



Barcelona consiguió reunir una vez más a todos los actores del sector oleícola Premium

# Alimentaria, la reina del baile

[TEXTO: Pandora Peñamil Peñafiel]

Si hubiese que elegir a la reina del baile de entre todos los concursantes a la feria agroalimentaria del año, sin duda ganaría Alimentaria. Cumpliendo sus previsiones, esta feria clausuró su edición más internacional, gastronómica e innovadora, superando los 140.000 visitantes que, del 31 de marzo al 3 de abril, recorrieron los diferentes pabellones del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona.



Según los organizadores, el Salón cerró con éxito una nueva edición con la satisfacción generalizada de los expositores y las altas expectativas de materializar negocios nacionales e internacionales en los próximos meses.

En concreto, Alimentaria dio un paso más en su proceso de internacionalización con un incremento de visitantes y reuniones de negocios con participantes de los cinco continentes para promover las ventas al exterior. Así, recibió un 2% más de visitantes internacionales, hasta alcanzar los 42.000, un 30% del total. Además, logró convocar a más de 600 compradores extranjeros de alto nivel, un 50% más que en 2012.

Se trata de grandes importadores y distribuidores de Europa, Asia, Latinoamérica y Estados Unidos que celebraron más de 10.000 reuniones de negocios con expositores, un 25% más que en la pasada edición.

El presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, señaló que "la feria ha cumplido su principal objetivo de ser apoyo y palanca en el proceso de internacionalización de las pymes del sector para las que la exportación y la apertura a nuevos mercados ya no es una opción, sino una exigencia".

Por su parte, el director general de Alimentaria Exhibitions y máximo ejecutivo del Salón, J. Antoni Valls, aseguró que "este año Alimentaria ha destacado por la mayor profesionalización y la calidad de los asistentes, dando la oportunidad a las cerca de 3.800 empresas participantes de hacer negocio, establecer contactos comerciales y acercarse a mercados internacionales".

## Gastronomía, innovación y negocio

La organización también destacó que, sin duda, esta edición ha sido la más gastronómica. En este sentido, el nuevo espacio *The Alimentaria Experience*, con un formato totalmente innovador, obtuvo una "excelente" acogida por parte del público que pudo ver entre fogones a las grandes figuras de la cocina española como Joan Roca, Carme Ruscalleda o

Pedro Subijana, entre muchos otros. En total se celebraron más de medio centenar de *showcooking*s impartidos por más de 50 grandes chefs que en conjunto suman medio centenar de estrellas Michelin.

En cuanto a otras actividades gastronómicas, 5.000 personas participaron en el espacio de cata de aceites, más de 10.000 en el de vinos (*Vinorum*) y más de 2.000 en *España, el País de los 100 quesos*.

A su vez, *The Alimentaria Hub* volvió a ser el centro neurálgico del Salón, con más de 50 ponentes que analizaron el presente y futuro del sector en el Congreso de la Dieta Mediterránea; en el II Foro Nestlé de Creación de Valor Añadido sobre los retos nutricionales del siglo XXI; y en los encuentros FIAB de Innovación y Tecnología, entre otras actividades. Por su parte, el espacio *Innoval* reunió casi 300 nuevos lanzamientos entre los que se premiaron a marcas como *Nice Fruit*, *Nestlé*, *Maggi*, *Nutriblock* o *Danone*.

Por otro lado, los voluntarios de la Fundació Banc dels Aliments recogieron más de 20 toneladas de alimentos y bebidas donados por los expositores de Alimentaria. En esta edición también se reciclaron, a través de *Ecovidrio*, más de 22 toneladas de envases de vidrio consumidos durante la feria.

Por su parte, Alimentaria Exhibi-



Alimentaria celebró la que seguramente fue su edición más gastronómica, en la que no faltaron las innumerables actividades paralelas que hacen de este evento una cita ineludible.





De izda. a dcha. Carles Tejedor devora su oilJELLY; Joan Perdigués nos muestra su yogur casaameller desnatado con aceite de oliva y el stand de Sahita exhibe su emulsión de AOVE Olicrème y sus bombones Chocolive.

tions avanzó que empezará a trabajar en la siguiente edición de la feria, que tendrá lugar en marzo de 2016, pero también en las próximas convocatorias de sus salones homólogos en México, que se celebrará en junio de este año; y Brasil, el próximo mes de septiembre.

### El reino de las creaciones con AOVE

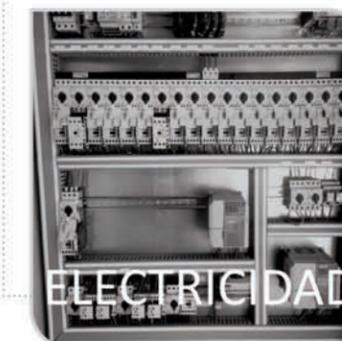
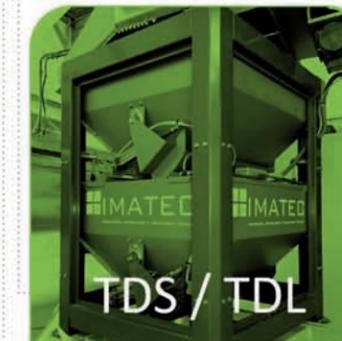
Esta edición de Alimentaria nos depará interesantes y apetitosas novedades. El chef Carles Tejedor, creador de la innovadora aplicación para smartphone OilLab, presentó sus nuevas gelatinas de aceite de oliva oilJELLY, que se suman a sus anteriores percepciones con el zumo de aceituna como protagonista, oil caviar y olive oil gummies, las gominolas

de aceite de oliva. La jalea con aceite de oliva virgen extra 100% arbequina oilJELLY es el feliz resultado de la joint venture entre OilLab y la firma Or Vell, de Almatret (Lleida), un novedoso producto que admite múltiples aplicaciones: vinagretas, ensaladas, carnes, pescados, frutas, lácteos... Según informan desde OilLab, Carles Tejedor y su equipo ya están trabajando en el laboratorio para ampliar en breve la gama de sabores, incluyendo sugerentes combinaciones con sésamo, plátano, yogur...

