www.alimentaria.com

Coffee, Bakery & Pastry : un nouvel espace de premier plan à Alimentaria & Hostelco 2024

Alimentaria & Hostelco s'apprête à lancer Coffee, Bakery & Pastry, un nouvel espace avec des produits hautement innovants dans les domaines du café, du pain et des pâtisseries, grâce aux offres des principales marques participantes complétées par des activités menées par d'éminents experts. Cet espace aura également pour objectif de faciliter les rencontres entre les professionnels de la distribution, du commerce de détail et du secteur Horeca, d'encourager les échanges de connaissances, de populariser les tendances émergentes du marché et de promouvoir l'innovation et le travail en réseau, tant au niveau national qu'à l'étranger.

De nombreuses marques de premier plan ont confirmé leur présence, notamment Alma/Fincafe, Blupura, Bongard, Bridor, Café Árabo, Cafés Baqué, Cafés el Criollo, Cafés el Tostadero, Cafés Novell, Covim, Delicias Coruña, Farinera Coromina, Grupo Alacant, Iberital, La Spaziale, La Tosteria, Le 5 Stagioni, Le Monde des Crepres, Markibar, Massimo Zanetti, Molino Bongiovanni, Molino dalla Giovanna, Molino Denti, Molino Naldoni, Molino Petra, Molino Rivetti, Monbake, Okin, Panibois, Panike, Parber Baking Systems, Pastissart, Rheavendors, Sunmix, Triticum, Twinkle Baker Decor, Wiesheu GMBH et Zeelandia.

Champions du pain, de la pizza, du café et des gâteaux

Outre l'exposition commerciale, des expériences telles que des dégustations et des sessions de formation seront programmées dans cet espace. Parmi les principaux événements, citons la finale espagnole du championnat du monde de la pizza napolitaine, déclarée patrimoine mondial par l'UNESCO, et les démonstrations de l'équipe de boulangers composée de David Hernández et Roger Vilardosa, qui a représenté l'Espagne au Mondial du pain 2023.

L'espace sera également animé par les démonstrations de maîtres et de champions de la pâtisserie tels que Yohan Ferrant, chef pâtissier de l'hôtel Mandarin Oriental, Josep Esturi et Lluc Crusellas, World Chocolate Master 2022, ainsi que Taula Dolça, le jeune collectif de pâtissiers de renommée internationale. Des tables rondes passionnantes seront également

organisées avec la collaboration d'organismes tels que l'École de boulangerie de Barcelone et de Sabadell et la Guilde des boulangers de la province de Barcelone.

Le secteur accueillera également des expositions, des dégustations et des démonstrations de techniques gastronomiques appliquées à la pâtisserie et avec des cafés spécialisés par les professionnels de la boulangerie Pa de Kilo et l'équipe du centre de formation de The Coffee Academy.

Les dernières tendances et innovations

Coffee, Bakery & Pastry reflétera l'importance de ces secteurs, ainsi que les nouvelles tendances et modèles d'entreprise. La boulangerie est l'un des secteurs les plus importants du pays ; avec 45 000 points de vente, elle répond aux besoins quotidiens de chaque individu, soit 35 kg par an. La production de pain s'élève à 745 896 tonnes par an, tandis que celle de confiserie et de pâtisserie dépasse aujourd'hui les 203 000 tonnes et continue de croître.

Les tendances observées dans ce nouvel espace Alimentaria & Hostelco illustreront la demande croissante d'aliments plus sains, ainsi que la préférence pour des options contenant moins de sucre, de graisse, de gluten et d'hydrates de carbone, qui incorporent des fruits comme édulcorants, et le retour à des recettes traditionnelles avec des ingrédients biologiques.

Le café jouera également un rôle de premier plan. Le "roi du bar" est l'une des boissons les plus populaires en Espagne et la deuxième au monde, après l'eau. L'Espagne est également l'un des principaux pays d'Europe pour la production de café torréfié et soluble, et ses ventes dans le secteur Horeca devraient augmenter de 6,8 % cette année. Le nouvel espace présentera de nouvelles machines, variétés et spécialités, ainsi que de nouveaux modèles d'établissements de plus en plus populaires, tels que les cafés-boulangeries.

Alimentaria & Hostelco, organisé par Alimentaria Exhibitions - Fira de Barcelona, prévoit la participation d'environ 3 200 entreprises exposantes, qui occuperont 100 000 m2 et 7 halls, soit la quasi-totalité de la Gran Vía de Fira de Barcelona. Elle prévoit également d'accueillir 100 000 visiteurs professionnels, réaffirmant ainsi son leadership en tant que principale plateforme de promotion des affaires, de l'internationalisation et de la mise en réseau.

Les 600 exposants qui participeront à Hostelco, Restaurama et Coffee, Bakery & Pastry occuperont les halls 4, 6 et 7 de la Gran Vía. Ainsi, la force collective des deux salons constituera une plateforme complète axée sur le canal Horeca, un secteur économique d'une importance considérable, puisqu'il représente 6,2 % du PIB espagnol et emploie plus de 1,7 million de personnes.

Janvier 2024

RépondreTransférer