

Las empresas de carne, legumbres y lácteos, satisfechas con Alimentaria

Las bodegas de Castilla y León proponen un cambio de formato y menos días de feria

■ A. DÍEZ Y N. CABALLERO

VALLADOLID. El paso de más de 600 empresas de la región por Alimentaria Barcelona ha dejado un buen sabor de boca, que se ha traducido en la firma de acuerdos nacionales e internacionales. La consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos, se mostró satisfecha con los contactos conseguidos en los sectores cárnico, lácteo y de legumbres. Mientras que el sector cárnico ha ganado en espacio y presencia en la última edición, el vinico (Intervin) ha perdido fuelle. Hace dos años Intervin ocupaba dos pabellones y este, medio. Así, algunas importantes bodegas de Castilla y León, como Matarromera e Hijos de Alberto proponen un nuevo formato.

La presencia de Tierra de Sabor en este tipo de eventos forma parte de una estrategia que combina acciones offline (ferias, congresos, certámenes...) y online para expresar las posibilidades de un sector estratégico para la comunidad. «En estos momentos, estamos trabajando en la incorporación en el código de barras de la identificación de Tierra de Sabor. Así podremos tener un control de lo que se está vendiendo al amparo de la marca», explicó la consejera de Agricultura y Ganadería, Milagros Marcos. Una medida que se suma al asesoramiento de las empresas adheridas a la marca para su comercialización online y exportación a otros mercados.

Para la empresa de ibéricos Fisión, la feria «ha sido muy satisfactoria, hemos contabilizado más de 260 visitas, no hemos parado de trabajar y hemos logrado abrir nuevos mercados en Europa, Asia, Centroamérica y Sudamérica, incluso Estados Unidos», según explicó Eva Sánchez. Junto a sus hermanos Florencio y Javier, Eva representa a la tercera generación de esta empresa familiar de Guijuelo (Salaman-



Expositor de Bodegas Familiares Matarromera en Alimentaria Barcelona 2018. ■ EL NORTE

ca). «Creemos en las sinergias, así que han sido constantes las colaboraciones durante los cuatro días de feria con otras empresas, como Matarromera», añadió.

Eventos paralelos

Precisamente, el director de comunicación de Bodegas Familiares Matarromera, Roberto Sanz, se lamentó de que Intervin haya dado un paso atrás, con menos espacio, y se vea superado por los eventos paralelos. Sanz señaló que, «aunque hemos rentabilizado nuestra presencia a efectos de exportación», el presidente del grupo y consejero de Intervin, Carlos Moro, ha advertido que cambia el formato o Intervin muere.

Tierra de Sabor trabaja en la incorporación de la identificación en el código de barras

«Me estoy planteando seriamente mi participación en Alimentaria Barcelona 2020 porque, después del esfuerzo económico y de personal, no hemos hecho negocio», según Carmen San Martín, gerente de Bodegas de Alberto. Aunque reconoce que la feria permite «presentar añadas y novedades, fortalecer la imagen y ver a los clientes», confirmó que la «afluencia ha sido baja». Desde su punto de vista, una duración excesiva (cuatro días) y los eventos paralelos han restado visitantes, por eso reclama «un formato más profesional», similar al de Prowein (Alemania).

El enólogo José Manuel Pérez Ovejas, de la bodega Hermanos Pérez Pascuas, ha acudido en esta ocasión como visitante y ha percibido «un importante bajón». También mencionó el peso de Prowein y la proximidad del salón de Gourmets, que se celebra del 7 al 10 de mayo en Madrid, como posibles causas.

La DO Cigales ha estado presente en el expositor de Tierra de Sa-

bor con 23 marcas de 12 bodegas. Por ejemplo, Goyo Martín, de Compañía de Vinos, coincidió en que Intervin ha estado «bastante flojo», aunque tenían reuniones con distribuidores catalanes; en cualquier caso, las cifras hablan por sí mismas, «antes vendía 600.000 euros en Cataluña y ahora, 200.000». Kiko Requejo, de Hiriart, aseguró que «todavía es pronto» pero confió en que «de las reuniones que hemos mantenido salgan nuevos pedidos nacionales e internacionales», en países como Japón, Polonia y mejorar la distribución en Reino Unido.

Para la empresa abulense Santa Teresa Gourmets, Alimentaria Barcelona es la única feria española a la que acude y ha sido importante porque «hemos mantenido 50 reuniones en cuatro días con importadores de distintos mercados», argumentó Isabel López. Esos contactos permiten, según subrayó, «ahorrar esfuerzo, dinero y tiempo si tienes que viajar a todos esos países».