### Descremados

Y hablando de yogures, casaameller, un referente en la comercialización del producto fresco recolectado directamente del campo, presentó su yogur desnatado con aceite de oliva,

un nuevo concepto de yogur mediterráneo saludable y delicioso, como explicó a Mercacei el responsable de Lácteos de la empresa, Joan Perdigués: "Hemos sustituido la parte menos saludable del yogur, que es la grasa saturada de la leche (animal), por aceite de oliva, es decir, una grasa vegetal. El resultado es un yogur desnatado pero a la vez cremoso, gracias a la grasa natural del aceite de oliva, que es mucho más sano que los yogures desnatados normales por su aportación de Omega 3 y las propiedades antioxidantes del aceite de oliva, además de incorporar frutas típicamente mediterráneas recién cortadas, que le confieren una textura espectacular e imposible de conseguir en un desnatado tradicional, así como un sabor



### QUIENES SOMOS

Más de 2 décadas de experiencia, así como el perfil multidisciplinar de los componentes de IMATEC31, nos permiten ofrecer nuestros servicios profesionales de ingeniería, pesaje automático, dinámico e industrial, electricidad, automatización e informática.

Contamos con los recursos técnicos y humanos necesarios para ofrecer un eficaz mantenimiento preventivo y correctivo de sus instalaciones, así como para la resolución de las incidencias, averías, ampliación, mejora y modernización que pudieran producirse de los sistemas actuales de su industria.

AVANCE,  
SEGURIDAD  
Y COMPROMISO



INGENIERÍA, METROLOGÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA



Sin duda, uno de los momentos más esperados de Alimentaria fue la presentación de la Bullipedia Lab.

inconfundible". Un producto con el que esta firma catalana fundada por Joan Ametller Fortuny, y dedicada al cultivo de la tierra desde la primera mitad del siglo XIX, pretende recuperar la esencia de los orígenes a través de una alimentación sana y equilibrada.

#### Emulsión de aceite de oliva

Por su parte, Aceite Sahita presentó en la Feria su gama de productos, entre ellos su emulsión de aceite de oliva virgen extra *Olicrème*, una delicatessen que se puede untar o convertir en relleno de bombones. "Se mezcla dentro de la boca el sabor salado con el dulce, creando una experiencia diferente", señaló Almudena Pérez, CEO de Sahita. La firma cuenta además con su propia línea de bombones, *Chocolive*, que incluye dos variedades: praliné relleno de aceite de oliva con chocolate blanco y bombón relleno de olivada grabado con una rama de olivo.

La empresa, que acaba de lanzarse al mundo del envasado tras una dilatada trayectoria comercializando aceite a granel, presentó también sus nuevos AOVEs monovarietales 100% arbequina y 100% morisca certificados por el sello de calidad Smoil y procedentes de la Finca La Sahita, en los Santos de Maimona (Badajoz), en el mismo corazón de Extremadura, cuyo inmejorable clima y particular suelo propician unas condiciones únicas para el cultivo del olivo.

#### Salud = AOVE

En esta edición de la feria Alimentaria, *The Alimentaria Experience* fue, sin lugar a dudas, una de las grandes novedades del Salón. Entre los numerosos *showcooking*s, talleres,

degustaciones y conferencias que se celebraron destacó la ponencia *El aceite de oliva virgen extra, un aliado inesperado contra el cáncer*, que impartió la doctora Teresa Checa, especialista en Oncología Médica de IDOC Centre Mèdic, vinculada a la Fundación Técnica y Humanismo, y a la Cooperativa Agroverd, productora del aceite Solroig, que también se presentó en este encuentro. A continuación reproducimos una síntesis de su ponencia:

*En el año 2012 se diagnosticaron 14 millones de nuevos casos de cáncer en el mundo, siendo los más frecuentes los de pulmón, mama y colon y recto. El cáncer es una enfermedad genética condicionada por los cambios de ADN. El desarrollo de una neoplasia (cáncer) implica la pérdida del control del crecimiento y diferenciación celular y la expresión anómala del material genético. La carcinogénesis (iniciación del cáncer) está condicionada por factores genéticos, ambientales y epigenéticos. Entre los factores de riesgo, la dieta es responsable del 20 al 50% de muertes por cáncer, seguida del tabaco en un 30%.*

*Por tanto, podemos prevenir la mayoría de cánceres modificando nuestro estilo de vida y cuidando la alimentación, evitando el tabaco y haciendo ejercicio regularmente.*

*De todas las grasas (lípidos), el aceite de oliva tiene un alto contenido en ácidos grasos mono insaturados (MUFA), beneficiosos para nuestro organismo. En la pirámide actual de los alimentos de la Dieta Mediterránea, se recomienda el consumo de productos locales, diversos, estacionales, respetuosos con el medio ambiente, actividad física diaria, descanso adecuado, convivencia y una*

*ingesta preferente de frutas, verduras, pan, cereales y aceite de oliva virgen.*

*De entre todos los aceites se recomienda el aceite de oliva virgen extra, con un alto contenido en glicerol y componentes fenólicos. Se comentan los estudios EPIC y Predimed, que ha demostrado que una Dieta Mediterránea que contenga aceite de oliva virgen extra previene las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión arterial y la diabetes.*

*Nuestro grupo está estudiando el efecto protector del aceite de oliva virgen extra en el desarrollo de cáncer experimental en ratas, y la relación entre la ingesta de grasas perjudiciales o no y el cáncer de mama humano, con unos primeros resultados preliminares que orientan hacia un efecto protector del aceite de oliva virgen extra en la protección del cáncer de mama y de colon y recto.*

#### La Bullipedia estrena nueva sede mundial

Quizás el momento más esperado en el mundo de la gastronomía fue cuando Ferran Adrià presentó, junto a Eduard Xatruch y Oriol Llavina, la nueva sede mundial de la Bullipedia. En el marco de Alimentaria, Xatruch desarrolló una introducción a la Bullipedia que prosiguió con una visita a su nueva sede mundial.

