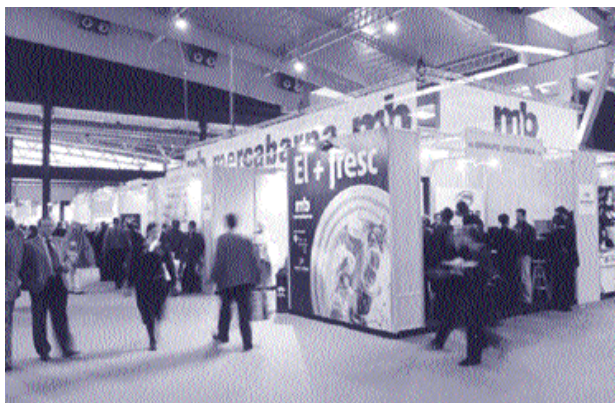


EL + FRESC de Restaurama

Aviat farà un any que la direcció de la fira Alimentària ens va explicar la seva aposta per a l'edició 2004 de portar al seu recinte de Gran Via els salons Restaurama, Interoliva, Intervin i les Autonomies, creant una oferta gourmet adreçada sobretot al sector de la restauració. A més, Alimentària pensava organitzar, tal i com finalment ha fet, tot un seguit d'activitats paral·leles que animarien la participació dels restauradors.

El trasllat d'una part de la fira a Gran Via permetia el creixement d'aquests quatre salons -fet necessari, donada la importància que ha assolit en els últims anys l'alimentació fora de la llar-, i els salons que es quedaven a Montjuïc que així ho requerissin també podrien engrandir-se. La divisió de la fira en els dos recintes es feia, doncs, inevitable fins que no estiguessin construïts tots els pavellons a Gran Via i es poguessin celebrar tots els salons d'Alimentària en aquest espai. Mercabarna va decidir apostar-hi. Com a servei als nostres clients, vam decidir impulsar la participació conjunta a Restaurama d'aquelles empreses de Mercabarna especialitzades a proveir el sector de la restauració.

Així, conjuntament amb l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT, en la línia dels acords que tenim subscrits, quinze empreses majoristes de diferents sectors (fruita i hortalissa, peix, carn, delicatessen...), i amb la col·laboració, pel que fa a la maquinària, de l'empresa Oms y Viñas, van crear a Restaurama un espai de 700 m², anomenat **El + fresc**.



L'espai més fresc

El + fresc, l'únic espai de Restaurama especialitzat en aliments frescos, estava dividit en petits **stands** des d'on les diferents empreses majoristes de Mercabarna presentaven els seus nous aliments adreçats a la restauració. Al centre, dues grans zones de cuina i bar, dirigides per professors de l'Escola CETT que, amb el suport d'alumnes en pràctiques, cuinaven i servien els productes novedosos de les diferents empreses participants.

Amb un total de 50 plats degustació diferents que sortien contínuament de les cuines del **stand**, **El + fresc** es convertí en un espai de trobada dels professionals que visitaven Restaurama. Les patates braves del futur, les teules d'algues, les piruletes de foie o els coupelles d'ous de truita amb tomàquet sec van ésser algunes de les creacions del CETT, elaborades amb productes de les empreses de Mercabarna, que es van poder degustar.

Enguany, els productes estrella d'Alimentària han estat els adreçats a estalviar temps a professionals i consumidors finals, i **El + fresc** no ha estat una excepció. Als **stands** de les diferents empreses de Mercabarna es presentava el peix escatat i filetejat; les hortalisses tallades i higienitzades; la fruita fresca trossejada; tota mena de semielaborats i elaborats càrnics, preparats en 4a i 5a gamma, refrigerants, congelats... Amb gramatges adaptats a les necessitats del client, control de les porcions, envasats especials per a la major conservació del producte, etc. Tot preparat per a l'últim toc del cuiner.

L'oferta de productes d'**El + fresc** ha estat ben acollida pels restauradors. El balanç de la participació a Restaurama ha estat positiu, malgrat l'afluència de públic era més nombrosa al recinte de Montjuïc que al de Gran Via. Creiem que era necessari que Alimentària adreçés una part important de la seva oferta al sector de l'alimentació fora de la llar i, en aquest sentit, s'ha donat un primer pas. Esperem que en la propera edició tot això es consolidi. ■

Roser Lapuente Camins
Cap de Comunicació i Relacions Externes de Mercabarna