



Elena Espinosa, Juan Antonio Mompó (Director General de Domecq Bodegas), los Príncipes de Asturias y Víctor Pascual (Director de Relaciones Institucionales de Domeca Bodegas)



caciones en el sabor y aroma...” Aún así este tipo de tapón tiene tantos admiradores como detractores, habrá que esperar los resultados a largo plazo para sacar conclusiones. En relación a las bebidas espirituosas se presentaron varias marcas con combinados ya mezclados o cócteles. Es el caso de por ejemplo Fussion Drinks, Destilerías Ferri con sus Chupi Boca o Campany con el Mojito Mamasita. En referencia a la gastronomía hubo también muchas novedades. Para empezar se presentaron aguas de sabores como la de piña y cactus de Aquarel o la de Rooibos de Font Vella. Un pro-



Martín Berasategui



OLIVARIA

Al igual que en la pasada edición el espacio que se destinó al aceite se convirtió en una barra con múltiples marcas para poder catar. Santiago Botas, un habitual, fue el encargado de las actividades y conferencias de este espacio. A éste le acompañó el cocinero Jaime Brichs, quien se ocupó de los talleres culinarios.

CONGRESO DIETA MEDITERRÁNEA

El Premio Grande Covián que otorga la Fundación Dieta Mediterránea fue para el Dr. Carlo La Vecchia, jefe del departamento de epidemiología del Instituto de Investigación Farmacológica Mario Negri de Milán y para Silvia Franceschi, científica de la Agencia Internacional de Investigación sobre el cáncer de Lión.

Ambos han inaugurado el VII Congreso Internacional sobre la Dieta Mediterránea con su conferencia sobre los beneficios de este estilo de vida y alimentación frente a los ataques de virus y cáncer, con la exposición de sus estudios más recientes.

ducto sorprendente fueron las llamadas Cañitas Mágicas. Se trata, como su propio nombre indica, de una cañitas rellenas de granos solubles saborizantes –sin gluten, ni lactosa, ni colorantes ni conservantes artificiales– que sirven para beber la leche y darle sabor. Este producto es de una empresa australia-

VYR | 81

LO MÁS CURIOSO

- Té exclusivo para hombres (Naturaleza, Bolivia)
- Cerveza con cola, (Warsteiner, Alemania)
- Jamón de salmón, (Carpier, España)
- Humo líquido para saborizar carnes, (Ofistrade)
- Chicle para prolongar y acelerar el bronceado; (Fleer española, España)
- Café con leche en tetrabrik, (Costa, España)
- Huevos cocidos y pelados, (Ous Roig, España)
- Vodka en tubo de pasta de dientes (Belgrano, España)
- Bebida antiedad (Marco Polo, Grecia)
- Aceite de aguacate extra virgen (Avaro Foods)
- Tirador de cerveza para el hogar (Krupps y Heineken)
- Cacao soluble relajante para niños (Nesquik)
- Aceite de oliva con maracuyá (H. Mallafre)
- Pizza con tortilla de patata (Alinaco)
- Monodosis de orujo para café (Marqués de Vizhoja)



Paco Torelló, Ramón Francas y Enrique Curt



na llamada FS Innova (Bom Trade). Otra novedad son las aceitunas rellenas de fruta de La Española, las hamburguesas de atún de Isabel, el snack de carne tipo barrita energética, el Vion Active Power Runner de la empresa Vion Food Group, las pizzas en forma de cucurucho de Pizzacono World o las salsas congeladas en forma de pastilla

de Comercial CBG. Pero esto no quedó aquí ya que, posiblemente, ha sido la edición con más novedades. A falta de poder explicarlas todas las hemos querido tener presentes en un apartado especial donde las citamos.

Una de cal y otra de arena

A pesar del abrumador éxito de esta edición, de que un gran porcentaje de expositores ofrecieran productos nue-

