

## Aliments del futur



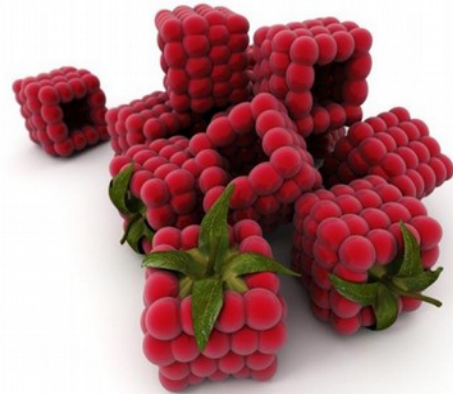
Barcelona s'ha convertit en un gran centre de negoci on s'hi celebren fires, congressos i esdeveniments d'una gran importància. Així del 25 al 28 d'abril es va celebrar novament la fira *Alimentaria*, que constitueix un centre de negocis internacional per a tots els professionals de la indústria de l'alimentació, begudes i gastronomia. En aquest saló s'hi mostra la innovació, les últimes tendències i la internacionalització del sector.

A la fira hi fan cap els principals operadors de la cadena alimentària internacional i els qui decideixen la compra, la distribució, el comerç i el Food service. Molts d'aquests visitants hi van a la recerca d'aliments i begudes innovadores i de màxima qualitat. El visiten uns 140.000 professionals ( el 30% d'ells internacionals ) que intenten trobar nous proveïdors, descobrir productes únics, prendre decisions de compra, informar-se de novetats i conèixer les últimes tendències.

Alimentària 2016 ha estat la seva edició més internacional, més innovadora i gastronòmica. També s'ha repetit *The Alimentaria Experience*,

l'exitosa experiència dels quatre showcookings simultanis, que permeten veure en acció i alhora a 4 xefs que mostren la versió més innovadora de la cuina dels seus països d'origen.

L'objectiu principal del saló de l'alimentació és internacionalitzar les empreses nacionals del sector. Fira de Barcelona ha invertit 2 milions d'euros per presentar el saló al voltant del món.



**Daus de fruita congelada**

Contràriament al que podríem pensar, en el futur no menjarem píndoles, ni les pizzes es cuinaran en un minut. Possiblement, però, cada cop més el fet de cuinar estarà més robotitzat i els àpats i dietes seran més personalitzats, en funció de les necessitats de cada persona, al·lèrgies, intoleràncies... Els plats gourmet els cuinarà un robot i la fruita es podrà congelar fruita i es conservarà més anys sense perdre les propietats.

També s'estan desenvolupant molts aliments produïts químicament, en laboratoris, i que tenen tots els nutrients necessaris d'un àpat saludable, és el que s'anomena *food replacement*, i poden ser substitutius de carns, de peixos, de verdures o fruites.