es importante la jerarquización de los problemas y su identificación, a los efectos de tener una visión realista de los que sucede a la hora de explicar la conducta de los consumidores.

Salud y consumo alimentario

Las reflexiones sobre salud y alimentación han sido seguramente ya interiorizadas por los consumidores como consecuencia de la publicidad y de los comentarios de prensa. La salud es un valor cultural de gran importancia y constituye un argumento fundamental del consumo alimentario.

En la encuesta, el 82,3% de los entrevistados han manifestado estar conformes con su alimentación. Pero la salud es, no obstante, sólo uno de los condicionantes de alimentación. Los menús registrados por el estudio no son tanto el resultado de las recomendaciones dietéticas sino de las restricciones impuestas por el día a día.

Entre ellos se cuentan los horarios laborales y de esparcimiento, la necesidad de coordinar las idas y venidas de todos los miembros de la familia, los diferentes conceptos sobre lo que es salud, conveniencia, placer, sociabilidad, y cómo se relacionan éstos entre sí y su grado de satisfacción; y por último pero de importancia, los alcances del presupuesto familiar. Todo esto explica las discrepancias entre el concepto ideal de dieta saludable y lo que realmente ocurre en la mesa diaria.

Esta falta de coincidencia se manifiesta en el hecho en que en los últimos años se constata un descenso del consumo de alimentos considerados saludables – frutas, hortalizas, legumbres-, a cambio de bollería, bocadillos, etc. Han aparecido, además, nuevas categorías alimentarias, lo que no contribuye a aclarar las confusiones. Están los productos "ligeros" – sin azúcar, sin calorías, sin alco-

Las reflexiones sobre salud y alimentación han sido seguramente ya interiorizadas por los consumidores como consecuencia de la publicidad y de los comentarios de prensa. La salud constituye un argumento fundamental del consumo alimentario.





■ El 82,3% de las personas entrevistadas han manifestado estar conformes con su alimentación. La salud es sólo uno de los condicionantes, pero los menús registrados por el estudio no son tanto el resultado de las recomendaciones dietéticas, sino de las restricciones impuestas por el día a día



hol...- "equilibrados", "enriquecidos", "funcionales", etc... Por otra parte, calificativos tradicionales como "fresco", "natural", "artesanal", se revalorizan frente a la marea de los nuevos adjetivos.

El estilo de vida

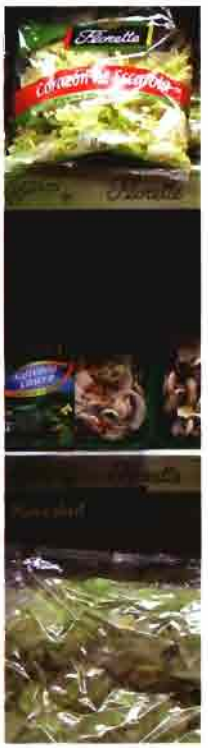
La vida moderna se caracteriza por la prisa. Intentamos empacar un número creciente de actividades en las 16 horas de vigilia, y el reloj no se estira. De particular importancia es el ingreso masivo de la mujer a la vida laboral, lo que no ha determinado una redistribución significativa de las tareas del hogar. Esto obliga a dedicar menos horas a la cocina. Datos franceses indican que las amas de casa pasan tres horas menos por semana en la cocina que hace una década.

Este aumento de la actividad tiene como consecuencia, también, que los horarios de los distintos miembros de la familia tienden a descoordinarse. Las familias son más pequeñas y el progreso tecnológico empuja también en el sentido del ahorro de tiempo - platos preparados, hornos microondas, etc.

¿Qué ocurre entonces? Muchas cosas; entre ellas desconcentración, desimplantación, desincronización y deslocalización. La desconcentración se traduce en un mayor número de ingestas diarias, más pequeñas que las tradicionales almuerzo o cena, pero más cargadas en sí. La desimplantación y la desincronización se producen al desdibujarse los horarios de las comidas. Cada uno come cuando llega, independientemente de las franjas horarias habituales. Aparecen comidas a caballo entre horas, como la merienda-cena o el "brunch"- "breakfast-lunch"; desayuno-almuerzo.

