

ALIMENTARIA / Las novedades



El responsable de calidad de Carnipor muestra la novedad de su empresa, jamón cocido ecológico. / REPORTAJE GRÁFICO: J. M. LOSTAU



La feria muestra las mejores viandas pero también las máquinas con las que se hacen.



Sobreño ofrece a sus clientes desde noviembre botellas de medio litro.



José Manuel Gómez, delegado del Grupo Pascual, con algunos de los nuevos productos de la empresa.



De lo Nuestro Artesano elabora una gran variedad de conservas, desde frutas a carnes y pescados.

MARÍA JESÚS MELGAR
VALLADOLID— Alimentaria se convierte en el mejor escaparate para mostrar al gran público, pero sobre todo, al especializado, a los compradores, distribuidores y expendedores, las novedades que gastronómicas del mercado.

Ente los productos tradicionales como los embutidos, el aceite, el vino y todo tipo de carnes, se hacen hueco productos tan novedosos como el presentado por el Grupo Pascual: la leche desnatada Essential, pensada y creada sólo para mujeres por su aporte de hierro, necesario para suplir las habituales carencias de este mineral y prevenir anemias; por su gran cantidad de calcio, indispensable para el mantenimiento de la salud de los huesos hoy, y el fortalecimiento de la estructura ósea en el futuro; y las vitaminas con las que cuenta, D para la absorción del calcio, antioxidantes A y E para prevenir el envejecimiento celular y B, esencial durante el embarazo.

Pero no sólo las grandes empre-

Jamón cocido ecológico, lácteos para la mujer y tomate confitado

Alimentaria se convierte en el mejor escaparate para presentar las novedades del mercado entre los productos más tradicionales

sas innovan y sorprenden con sus productos. Pequeñas factorías como De lo Nuestro Artesano, ubicada en el Bierzo, en la provincia de León, no dejan indiferentes a los profesionales cuando al pasar delante de su mostrador observan conservas tan peculiares y poco comunes como tomate confitado o en almíbar, higos agriodulces, truchas en escabeche, codorniz estofada, conejo de monte o mousse de pimiento, ideal, según su director de exportación, Roberto Carballo, como salsa fría para canapés o acompañar chuletones y pescados.

«Los consumidores demandan cada vez más productos de calidad y lo más naturales posible», explica el responsable de calidad de Carnipor, Alberto Gutiérrez. Estas dos ideas son las que ha llevado a esta empresa de Valledado, en Segovia,

Ya es posible consumir setas durante todo el año frescas, deshidratadas y ultracongeladas

a poner en el mercado una amplia gama de productos totalmente ecológicos derivados del cerdo, desde carne fresca envasada en bandejas, a embutidos, salazones y, la novedad en Alimentaria, jamón cocido. Pero conseguir la certificación ecológica no es sencillo. Hasta que el alimento llega a manos del cliente debe cumplir todos los requisitos exigidos por el reglamento europeo, como la cría de los animales con piensos totalmente ecológicos, un amplio espacio para que se muevan en libertad y desarrollen plenamente sus características, y el

uso de ingredientes totalmente naturales en la elaboración de los embutidos. Una exclusividad que se paga y que sólo puede adquirirse en El Corte Inglés y tiendas especializadas.

Disponer de setas todo el año es posible. Poco importa que llueva, escampe o haga sol. Una empresa orensana ofrece boletus, morche-Uas, cantarelus y amanitas caesreas, entre una veintena de especies, ultracongeladas, deshidratadas y frescas procedentes en su mayoría de Castilla y León. De momento Salamanca, Segovia, Ávila y León, cuentan con distribuidores de estas setas silvestres. Valladolid será la próxima ciudad.

También el mundo del vino ofrece novedades, sobre todo en cuanto a envases se refiere, puesto que empresas como Sobreño, con los deberes bien hechos en calidad, pone ahora en el mercado botellas de medio litro de sus mejores tintos con el objetivo de solventar la demanda de las personas que comen en pareja.