



ANDALUCÍA
S A B O R
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

V E D I C I Ó N
14 al 16 SEPTIEMBRE
S E V I L L A
www.andaluciasabor.es

V EDICIÓN
14 al 16 SEPTIEMBRE
SEVILLA
www.andaluciasabor.es



DOSSIER DE PRENSA **ANDALUCÍA SABOR 2015 – V EDICIÓN**

DATOS BÁSICOS

Nombre Andalucía Sabor. Internacional Fine Food Exhibition. V Edición.

Organiza Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Junta de Andalucía

Sector Agroalimentario y Pesquero

Ámbito Internacional

Periodicidad Bial

Fecha 14 al 16 de septiembre de 2015

Lugar Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES II)

Horario de 10:00 a 19:00

WEB www.andaluciasabor.es/com

La quinta edición de Andalucía Sabor tendrá lugar los días 14, 15 y 16 de septiembre de 2015 en las nuevas instalaciones de FIBES en Sevilla (FIBES II) con importantes novedades para las empresas agroalimentarias andaluzas. Además, y de forma paralela, en el mismo recinto, se celebrará una nueva edición de su Congreso Gastronómico que en esta ocasión se dedicará a la innovación y la investigación en la cocina andaluza.

La consolidación de esta Feria internacional y profesional, la más importante del sector agroalimentario andaluz, se constata con los datos relativos a la última de las ediciones celebradas, la cuarta, en septiembre de 2013 en Sevilla.

PERFIL DE VISITANTES EN 2013	%
Distribuidor	11%
Comercio Mayorista	4%
Comercio Minorista	7%
Importador	2%
Exportador	6%
Cadenas y Centrales de Compra	1%
Productor	9%
Canal HORECA. Restauración. Hostelería. Catering	8%
Escuela de Hostelería	2%
Chef	3%
Industria transformadora	2%
Industria auxiliar	1%
Instituciones Públicas	5%

Asociaciones y Organizaciones	3%
Consejos Reguladores	1%
Prensa	4%
Congresistas	10%
Otros	19%

La feria es eminentemente profesional. Entre sus visitantes se encuentran hosteleros, distribuidores, centrales de compras, productores, cocineros, certificadoras, industriales, consejos reguladores, instituciones públicas, asociaciones empresariales y profesionales y prensa profesional.

SECTORES PRESENTES EN 2013	%
Aceites	9%
Aceitunas y otros encurtidos	5%
Frutas, hortalizas y frutos secos	5%
Alimentos preparados	6%
Alimentos congelados	3%
Mermeladas y mieles	4%
Conservas vegetales	4%
Pescados y mariscos	4%
Bebidas no alcohólicas, bebidas calientes, otras bebidas	4%
Vinos y licores	8%
Vinagres	4%
Sal y especias	4%
Productos cárnicos	6%
Productos lácteos	4%
Pan, repostería, bollería, postres y dulces	6%
Productos ecológicos	6%
Otros productos agroalimentarios	18%

EMPRESAS PRESENTES EN ANDALUCÍA SABOR

Andalucía Sabor 2015 contará con múltiples espacios reservados a actividades y a la zona expositiva de la Feria.

En la zona expositiva estarán las empresas que así lo han deseado, de manera individual o agrupada, las asociaciones, organismos, instituciones y consejos reguladores de las denominaciones de calidad de Andalucía.

En total, en esta edición estarán presentes de manera directa 155 a las que hay que unir las empresas representadas a través de denominaciones de calidad y organizaciones empresariales.

ENCUENTROS COMERCIALES

Como en ediciones anteriores, las empresas andaluzas cuentan con un espacio delimitado destinado a los encuentros comerciales, que facilita las reuniones entre expositores y compradores. Estas citas se han concertado a través de la Agenda Virtual, herramienta on line disponible en la web Andalucía Sabor.

La principal novedad de este año viene dada por las diferentes posibilidades de participación en los encuentros comerciales y que permite hacerlo sin necesidad de ser empresa expositora.

ENCUENTROS NACIONALES

Se realizan entre las empresas andaluzas presentes en Andalucía Sabor y empresas compradoras y distribuidoras a nivel nacional que han querido estar presentes en la Feria y concertar este tipo de encuentros de negocio. En esta edición han confirmado su presencia un total de 32 compradores pertenecientes a 30 empresas.

