

**Se ha celebrado en BEC, del 8 al 10 de octubre de 2007**

## **EXCELENTE ACOGIDA DE LOS PROFESIONALES A FOCCUS GASTRONOMICO 2007**

**FOCCUS GASTRONOMICO 2007**, Feria Profesional de Gastronomía y Alimentación, se ha clausurado en Bilbao Exhibition Centre con una excelente acogida por parte de los profesionales de hostelería, restauración y catering (canal Horeca) en ésta su primera edición. Los Organizadores han valorado positivamente esta convocatoria destacando no sólo el volumen y calidad profesional del público visitante, sino también la procedencia. Los propios expositores han mostrado también su satisfacción por el nivel profesional del certamen.

**FOCCUS GASTRONOMICO 2007**, se ha celebrado del 8 al 10 de octubre, y ha atraído el interés de más de 5.000 visitantes profesionales. De esta cifra de asistencia, se valora la significativa afluencia, un 52%, de profesionales de fuera del País Vasco. El ámbito de procedencia alcanza La Rioja, Cantabria, Asturias, Navarra, Madrid, seguida por las provincias de Burgos, Barcelona, Valladolid, en mayor medida, además de Galicia y Andalucía.

Las manifestaciones de satisfacción por parte, tanto de expositores como de visitantes, ha sido la tónica general durante las tres jornadas del certamen, así como la notable asistencia y participación en las distintas actividades desarrolladas.

### **Ocho Premios a una Trayectoria Ejemplar**

Ocho profesionales de hostelería también han tenido su reconocimiento con los "**Premios a una Trayectoria ejemplar**" dispensados por su propios compañeros, Foccus Gastronómico y las asociaciones hosteleras de cada región.

En la última jornada de Foccus Gastronómico se ha hecho entrega de los los galardones a Patxi Antón, Director Gerente de la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa, ABRA, escritor y gastrónomo; José Luis Alvarez, del Restaurante Latores y Casa Amparo de Oviedo y Presidente de la Fundación Escuela de Hostelería "Principado de Asturias"; el conocido experto en alimentación y nutrición, el bilbaíno Jesús Llona Larrauri; a Imanol Alonso de Arizti, del Hostal Palacios de La Puebla de Arganzón – Burgos; José Luis González Sánchez, Profesor de la Escuela de Hostelería en Santander y escritor de varios libros de gastronomía; Patxi Bergara, del Bar Bergara de Donostia; Miguel Espinosa Ciordia, del Café Rioja de Calahorra; y Nila Apesteguía Arriaga, del Camping y Ciudad de Vacaciones El Molino de Mendigorria (Navarra).

### **I Concurso Internacional de Vinos Foccus 2007**

Durante el certamen se han entregado los premios del **I Concurso Internacional de Vinos Foccus 2007**. El Premio Excelencia Oro en la categoría A fue para "Sacromonte Amontillado" de Bodegas Valdivia de Cádiz y el Premio Excelencia Oro en la categoría B recayó en Señorío de Sarría Crianza 2003 de Bodegas Sarría, de Navarra. También se entregaron los Premios Foccus Oro, Plata y Bronce en las

respectivas categorías.

La organización, ejecución y asignación de premios y trofeos del concurso fue llevada a cabo por la "Xocunda Academia del Bien Libar", el club privado de cata de mayor antigüedad del Estado (su fundación data de 1971), formado por consumidores finales y expertos en el análisis sensorial y la cultura de este sector. Los caldos se agruparon en las tipologías Vino Tinto, Vino Blanco y Rosado, Vino Espumoso, Vino Dulce y Generoso, y Licores, en las categorías A y B, de hasta 15 y más de 15 euros respectivamente.

### **Menú de las Estrellas "Michelin"**

Más de 850 profesionales han asistido al conjunto de actividades del programa , entre los que ha destacado el Menú Foccus, tanto en el aula de cocina en su elaboración diaria por chefs distinguidos por Michelin, como en su degustación en el restaurante de BEC; las conferencias relativas a los productos de 4ª y 5ª gama, al pacherán; presentaciones de vinos, y de artículos novedosos en alimentación, demostraciones y degustaciones culinarias diversas.

FOCCUS GASTRONOMICO 2007 fue inaugurado por Gonzalo Sáenz de Samaniego, Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco, inauguró FOCCUS GASTRONOMICO 2007, acompañado por Tontxu Rodríguez, Alcalde de Baracaldo, entre otras autoridades. La oferta de exposición de la 1ª Feria de Gastronomía y Alimentación ha reunido a 255 empresas entre productores, consejos reguladores, distribuidores de alimentación y bebidas, elaboradores de cestas y regalos, instituciones oficiales, y proveedores de maquinaria, material y servicios hosteleros, del conjunto del territorio estatal principalmente, y en un 75% de fuera de la Comunidad Autónoma Vasca.

Bilbao Exhibition Centre celebrará el próximo mes de noviembre otro certamen relacionado con la alimentación y sin embargo diferente: **ALGUSTO, Saber y Sabor**. Este nuevo certamen abrirá sus puertas del 29 de noviembre al 2 de diciembre, próximos.

Abierta al público en general, proporcionará la posibilidad de degustar y comprar una gran variedad de productos artesanales y autóctonos de ámbito internacional, entre los cuales se encuentran: aceites, vino, licores, agua, sidra, cafés, té, conservas, carnes, embutidos, lácteos, pescados, mariscos, semiconservas, ahumados, congelados, helados, verduras, frutas, delicatessen, repostería, dulces y otros vinculados al sector.

Este nuevo certamen integrado en el calendario ferial de BEC, incluirá también degustaciones, laboratorios del gusto, talleres infantiles, exhibiciones de cocineros, cenas en restaurantes seleccionados, jornadas, etc.

**ALGUSTO** cuenta entre sus objetivos difundir la filosofía del movimiento Slow Food. Su celebración en Bilbao Exhibition Centre la convierte en una iniciativa pionera en el mercado ferial español.