La Bullipedia Lab, ubicada en el número 17 de la calle Mèxic de Barcelona, en una antigua fábrica textil de 1.800 m<sup>2</sup> diáfanos, albergará todo el trabajo relacionado con la enciclopedia gastronómica. Se prevé que trabajen en ella unas 80 personas, que dedicarán su tiempo a "la síntesis de la información culinaria", según palabras del propio Adrià. 🍋



**MANZANO**  
CALDERERÍA MANZANO, S.A.

95 años de calidad y servicio

BOMBAS DE PISTÓN PARA MASA Y ORUJO

SEPARADORAS PULPA – HUESO

EQUIPAMIENTO INTEGRAL PARA BODEGAS

Bujalance (CÓRDOBA)

tlf: +34 957 170 225

www.caldereriamanzano.net | info@caldereriamanzano.net





### Egos, primicias y normativas

Una vez más, como ya manda la tradición, Alimentaria arrancó con las propuestas más innovadoras en AOVE, englobadas dentro de los pabellones de Olivaria, Comunidades Autónomas, Ecológico o Multiproducto. Si en la Pasarela Cibeles de Madrid la vanguardia y la transgresión se reúnen en el espacio El Ego, en Alimentaria se

destiló mucho ego repartido por cada rincón de la Feria. Esta edición, además, estuvo muy marcada por la normativa de los envases irrellenables en el canal Horeca, que centró la mayoría de los lanzamientos y rediseños en *packaging*. A continuación descubrimos la punta del iceberg:

#### Aceites Familia Toril



La familia Toril, que va ya por la quinta generación dedicada al cultivo del olivo y a la elaboración de aceite de oliva virgen extra, presentó en Alimentaria su AOVE Premium *Familia Toril*, un zumo de recolección temprana, picual de pura raza, de color verde y aroma herbáceo y frutado. Sus fincas se encuentran en la comarca de Andújar y desde 2008 comercializan su AOVE en países tales como Canadá, EEUU, Brasil, México, Perú, Sudáfrica o China. [www.aceitestorilonline.com](http://www.aceitestorilonline.com)

#### Aceites Guadalentín



La empresa de Cazorla Aceites Guadalentín acudió a Barcelona con un nuevo formato para su AOVE *Olimed*, adaptado al nuevo reglamento vigente en nuestro país referente a la prohibición de las aceiteras relleables en restauración. [www.aceitesguadalentin.com/es/](http://www.aceitesguadalentin.com/es/)

#### Aceites Velez Manzanares



Esta empresa de Ciudad Real, nacida en los años cuarenta, también se sumó a la iniciativa de disponer su producto en restauración, mostrando el nuevo envase irrellenable de 250 ml. de su AOVE ecológico elaborado con olivas picuales. [www.aceitedeolivavelezmanzanares.com](http://www.aceitedeolivavelezmanzanares.com)



#### Aceitex

Exportadora Andaluza de Aceitex, S.L., empresa dedicada a la producción, envasado y venta de aceite de oliva de calidad, se decantó por un cambio radical de imagen con el lanzamiento de *Oro Virgen*, un AOVE dirigido al sector de la restauración, que se presentó en dos formatos: *Frasca Madrid* de 500 ml. con tapón irrellenable y *Dórica* de 750 ml. en cristal oscuro. [www.aceitexp.com](http://www.aceitexp.com)



#### Almazara Huercal Oliva

Esta almazara almeriense sorprendió con su nueva gama de aceites de oliva que se compone de: *Oleo mar*, *Ensalada*, *Oleo carne* y *Pan y Aceite*. Así, cada uno está enfocado a su utilización en un tipo de alimento determinado, bien sea para pescado y marisco, para aliñar ensaladas, intensificar el sabor de la carne o para condimentar el pan en el desayuno. Además, cada uno de ellos se distribuye en lugares idóneos para su venta, tales como carnicerías, pescaderías o panaderías. [www.huercaloliva.es](http://www.huercaloliva.es)



#### Aragem

El virgen extra *Aragem* lució una nueva caja de diseño en blanco y relieve para poder presentar y preservar su botella de 500 ml. Asimismo, bajo la marca *Mestral* se presentaron *Fomesco* y *Allio-lli*, dos salsas típicas de la Dieta Mediterránea elaboradas con el AOVE del mismo nombre e ingredientes totalmente naturales. [www.aragem.es](http://www.aragem.es)



#### As Pontis



Almazara As Pontis recurrió al fruto original del olivo para presentar un sorprendente lanzamiento: una gama de aceitunas rellenas de cereza, higo, dátil y piña. Al ser caramelizadas, el sabor de la aceituna es dulce y se conjuga perfectamente con el dulzor natural de las frutas dulces (higo, dátil) ofreciendo un agradable contraste con las frutas ácidas (cereza y piña). En el poco tiempo que lleva este producto en el mercado, ha recibido un premio regional como Mejor Producto Gourmet para Profesionales en la Feria Provino 2014. [www.aspontis.com](http://www.aspontis.com)

#### Bypepa

*Pepa* y el *Olivar*, o lo que es lo mismo, los labios rojos del sector, se lucieron en formato monodosis de 10 ml., en cristal y serigrafiada. A partir de un pedido de 3.000 unidades, esta firma afincada en Barcelona ofrece la opción de personalizar el producto añadiendo el nombre de la empresa, cadena hotelera, o grupo que lo solicite. Cabe destacar que *Pepa* y el *Olivar* es un arbequino 100% sin filtrar amparado por la DOP Oli de l'Empordà. [www.bypepa.com](http://www.bypepa.com)



#### Cal Saboi



Cal Saboi tuvo una intensa participación en Alimentaria, primero con la presentación de *Cal Saboi Premium*, el primer AOVE que produce cada campaña y que es un monovarietal arbequino frutado medio alto, con notas de plátano verde, tomate y almendra; y después con la organización de un *showcooking* con la colaboración de El Capricho de Elena y Miniaceites, en el que se maridó este zumo catalán con productos afines de la tierra. [www.calsaboi.com](http://www.calsaboi.com)