La deslocalización se explica por sí misma. Hace unos cuantos años, era impensable que se permitiese comer a los niños fuera de la mesa de la cocina o el comedor. Lo que es hoy, son los adultos los que comienzan por cenar en el sofá. Según este estudio, en España ya se realizan casi el 11% de las comidas en el sofá; el 2,1% de las comidas de mediodía en parques o jardines. También se incrementa el número de tomas diarias de alimentos (4,2 en promedio en España) y del picoteo. No obstante, los encuestados siguen declarando que observan el patrón de las tres comidas diarias...

El comer fuera de casa, no obstante, no conduce necesariamente a la deslocalización o fraccionamiento de las ingestas. Numerosos trabajadores lo hacen a mediodía en restaurantes cerca de su lugar de trabajo, comedores empresariales, cantinas escolares o universitarias. Esto conduce a una cierta consolidación de la comida del mediodía. Otra variante es comer en el propio lugar de trabajo, despacho, taller... La progresiva instauración de jornadas intensivas impone la necesidad de comer rápido, sin alejarse de la tarea más que unos pocos minutos, y dejar de lado el ceremonial que acompaña la visita al restaurante – aperitivo, café, cigarrillo...



La cena sí continúa realizándose en el ámbito doméstico, aunque no necesariamente continúa teniendo el carácter de reunión familiar. Muchas veces se caracteriza por su desestructuración, lo que puede ser también sinónimo de innovación alimentaria.

La disminución del tiempo dedicado a la cocina trae también como consecuencia el auge de los platos precocinados y similares, lo que deja un campo abierto a la industria para introducir este tipo de innovaciones alimentarias.

En resumen, los hábitos alimentarios españoles se están modificando, como en otras sociedades, frente a las crecientes presiones de la publicidad, de la realidad laboral, de la competencia de otras actividades por el tiempo antaño dedicado a la cocina o a comidas estructuradas.

¿El placer de cocinar?

Pero los cambios en la gestión del tiempo van más allá. Tal vez ya insinuado en comentarios anteriores, pero la encuesta comentada confirma que el cocinar dista de ser considerado un placer en los hogares contemporáneos, por lo menos como actividad cotidiana. Las mujeres tienen más actividades que antes, y se rebelan ante la idea de pasar su escaso tiempo libre en la cocina.

Si a esto se añade que no todo el mundo está dotado para la planificación, una actividad aparentemente tan sencilla como decidir el menú diario se convierte en algo agobiante. Máxime si se intenta compatibilizar la variedad, lo saludable, lo sencillo, y los caprichos de los comensales, en una sociedad más permisiva que la de hace un par de décadas.

■ La cena sí continúa realizándose en el ámbito doméstico, aunque no necesariamente continúa teniendo el carácter de reunión familiar. Muchas veces se caracteriza por su desestructuración, lo que puede ser también sinónimo de innovación alimentaria

Objetivos de la alimentación

"Comer bien", "comer sano", "comer bueno" son conceptos que se solapan en la mente de los consumidores, pero que también se contradicen. Se considera que "comer bien" es un concepto subjetivo, variable de persona a persona, mientras que "comer sano", por lo contrario, es objetivo. En este caso, muchos encuestados piensan que hay criterios y lógica, que permiten definir lo que hay que hacer, mientras otros se sienten confundidos por normas cambiantes, multitud de mensajes y distintas recomendaciones alimentarias.

Algunos piensan que estos cambios se deben al progreso de los conocimientos médicos, otros que simplemente son juguete de intereses comerciales. Lo que sí se ha determinado es que "comer bien" y "comer sano" no son sinónimos en la percepción de la mayoría de los encuestados.