MISIÓN INTERNACIONAL

La Misión Internacional la organiza como en años anteriores la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, Extenda. La delegación de invitados extranjeros está compuesta por un perfil importador/distribuidor multiproducto, enfocados en su mayoría al sector de alimentación gourmet. Los tamaños de volúmenes que manejan son diferentes, pero están presentes desde cadenas de supermercados con alto poder de compra, distribuidores de alimentación de primer nivel y otro tipo de importadores enfocados a retail/horeca con interés en ampliar surtido de productos. En total, en esta edición participan 46 empresas de 20 países.

PAÍS	EMPRESAS
Alemania	3
Brasil	4
Canadá	1
Chile	1
China	2
Corea del Sur	1
Costa Rica	1

Emiratos	4
Estados Unidos	12
Francia	2
Holanda (Países Bajos)	1
India	1
Japón	2
Marruecos	2
México	1
Perú	1
Polonia	1
Reino Unido	3
Rusia	3
Vietnam	1
TOTAL EMPRESAS	47

ZONA DE ACTIVIDADES - SABOR EN VIVO

Sabor en vivo se consolida como una plataforma para la promoción de los productos y marcas de las empresas agroalimentarias y pesqueras andaluzas que participan en esta nueva edición de Andalucía Sabor. Este espacio único y abierto al visitante, ofrece la oportunidad a los expositores de mostrar *in situ* las últimas novedades y realizar distintas actividades como catas, degustaciones, muestras de cocina en vivo, maridajes y presentaciones. En 2015 se realizarán 28 actividades a cargo de 33 empresas.

SALONES DE PRODUCTOS

La zona expositiva cuenta con un espacio que hace de la Feria un lugar aún más atractivo para el visitante: los Salones de Productos. Estos espacios están a disposición de las empresas participantes en la Feria para poner en valor sus productos de calidad.

En esta edición se vuelve a celebrar el “Salón del Aceite” y, como novedad, se incluye el “Salón del Vino”, concebidos ambos, como una zona de cata libre en el que las empresas participantes en la Feria tienen la oportunidad de exhibir y compartir con los visitantes la gran calidad de los productos que producen y/o comercializan, ofreciendo así una experiencia de degustación única.

Cada una de las zonas, está dotada con todo el equipamiento necesario y se ha planteado como un espacio capaz de albergar una selección de 65 referencias correspondientes a 43 empresas en el caso del Aceite de Oliva Virgen Extra, y 52 referencias de 17 bodegas en el caso del vino. Estos salones están atendidos por profesionales, catadores y sumilleres.

TALLERES FORMATIVOS SOBRE AGROINNOVACIÓN

Como novedad, en esta edición se han organizado de forma paralela a la feria una serie de talleres formativos con el objetivo de contribuir a mejorar el conocimiento de las nuevas tendencias y posibilidades de innovación, para un desarrollo favorable de la comercialización de los productos agroalimentarios andaluces, en un mercado cada vez más competitivo. Los talleres son de carácter gratuito y están dirigidos a las empresas que acuden a Andalucía Sabor en calidad de expositoras, como participantes en la misión comercial o como visitantes. Se realizan tres talleres.

Mediante el taller sobre Gastrotendencias las empresas agroalimentarias tienen la oportunidad de conocer las nuevas tendencias de consumo de productos de la agroindustria, detectándose los factores de cambio social, económico, político y tecnológico que influirán en un futuro próximo en las empresas del sector. Asimismo, se analizan casos testigo de empresas del sector a nivel internacional y nacional para cada universo de consumo, y se identifican las herramientas para conectar con éxito con los nuevos perfiles de consumidores. El objetivo último es mostrar a las empresas cómo advertir las nuevas tendencias y cómo aplicarlas a su caso concreto para diferenciarse e innovar en el mercado.