#### Casas de Hualdo

La firma toledana Casas de Hualdo acudió a Barcelona con dos novedades en su gama de AOVes Premium: el *Estuche Partida Real Golden Eagle* para este AOVE monovarietal de picual y arbequina cuyo nombre es un homenaje a las majestuosas aves que, curiosamente, anidan en los árboles de la finca de Casas de Hualdo; y el *Estuche Frutos de Nuestra Tierra*, un pack que reúne sus cuatro zumos monovarietales (*Arbequina*, *Picual*, *Cornicabra* con DOP *Montes de Toledo* y *Manzanilla*) en envases de 250 ml. y un frasco de pistachos cultivados también en la finca. [www.casasdehualdo.com](http://www.casasdehualdo.com)





### Castillo de Canena Olive Juice

Una vez más, la empresa jiennense se dio un baño de innovación. Tras un minucioso trabajo de más de dos años de investigación, experimentación y desarrollo, Castillo de Canena Olive Juice acudió a Alimentaria con Castillo de *Canena Picual Biodinámico*. Producido íntegramente mediante esta práctica ecológica, el resultado es un zumo de color verde clorofila con los aromas de la naturaleza y el poso de un exquisito proceso basado en devolver a la tierra algo de todo lo que ésta nos ofrece.

Para ello, la firma realizó una conversión al olivar ecológico desde la Producción Integrada que se tradujo en la obtención del Certificado Demeter, otorgado por la Asociación Española de Agricultura Ecológica, lo que les garantizó la producción de este zumo.

[www.castillodecanena.com](http://www.castillodecanena.com)



### Conservas Pedro Luis

Conservas Pedro Luis, fundada en 1988 y orientada a la fabricación de productos de alta calidad, ha invertido durante estos años en adecuar sus instalaciones para que cumplan fielmente con las más exigentes normas de sanidad y calidad, todo ello sin perder en ningún momento los métodos tradicionales. Así, la pasada edición de esta Feria fue la plataforma elegida por esta empresa para presentar sus *Cremas de Agricultura Ecológica y Convencionales* en varios sabores (calabacín, calabaza, verduras, legumbres, champiñón y puerro), todas ellas elaboradas a partir de vegetales frescos 100% de gran calidad, aceite de oliva virgen extra y sal; así como sus *Gaspachos de Agricultura Ecológica*, uno de ellos de receta tradicional y el otro con fresas.

[www.conservaspedroluis.com](http://www.conservaspedroluis.com)



### Dehesa Andaluza

Dehesa Andaluza quiso, por fin, honrar al producto que elabora y rediseñar una presentación acorde con su interior. Así, presentaron este AOVE picual con un estuche exclusivo y con un etiquetado de alta gama pensado para los clientes más exigentes. El zumo que elabora la firma es ecológico, de aceitunas picuales y poseedor de un frutado intenso con un agradable aroma a hierba fresca y sabor a frutas tales como manzana, tomate e higuera.

[www.dehesaandaluza.com](http://www.dehesaandaluza.com)



### Dominis de Granyena

*Dominis de Granyena* es la nueva marca de AOVE ecológico creada por Molí de la Societat, S.C.C.L., una joven cooperativa nacida en el año 2011 y fundada por empresas familiares con una larga trayectoria de más de cinco generaciones dedicada al cultivo del olivo. Este zumo arbequino de Les Garrigues resalta por el diseño de su *packaging*, creado por los mismos socios, que reivindica el carácter y origen rural de sus fundadores. Sus aceites vienen presentados en envases de cristal de 250 y 500 ml., así como en formato PET de 2 y 5l. y en lata de 3 l. La gama de referencias se completa con patés y aceitunas arbequinas de mesa.

[www.dominisdegranyena.com/es](http://www.dominisdegranyena.com/es)



### El Molar De Rus

El Molar de Rus, una finca manchega situada en Fuentealbilla, Albacete, además de producir vinos y el AOVE arbequino *Aldea del Molar*, se ha convertido en la actualidad en una finca de agroturismo, habiendo sido reformada e inaugurada como hotel rural. Alimentaria fue el escenario para presentar este lugar emblemático, atravesado por el arroyo "El Galayo", un cazadero prehistórico, que data del s. XVIII y que entre sus actividades cuenta con una visita al molino de 1870 que abastecía al pueblo de Fuentealbilla.