Las circunstancias varían

Se han detectado grandes diferencias en las costumbres alimentarias entre los días laborables y los festivos: número de comensales, horario, estructura y contenido de las comidas. El factor que más influye la comida de los festivos es, sin duda, el mayor tiempo disponible. Sociabilidad, introducción de aperitivos y postres, mejor bebida, incluso mayor calma al cocinar. Todo esto subraya el objetivo de obtener placer mediante la alimentación; similar a cuando se "sale a comer". Los comensales suelen pemitirse platos que no consideran tan saludables, pero sí muy apetecibles. Se come lo que más gusta, dejando de lado reflexiones de tipo nutricional.

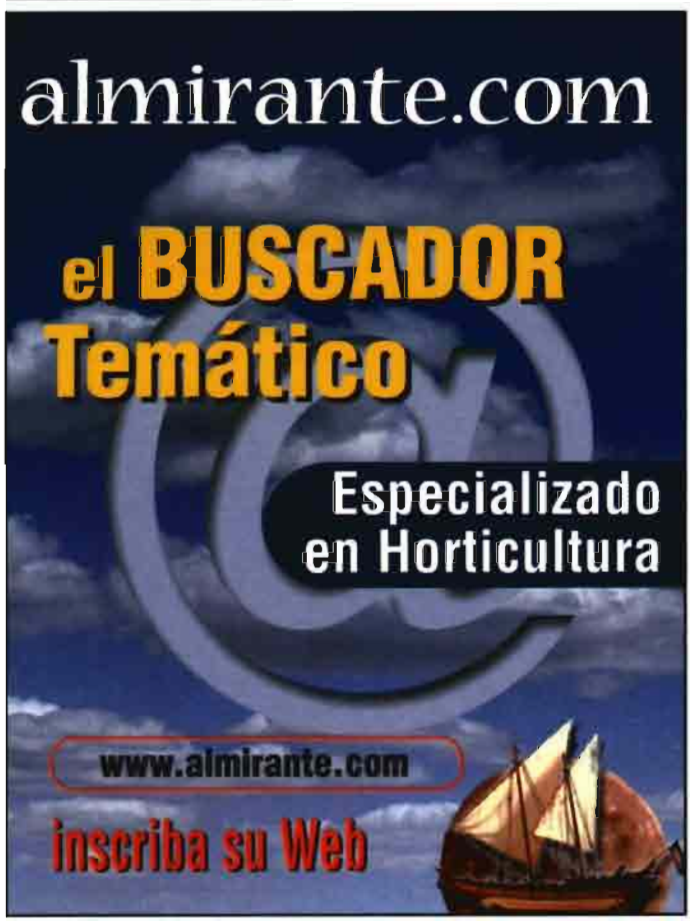
Comida y salud, por lo contrario, se persiguen más en los días ordinarios: comodidad por el tiempo limitado, salud por tratarse de todos los días. Pero comodidad y placer tienen también otra lectura dentro de la muestra estudiada.