El taller de Innovación versa sobre el sector agroalimentario andaluz como sector clave por su volumen de facturación y como fuente de empleo y vínculo de la población al territorio y, para ser competitivo, tiene como principal estrategia apostar por la innovación. Con este taller, organizado en colaboración con el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario ceiA3, se pretende consolidar en el marco de Andalucía Sabor el principal punto de encuentro dentro del ámbito agroalimentario en lo que refiere a demanda tecnológica, innovación y soluciones novedosas a los problemas del sector.

Otro de los talleres es el de Certificación de Producto. Con esta jornada práctica, se pretende contribuir a la formación del personal implicado en la aplicación del sistema de certificación desarrollado, así como presentar herramientas para el proceso y ejecución de auditorías tanto desde el punto de vista documental como de registros, en el ámbito de sus actividades de control. A través de este taller se adquiere una formación específica para la certificación de producto, ofreciendo herramientas prácticas de ejecución de auditoras ISO/IEC 17065:2012.

V CONGRESO GASTRONÓMICO ANDALUCÍA SABOR

A través de esta nueva edición del Congreso se pretende consolidar Andalucía Sabor como principal foro de cocina andaluza en la defensa de sus productos agroalimentarios a través, en este caso, de la investigación y la innovación en la cocina. De esta forma, el lema de este Congreso es “Investigación e innovación, la nueva era de los fogones”.

Para esta V edición se ha trabajado en un programa que incluye tanto ponencias y muestras en vivo de cocineros reconocidos con Estrellas Michelin como de aquellos que aún no estando reconocidos con ese galardón sí se caracterizan por su trabajo en torno a la investigación e innovación en los fogones.

El Congreso Gastronómico va dirigido a un público profesional (hosteleros, distribuidores, centrales de compras, productores, chefs, certificadores, industriales, consejos reguladores, instituciones públicas, asociaciones empresariales y profesionales, prensa profesional, estudiantes de hostelería...) y al público en general interesado por la cultura gastronómica.

Programa del Congreso Andalucía Sabor 2015

14 SEPTIEMBRE

09:00h Acreditaciones

10:25h Acto de bienvenida y Ponencia Inaugural:

La evolución de la cocina andaluza a través de la innovación y la investigación
¿Hacia dónde nos dirigimos? Presente y futuro. Tres generaciones de cocineros andaluces

María del Carmen Ortiz Rivas. Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Dani García. Dani García Restaurante** (Marbella - Málaga)

Ángel León. Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María - Cádiz)

Paco Morales. Noor Restaurant (Córdoba)

Xanty Elías. Restaurante Acánthum (Huelva)

Modera: Fernando Huidobro. Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

11:15h Pausa.

11:30h Del chivo payoyo a la casquería marina, innovación desde el producto autóctono

José Carlos García. Restaurante JCG * (Málaga)

Diego del Río. Restaurante El Lago * (Marbella - Málaga)

Moderadora: Esperanza Peláez. Periodista Gastronómica del Diario Sur

12:15h Innovación e investigación de la cocina cordobesa

Celia Jiménez. Restaurante Celia Jiménez (Córdoba)

Juan José Ruiz. Restaurante La Salmoreteca (Córdoba)

Moderadora: Antonio de Haro. Departamento de Mejora Genética Vegetal, Instituto de Agricultura Sostenible. Consejo Superior de Investigaciones Científicas

13:00h La cocina fluvial, la investigación de los ríos al servicio de la gastronomía

Diego Gallegos. Restaurante Sollo (Benalmádena - Málaga)

Moderadora: Fernando Rueda. Fundador y Presidente del Grupo Gastronómico de Andalucía - GastroArte

14:00h Descanso

16:00h Investigación limitada a un microentorno, la inspiración del territorio

Francis Paniego. Restaurante El Portal de Echaurren ** (Ezcaray - La Rioja)

Moderadora: : Mayre Modrego. Gerente de la Asociación de Cocineros Eurotoques en España desde el año 2001

.16:45h

La transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados

Kisko García Restaurante Choco * (Córdoba)

José Álvarez. Restaurante La Costa * (El Ejido – Almería)

Moderadora: Pablo Amate. Premio Nacional de Gastronomía; periodista gastronómico en el diario Ideal y Onda Cero a nivel nacional

17:30h La sala ¿Evolución de la sala a través de la cocina o viceversa? Nexos de unión entre cliente y cocina

Didier Fertiliati, Director de Sala de Quique Dacosta Restaurante***

Juan Ruiz, Jefe de Sala/Sumiller de Aponiente** (El Puerto de Santa María - Cádiz)

Pía Ninci, Jefa de Sala del Restaurante Messina (Marbella – Málaga).

