

Todos los sabores del mundo en Nueva York

España ha estado representada por 87 productores, siendo el segundo país de la Unión Europea en número de expositores.

 **ALIMENTACION** | CALIDAD DIFERENCIADA | FERIAS Y MERCADOS |

 AMERICA | EEUU

WASHINGTON, DC
02.07.2018

El **Fancy Food Show** es considerado como el evento culinario más importante de Norte América y se celebra dos veces al año: una edición en verano que tiene lugar a finales del mes de junio en Nueva York y otra en invierno que se celebra en San Francisco a mediados de enero. Este año la edición de verano (**Summer Fancy Food Show**) ha tenido lugar del 30 de junio al 2 de julio, en el Javits Center.

La feria reúne la mayor oferta mundial de alimentos de calidad, o como son conocidos en USA, *Speciality foods* aquellos que se elaboran en pequeñas cantidades con ingredientes de calidad y por los que el consumidor está dispuesto a pagar un mejor precio. En muchas ocasiones, además de la calidad organoléptica, llevan asociadas otros beneficios saludables o de indicación protegida. En 2017, las ventas de *Speciality foods* en EE. UU. sobrepasaron los \$140.000 millones.

Los *Speciality foods* representa el 14% de todas las ventas al por menor de alimentos.

La edición 64 de la feria ha reunido a más de 2500 expositores de más de 50 nacionalidades y es punto de encuentro para importadores, distribuidores, comercializadores y exportadores. Al mismo tiempo sirve de escaparate para mostrar las nuevas tendencias alimentarias donde han vuelto a destacar las propuestas saludables pero que respetan todo el sabor.

Grecia era el país invitado y ha ocupado el lugar preminente de la feria (46 expositores), pero Italia ha sido la representación más numerosa (222 expositores) dentro de los países de la UE. España estuvo representada por 87 expositores, la mayor parte de ellos unidos en el pabellón español promovido por el ICEX; resultado ser el segundo país de la UE con mayor representación.

Por productos, el aceite de oliva fue el más representado en nuestro pabellón oficial (34 expositores), seguido por las aceitunas de mesa (21 expositores) y las especias (11 expositores). También estuvieron presentes propuestas que pueden tener mucha proyección teniendo en cuenta los gustos y hábitos alimentarios de los consumidores de USA como son las croquetas congeladas, el kit (paellera incluida) para preparar paella en *cook out* o mieles y jaleas de altísima calidad.

Coincidiendo en fechas con la feria, el COI ha entregado los premios International Mario Solinas Quality Awards. El evento tuvo lugar el 29 de junio, en el Hotel Whitby en Nueva York. Este premio destaca la calidad de los aceites de oliva extra virgen que son valorados por paneles de cata oficiales. En esta edición se han valorado 158 aceites de oliva que han optado a las cuatro categorías. Por primera vez, uno de los premios ha sido para un aceite de oliva de China lo que representa el avance que este país hace en la calidad de sus producciones y que se trata de un producto presente en todos los continentes.

Desde un punto de vista puramente cuantitativo de los 24 premios distribuidos -3 finalistas y 3 premiados en cada categoría-, 8 fueron de productores españoles, siendo el país con más premiados. El resto se distribuyeron entre Italia, Portugal, Marruecos y Francia.

Todos los participantes y asistentes reconocieron que este premio está sirviendo para que los productores tengan claras referencias en la calidad de sus productos y animan a una producción cada vez más cualificada y que busca un reconocimiento por parte del consumidor.