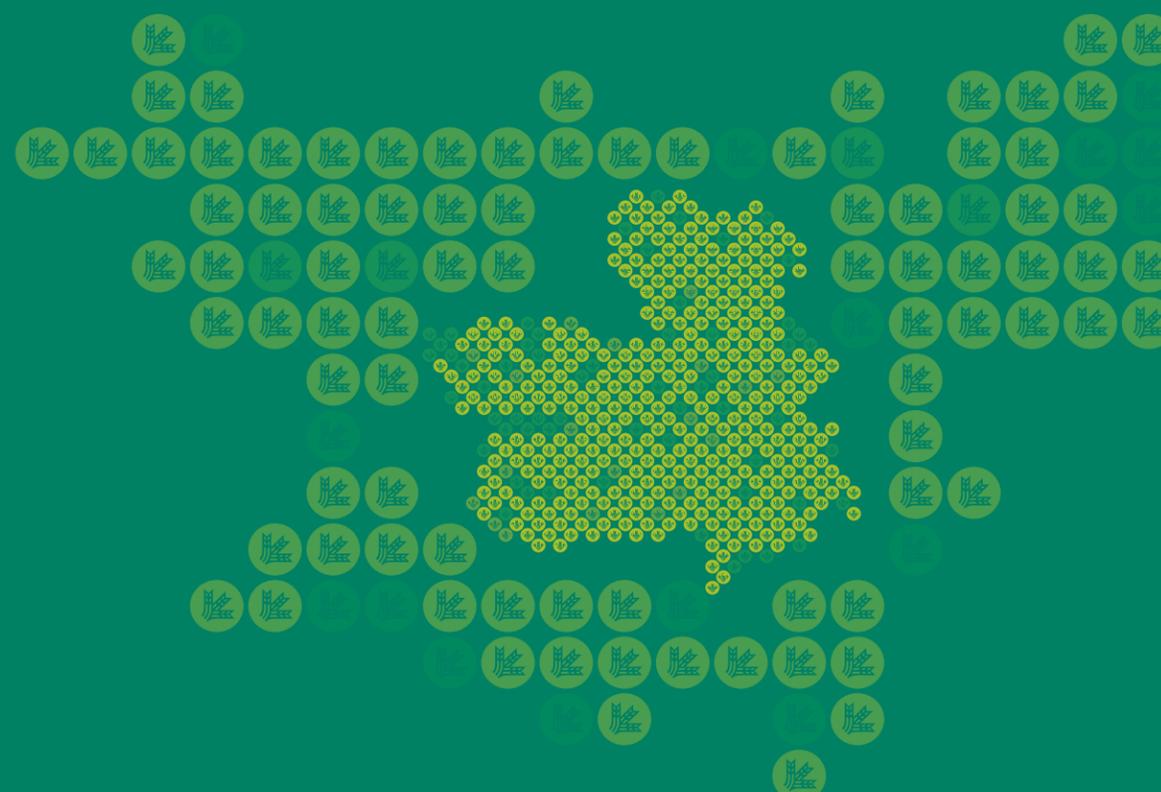
[www.elmolarderus.com](http://www.elmolarderus.com)



# Globalcaja

Tu CAJA RURAL

Sólida, comprometida, innovadora y como siempre, cerca de ti.



Empresa Patrocinadora de El Greco 2014

ELGRECO2014



> [www.globalcaja.es](http://www.globalcaja.es)



### F. Faiges



F. Faiges, con su marca *Abaco*, presentó su gama de aceite refinado de girasol alto oleico, con el fin de "ofrecer al consumidor uno de los aceites mejor considerados de esta gama". Al aditivarlo con antioxidantes y antiespumantes, la compañía ha conseguido aumentar sus ventajas, impidiendo la formación de ácidos grasos libres y consiguiendo que su duración sea mayor. Esta gama está compuesta por su alto oleico, al 80%, en formatos de 1, 5, 10 y 25 l.



[www.faiges.com](http://www.faiges.com)

### Finca Bell-Lloc



El entorno privilegiado de la zona natural protegida de Les Gavarras, en la Costa Brava, es el enclave donde se sitúa la Finca Bell-Lloc, un paraíso natural donde se practica el *Rough Luxe*, una filosofía centrada en tener tiempo para reflexionar y disfrutar del placer de encuentros cercanos con la gente, la naturaleza, la arquitectura y el medioambiente. Por ello, además de organizar todo tipo de actividades en sus dependencias, producen excelentes vinos y AOVes en los que se mima hasta el último detalle. Estos últimos, resultado de la sabia mezcla de las variedades arbequina y argudell, con un equilibrio excepcional, fueron unos de los protagonistas de esta edición de la feria.

[www.fincabell-lloc.com](http://www.fincabell-lloc.com)

### Finca Duernas



La empresa cordobesa lució su AOVE de envero ecológico de la variedad arbequina, presente en el mercado en una nueva botella verde intensa del color del aceite en octubre para resaltar su frescura y riqueza. Este zumo ha sido merecedor del Primer Premio en la categoría de Frutado Maduro en el Concurso Provincial de Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Diputación de Córdoba tanto en 2013 como en 2014. El jurado valoró "sus aromas frutales a macedonia, resaltando el plátano y la manzana maduras", así como "su entrada en boca dulce y fluida con aromas almendrados y con un ligerísimo picante".

Cabe destacar que es portador del sello SIQEV, otorgado por la Asociación QvExtra! Internacional.

[www.fincaduernas.com](http://www.fincaduernas.com)

### Hacienda Nava Del Rey



La novedad de esta empresa familiar cacerreña fue su aceite de oliva virgen extra de agricultura ecológica, 100% manzanilla cacerreña *Hacienda Nava del Rey*.

Así, tras años vendiendo a la cooperativa, el pasado año decidieron dar el salto a tener su sello propio con el fin de cuidar al máximo el producto, como ya hizo el tatarabuelo de Daniel González, responsable de la empresa, cuando

ganó la medalla de plata en la Exposición Universal de París de 1900 con el zumo que producía en esta misma finca.

[www.haciendanavadelrey.es](http://www.haciendanavadelrey.es)

### Iberándalus



El AOVE sin filtrar *Feudo Verde* fue la apuesta de Iberándalus en Alimentaria, decorando su stand y también el *Oil Bar* de Olivaria

Este zumo, obtenido de las variedades picual y hojiblanca, posee un frutado verde, con aromas de hierba verde y manzana, siendo equilibrado en amargor y picor, y potente en el tiempo.

[www.iberandalus.com](http://www.iberandalus.com)

# TODA TU INSTALACIÓN.



## ES NUESTRA RESPUESTA.

CUADROS ELÉCTRICOS, INSTALACIONES INDUSTRIALES, PROGRAMACIÓN, PLCs, SCADAS, CONTROL...

[www.gesca.es](http://www.gesca.es) [gesca@gesca.es](mailto:gesca@gesca.es)

**GESCA**  
**AUTOMATISMOS**

Cno. del cementerio 23, 23400 Úbeda (Jaén). Tel.953.751.286.



### Imperio Verde



La *Caja Selección* de los mejores aceites de oliva vírgenes extra *Imperio Verde* fue otro de los impactantes cambios de look que se presentaron en esta cita.