Modera: Berta del Barrio. Profesora Basque Culinary Center. Gerent

ALLABOUTFOODMAG.COM

18:15h El éxito a través de la investigación del mar

Ángel León. Restaurante Aponiente ** (El Puerto de Santa María - Cádiz)

Modera: Paz Ivisón. Periodista del diario El Mundo Andalucía; Académica de la

Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

15 SEPTIEMBRE

10:00h La cocina de cercanía, innovando a través del producto de temporada

Julio Fernández. Restaurante Abantal * (Sevilla)

Mauro Barreiro. La Curiosidad de Mauro (Puerto Real - Cádiz)

Modera: Pepe Monforte. Periodista

10:45h La cocina andalusí del siglo XXI

Paco Morales. Noor Resturant (Córdoba)

Modera: Fernando Huidobro. Presidente de la Academia Andaluza de

Gastronomía y Turismo

11:30h El AOVE mucho más que un ingrediente base

Juan Carlos Trujillo. Restaurante Canela en Rama (Linares – Jaén)

Juan Andrés Morilla. Restaurante El Claustro (Granada)

Modera: Pilar Martín. Periodista Agencia EFE y bloguera; Académica de la

Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

12:15h Innovación en la exportación de la tapa como formato culinario

Sergi Arola. Sergi Arola Restaurante ** (Madrid)

Modera: Julio Moreno Ventas. Académico de la Academia Andaluza de

Gastronomía y Turismo

13:00h Innovación y evolución de la cocina a través del cliente

Xanty Elías. Restaurante Acánthum (Huelva)

Moderador: Antonio Colsa. Académico de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

13:45h Cocina Contradicción

Dani García. Dani García Restaurante ** (Marbella - Málaga)

Moderador: Fernando Huidobro. Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo

14:30h Entrega de Premios IX Edición Concurso Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"

Moderador: Pepe Oneto. Docente y reconocido cocinero. Cuenta con espacio gastronómico en Cadena COPE y "Cocina Terapéutica" en el programa Salud al Día de Canal Sur

15:00h Clausura

Las ponencias llevan una parte dedicada a los vinos de Andalucía con su maridaje a cargo de: Pepe Ferrer y Rafa Bellido.

TALLERES DEL CONGRESO ANDALUCÍA SABOR

Además, y como novedad respecto a ediciones anteriores, se ha planteado el desarrollo de talleres impartidos por profesionales del sector de la restauración y de la gastronomía de reconocido prestigio.

14 SEPTIEMBRE

12:00 a 13:30h Nuevas tendencias en negocios de restauración

Impartido por Berta del Barrio. Profesora Basque Culinary Center.

Gerente ALLABOUTFOODMAG.COM

16:00 a 17:30h La importancia del café, el último recuerdo del cliente en la mesa

Impartido por el barista Javier Hermosilla. Golden Coffee Cups

18:00 a 19:30h ¿Cómo crear maridajes y cartas de vinos?

Impartido por José Antonio Barragán. Restaurante Acánthum

15 SEPTIEMBRE

10:00 a 11:30h Gestión de redes sociales para negocios de hostelería y como marca personal, la importancia de la imagen

Impartido por Eva Cepero (bloguera y twittera gastronómica. Formadora en redes sociales para Escuelas de Hostelería) y Garbancita (divulgadora gastronómica y colaboradora en medios de comunicación en sección gastronomía)

12:00 a 14:00h El corte del jamón, la influencia de la técnica en el sabor

Impartido por maestro cortador de Jamón de Huelva

16:00 a 17:30h La alta gastronomía aplicada al servicio de catering, la importancia de la gestión de recursos

Impartido por Delfín Cabrera. Chef y propietario de Delfín Delicatessen
Catering

17:30 a 19:30 h Plancton Marino, técnicas y aplicación en cocina

Impartido por Alberto Palomar, de Director Comercial y Chef de Plancton Marino. Selectum Gastronomía