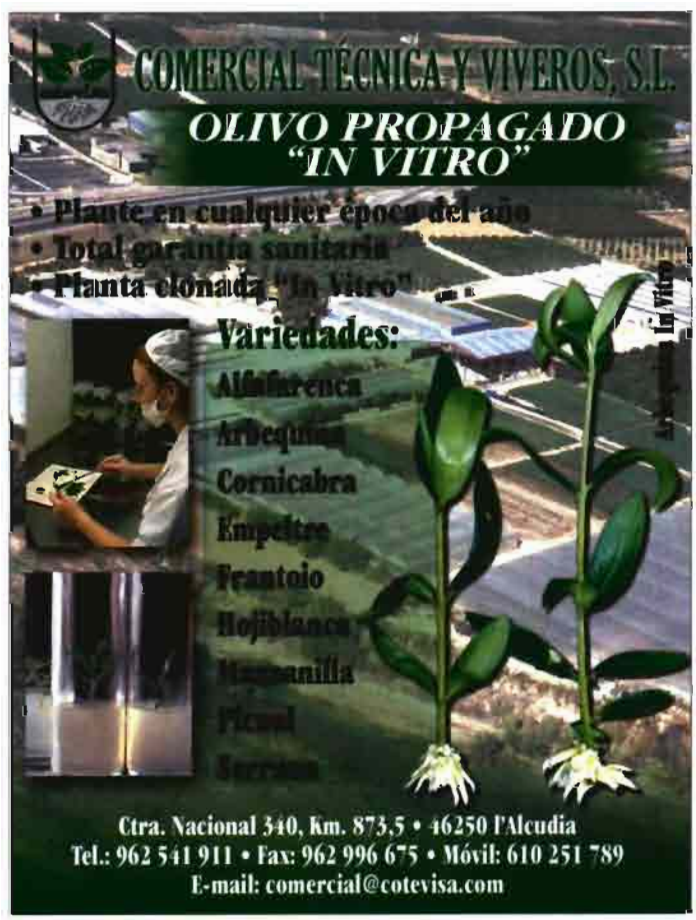
Hay quien considera cómodo y placentero precisamente no meterse en la cocina los días festivos, e invertir el tiempo libre en excursiones, por ejemplo. Las nutridas colas que se forman frente a los comercios que venden platos preparados durante los festivos confirman esta observación.

■ "Comer sano" se considera un concepto objetivo. Los consumidores piensan que existen criterios, normas, lógica, que permiten definir lo que hay que hacer. Otros se sienten confundidos por normas cambiantes, multitud de mensajes, distintas recomendaciones alimentarias...

Estética y alimentación

Un aspecto que no pasa desapercibido es la relación entre los





modernos conceptos de estética corporal y las consecuencias que tiene la alimentación sobre la misma. Esta actitud no es sólo monopolizada por las jóvenes; también muchos hombres prestan atención a su peso.

En ambos sexos esta actitud, influenciada por la moda, se apoya también en consideraciones de salud. Muchas personas tratan de compatibilizar los conceptos de salud, estética y placer cíclicamente, vale decir, priorizando estos aspectos por turnos. Entre los españoles parece predominar la actitud de corregir excesos mediante penitencias temporales, antes que prevenir los excesos de forma consecuente.

La proliferación de mensajes sobre lo que es bueno permite a cada uno formarse su propia idea sobre lo que le conviene privarse o no.

Alimentaria: feria bianual con Historia

Alimentaria es una feria que ha crecido con sus ediciones. Ya en 1996, Marcel.lí Pascual escribía en Horticultura 112: "110.000 personas han visitado una feria en la que han participado 3.000 expositores procedentes de 55 países y, lo que es más importante, el número de visitantes profesionales ha aumentado de forma considerable. También en aquella época, en opinión de Jorge Jordana, secretario general de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas, "Alimentaria ha alcanzado un nivel de profesionalización perfectamente equiparable (...) con los otros dos salones internacionales que encabezan el mapa ferial alimentario: Anuga, Colonia (Alemania) y Sial, París (Francia)."

Para la edición 1998, nuestra revista número 128 de abril comentaba: "Uno de los elementos diferenciales de esta feria fue la celebración de actividades de gran alcance e inéditas en el panorama ferial, tales como la presentación de novedades del sector en Innoval'98, la realización de estudios y debates sobre el consumidor del siglo XXI en el II Foro Internacional de la Alimentación o el II Congreso Internacional de la Dieta Mediterránea." Para recobrar en Internet los informes de Horticultura sobre Alimentaria de los años 1996, 1998, 2000 y 2002 coloque en la barra de direcciones de su programa de Internet las siguientes direcciones:

http://www.horticom.com?57145
http://www.horticom.com?57146
http://www.horticom.com?57147
http://www.horticom.com?50671