Esta empresa de Camas (Sevilla), que envasa bajo pedido, decidió apostar por una llamativa imagen para dotar a sus AOVEs de la máxima repercusión entre los visitantes. [www.imperioverde.es](http://www.imperioverde.es)

### Jomipsa



Con más de 30 años de trayectoria dedicados a la fabricación de raciones de alimentación para el sector público y la provisión de artículos de ayuda de emergencia a organizaciones humanitarias, Jomipsa apostó esta vez por las monodosis de aceite de oliva virgen extra. Así, esta compañía ofrece el envasado de todo tipo de alimentos, líquidos, crema, polvo o granulado, haciendo especial hincapié en el envasado de monodosis de aceite y vinagre con formatos y diseños totalmente personalizables. [www.jomipsa.com](http://www.jomipsa.com)



### La Cultivada



Famosos por sus latas doradas, Arbequino Andaluz se pasó al cristal oscuro en esta edición de la feria pensando en el canal Horeca. Desde sus olivares al suroeste de la provincia de Córdoba, en las mismas tierras repobladas por colonos centro europeos en los tiempos del reinado de Carlos III, la firma ofreció en Alimentaria el nuevo y diferenciador AOVE *La Cultivada Especial Restauración*, que cuenta con tapón irrellenable para degustar en mesa y se ha lanzado con el objetivo de ofrecer un buen virgen extra a un precio muy competitivo para animar al sector de la hostelería a optar por un zumo de calidad para sus clientes. Bajo el eslogan "En esta casa se cultiva el paladar con el buen gusto", su contenido es 100% arbequino debido a la versatilidad de su uso en crudo y a su buen sabor. [www.lacultivada.com](http://www.lacultivada.com)

### Mon Ermitage



Mon Ermitage, la empresa que nació con el objetivo de ofrecer una gran variedad de productos de alta calidad, ha conseguido elevar su AOVE arbequino a joya gastronómica. De sus fincas leridananas más antiguas y selectas con olivos centenarios, nace *Excellent*, fruto de la intensa dedicación de esta empresa a conseguir un zumo de calidad suprema, con recolección y elaboración totalmente artesanal y de producción limitada. La botella se presenta en una elegante caja de madera maciza realizada también artesanalmente. Le acompaña *Excellent Gold*, proveniente de las mismas fincas y también de producción limitada, con la diferencia de que este zumo se mezcla con oro comestible de 24 quilates, para ofrecer al consumidor el "gusto de saborear el producto más exquisito". [www.monermitage.com](http://www.monermitage.com)

### Monva



La familia Montabes Vañó impactó con su exclusivo *Dominus Acebuche*, descrito por la empresa como "un novedoso AOVE que prácticamente nadie había producido antes y cuyo altísimo coste de elaboración y los pocos litros conseguidos (600) lo dotan de la máxima exclusividad". Este zumo ha sido elaborado desde la vertiente romántica de ir buscando uno a uno los acebuches que crecen libremente en la finca de Monva, en las faldas de sus cerros en el Cortijo Virgen de los Milagros, para recoger sus aceitunas una a una, "más allá del ordeño". Por ello, movidos por la curiosidad, consiguieron este virgen extra con una elevada cantidad de polifenoles y cuyo fragante aroma recuerda al fruto verde y maduro, con notas de alcachofa, hoja de lechuga, planta del tomate y cáscara de plátano. [www.monva.es](http://www.monva.es)

### La Maja



*Alfar La Maja* se convirtió en spray para acudir a Alimentaria. La empresa navarra presentó este nuevo *packaging* para su clásico AOVE elaborado únicamente con aceitunas de la variedad arbequina. [www.aceiteslamaja.com](http://www.aceiteslamaja.com)

### Ma'Sarah



Casa de la Arsenia llevó a Barcelona su AOVE *Ma'Sarah* picual en botella Bellolio. La característica diferenciadora de este zumo, a excepción de otros de la misma variedad, es su suave picor, debido a la zona donde se produce, Alicante. De frutado medio, con matices de hierba fresca, césped recién cortado y notas a frutos exóticos, destaca por su amargor con un suave final picante. [www.casadelaarsenia.com](http://www.casadelaarsenia.com)



### Oleoestepa



Esta S.C.A. apostó por su *Egregio Ecológico*, presentado en envase de 500 ml. blanco, por primera vez con el sello SIQEV, que otorga QvExtra! Internacional junto al de Agricultura Ecológica expedido por la Junta de Andalucía. Se trata de un zumo procede de aceitunas de la variedad hojiblanca y picual, con un perfil sensorial complejo y equilibrado, muy frutado, con una gran diversidad de aromas que recuerdan a aceitunas verdes, con toques de aceitunas maduras, hierba fresca, hoja verde, alcachofa, madera verde y rama. En boca destacan el picor y amargor, armónicos y muy equilibrados, complementados con un toque dulce. [www.oleoestepa.com](http://www.oleoestepa.com)



### Oleum Summ

Esta joven firma gaditana, que busca la combinación perfecta entre la tradición milenaria de sus acebuches con la utilización de las últimas tendencias en el sector, solo comercializaba hasta el año 2013 su *coupage* (manzanilla, arbequina, picual y acebuchina). Fue entonces cuando decidieron dar un vuelco a la historia e iniciar la comercialización de un monovarietal arbequino 100%. El resultado fue *Primum Oleum*, presentado en Alimentaria. [www.oleumsumm.com/wp/](http://www.oleumsumm.com/wp/)



### Olicatessen

En esta edición, Molí dels Torms apostó por sus novedades: la gama *Olicatessen&*: aceite de oliva virgen extra ecológico con aceite esencial de hierbas mediterráneas; y sus recién lanzados *Packs de Regalo*. Presentados en esta campaña, estos productos están dirigidos a un consumidor cada vez más exigente que busca calidad, envases atractivos y nuevas maneras de cocinar. [www.olicatessen.com](http://www.olicatessen.com)





### Olinova



Estos "cirujanos del campo", una empresa familiar dedicada desde hace más de treinta años al cultivo ecológico de olivos de la variedad arbequina, tienen ubicada su finca en las fértiles tierras del interior del levante mediterráneo, donde el clima es sin duda su aliado y el compromiso con una producción ecológica y con el medio ambiente su objetivo principal.

A lo largo de los años, las experiencias y los estudios les han ayudado a mejorar continuamente su aceite hasta lograr una calidad suprema con su AOVE Premium arbequino *Olinova*, cuya puesta de largo tuvo lugar en Alimentaria.

[www.olinova.es](http://www.olinova.es)



Bajo la marca *Olis Solé Oliva Verde*, *Olis Solé* presentó su gama para la restauración, formando una combinación perfecta entre un excelente aceite de oliva virgen extra y un delicioso vinagre de vino, unidos en una innovadora aceitera de polipropileno (apta para lavavajillas) que cuentan con envases de tapón irrellenable. El AOVE es arbequino 100% de Tarragona, mientras que el vinagre está elaborado con vino tinto de la variedad cabernet sauvignon y ambos se comercializan en formato de 250 ml.

[www.olissole.com](http://www.olissole.com)

### Olis Solé



### Olivar de la Luna



Esta joven empresa que continúa con el proyecto iniciado hace unos años por su familia, acudió a Barcelona con su nueva gama de AOVes *Olivar de la Luna*

en un diferenciador diseño en azul marino que imita la frasca tradicional de farmacia, sugiriendo que el zumo ecológico que contiene es como una medicina, debido a las múltiples propiedades beneficiosas que tiene para la salud.

[www.olivardelaluna.com](http://www.olivardelaluna.com)

### Orodeal



Si ya sorprendió hace unos años al lanzar *Orodeal*, con su innovador envase en amarillo con capacidad de 500 ml. y un atractivo diseño, pintado y serigrafiado, acompañado de un estuche, fruto del estudio creativo ipack innova packaging, esta vez la S.C.A. Aceites Algarinejo volvió a impactar con el lanzamiento de un envase de vidrio oscuro y tapón irrellenable, dirigido a la restauración y que no ha perdido su identidad corporativa, manteniendo la tipografía serigrafiada en el amarillo original del envase anterior.

[www.aceiteorodeal.com](http://www.aceiteorodeal.com)

### Reales Almazaras de Alcañiz

Desde el Bajo Aragón, Reales Almazaras de Alcañiz aterrizó en la feria con su nuevo AOVE *Alba Edición Limitada*, cuyo nombre evoca la primera luz de la mañana, antes de salir el sol.

[www.realesalmazaras.com](http://www.realesalmazaras.com)



## Nueva gama de Decaners Serie Y de Alfa Laval: Máximos agotamientos con mínimo mantenimiento

### Decanter Y10



Los decaners Serie Y de Alfa Laval se adaptan a las necesidades reales de las almazaras que buscan **máxima rentabilidad**.

- Alta Capacidad: hasta 360 TPD en 1ª extracción y 410 TPD en repaso
- Alta Rentabilidad: nuevo tornillo sinfín proporciona altos agotamientos
- Ahorros importantes: máxima protección al desgaste del sinfín

Alfa Laval Iberia S.A  
Tel.: +34 957 486 034  
Móv.: +34 646 962 836

[aceitedeoliva@alfalaval.com](mailto:aceitedeoliva@alfalaval.com)  
[www.alfalaval.es](http://www.alfalaval.es)



### Ribes-Oli



El Mas de la Casa fue la revelación de esta empresa alicantina que apostó por un AOVE ecológico elaborado con aceitunas arbequinas y alfafaras (autóctonas de la provincia) y un rompedor packaging. Con el diseño del envase, realizado por IC Studio, han querido rendir homenaje al mediterráneo, a la historia familiar de donde nace este producto y a toda esa flora que crece rodeando los

olivos que hacen este zumo: ciruelos, pinares, melocotoneros, flores silvestres... vegetación que caracteriza al mediterráneo español y a sus paisajes de montaña.

Para ello, cuenta con una ilustración que muestra una vista de esa flora en primavera, una visión poética del esplendor de la floración en esas montañas, sobre un fondo luminoso que le aporta frescura, elegancia y sobriedad, reflejo de la trayectoria y filosofía de la marca, creada en 1924 y que aúna la tradición con una fuerte apuesta por la innovación y la calidad.

[www.ribesoli.es](http://www.ribesoli.es)

### Set d'Oli



La empresa tarraconense Set d'Oli acudió a la muestra con su gama de AOVes en formato de 250 ml. para responder a las exigencias de la restauración. El resultado fueron Set d'Oli Arbequina Ecológic, Set d'Oli Menya Ecológic en Conversió y Set d'Oli Arboçana.

[www.setdoli.com](http://www.setdoli.com)

### Vidrierías Pérez Campos



Vidrierías Pérez campos presentó, como la gran mayoría de proveedores, envases innovadores en color negro con boca para tapón irrellenable, pero sin dejar atrás su apuesta por los envases de toda la vida, como la familia de las frascas y aceiteras en 250 ml., formando los moldes también para cierres irrellenables.

En las imágenes se puede contemplar la gama transparente (de drcha. a izda.: aceitera Mariola, frascas con boca DOP irrellenable, y bertolli 250 ml. con tapón irrellenable) así como la gama oscura (de drcha. a izda.: alfil, alfil plana y regal, para tapón irrellenable).

[www.perezcampos.es](http://www.perezcampos.es)



### Villaolivo



El Gazpacho Ecológico Villaolivo, con aceite de oliva virgen extra de su propia cosecha, fue la apuesta de esta empresa dedicada a la producción de aceite de oliva, así como de patés de aceituna, sopas frías y condimentos. Este gazpacho está elaborado con las mejores hortalizas de la huerta de Murcia y un 8% de aceite de oliva virgen extra Villaolivo, del cual un 3% es ecológico, sin conservantes ni colorantes.

[www.villaolivo.com](http://www.villaolivo.com)



### Solroig

Además de colaborar con el estudio *El aceite de oliva virgen extra, un aliado inesperado contra el cáncer*, que centró la ponencia que impartió la doctora Teresa Checa, citada anteriormente, la cooperativa Agroverd 1787 aprovechó la ocasión para presentar en el Aula Gastronómica su AOVE Solroig Premium, fruto de la minuciosa selección de las mejores aceitunas arbequinas de cada árbol en el momento óptimo de maduración, recogidas de forma totalmente manual. En boca, este zumo presenta un sabor frutado de oliva fresca, denso, con cuerpo y aromas volátiles procedentes de hierbas del entorno, destacando el tomillo y el romero.

[www.agroverd1787.com/es](http://www.agroverd1787.com/es)



### Unius

La familia Pons, con sede en La Granada (Barcelona), decidió ampliar su portfolio de productos (vino y cava) esta campaña con la comercialización de un aceite de oliva virgen extra: Unius, procedente de sus olivares situados en la comarca del Penedés. Este AOVE, elaborado con aceitunas arbequinas, está acogido a la Denominación de Origen Protegida Siurana. Además, según



Pere Pons, responsable de la firma, "por sus cualidades y características, y a pesar de corta vida, Unius ya ha entrado en mercados tales como China, Holanda y Suiza".

[www.cavamiquelpons.com/](http://www.cavamiquelpons.com/)

### Vianoleo

Siempre reconocidos por un packaging elegante y personal, Vianoleo presentó en Alimentaria su nuevo Lycolive, un AOVE con licopeno, un potente antioxidante natural derivado del tomate. Este zumo está elaborado, además, con tomate de pera que posee diez veces más licopeno que el tomate de ensalada, protegiendo las células humanas del estrés oxidativo, producido por la acción de los radicales libres, uno de los principales responsables de las enfermedades cardiovasculares, cáncer y envejecimiento.

Además, presentaron también Surat Duo Gourmet, una línea dedicada a la restauración, compuesta por un virgen extra de arbequina y cornezuelo y un vinagre de Jerez tradicional envejecido siguiendo el sistema de Criaderas y Soleras en botas de roble americano.

[www.vianoleo.es](http://www.vianoleo.es)



## Vidrierías Pérez Campos

Ronda de Priego, 12

Telf. +34 957 53 20 92

Fax -34 957 53 94 49

14960 RUTE (Córdoba) Spain

[www.perezcampos.es](http://www.perezcampos.es)

[www.vidrieriasperezcampos.com](http://www.vidrieriasperezcampos.com)

[export@vidrieriasperezcampos.com](mailto:export@vidrieriasperezcampos.com)

[comercial@vidrieriasperezcampos.com](mailto:comercial@vidrieriasperezcampos.com)

# Extras

Y como una coreografía no es lo mismo sin los extras que acompañan a los protagonistas, no faltaron a este baile los más importantes productores de AOVE de nuestro país para reivindicar el trozo de la tarta que le corresponde a cada uno de ellos.



Aceite A. Torremocha.



Aceite del Bajo Aragón.



Aceites Abril.



Aceites Guadalquivir.



Acenorca.



Grupo Acesur.



Acobem.



Agroles.



Almazaras de la Subbética.



Almazara Ecológica de La Rioja, S.L.



Artajo



Bioalimentación Infantil de Andalucía.



Bodegas Compañon Arrieta.



Bravoleum.



Bruni Glass.



Camino de Anbal - Olivar del Azaraque.



Cigüeña Negra Ecológica



Claramunt (Olivar de la Monja).



Conde de Argillo.



Cortijo la Torre (Aceites San Antonio, S.L.U.).



Cortijo Spiritu\_Santo.



Cortijo de Suerte Alta.



CRDOP Aceituna Aloreña de Málaga.



Dama de Elaia.



Deortegas.



DOP Aceite Campo de Montiel.



DOP Aceites Olivar del Valle.



DOP Baena.



DOP Montes de Toledo.



DOP Priego de Córdoba.



Dulas.



Espelt Oli d'Oliva.



Finca Els Hostalets.



Gaoz Group (China).



Hacienda Guzmán.



Heredad de Monteagudo.



Iberic Group.



Italesse - Velvetglass.



Jacoliva.



Jobellan.



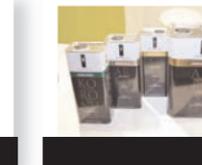
L'Oli del Mar.



La Chinata.



La Masrojana.



La Boella.



Luxury Spain.



Mallafré.



Mentua Carpetana (La Aceitera de la Abuela).



Masía el Altet.



Melgarejo.



Miluma.



Miró-Cubells, S.L.



Muela-Olives.



Nobleza del Sur (Aceites Castellar).



Nunes Sequeira.



O-Med (Venchipa, S.L.).



Oleícola San Francisco.



Oleocampo, S.C.A.



Oleum Priorat.



Olivar de Segura.



Olivarera Los Pedroches.



Olivefruit.



Origenes (Ferré i Catasús, S.C.A.).



Oro Bailén (Galgón 99).



Oro de Cánava.



Oro de Níjar.



Oro del Desierto.



Pago Baldíos de San Carlos.



Pago de Piedrabuena.



Palacio de los Olivos.



Pradolivo.



Priorat Natur.



Prodeca.



Ruidecanyes Coop. Agrícola.



S.C.A. San Amador.



San Sebastián S.C.A.



Sandua.



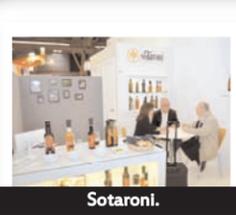
Señoríos de Rellou.



Sierra Serena.



Soler Romero.



Sotaroni.



Sovena.



Puerta de las Villas (S.C.A. San Vicente).



Tierras de Tavera.



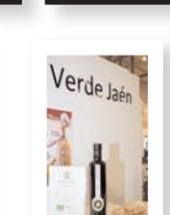
Un Olivo.



Valle del Azahar.



Verde Esmeralda.



Verde Jaén S.C.A.



Verdial Lácara.



VETROelite.