



La organización estima que acudirán unos 4.500 visitantes, 3.000 marcas individuales y aproximadamente 350 expositores. Se agruparán en torno a cinco grandes tendencias: free from; vegano; natural-orgánico; funcional e ingredientes

# Free From Food Expo confirma el auge del producto "sin" y funcional

El Centro de Exposiciones Gran Vía de Fira Barcelona acoge el 28 y 29 de mayo la exposición y dos completos programas de conferencias sobre productos Libres de y Sin Lactosa/Ingredientes, que atraerán a los profesionales con capacidad de decisión del mercado europeo. Se calcula que asistan más de 4.500 visitantes, 3.000 marcas individuales y aproximadamente 350 expositores, entre ellos algunas empresas de renombre como Proceli, Santiveri, Granarolo, Rosies, Pedon, Probios, Schnitzer y muchas otras. La organización espera que esta edición revalide el éxito de las anteriores, ya que se unen más espacios agrupados de países como Ecuador, Colombia, Canadá, Polonia y Escocia.

La exposición gira entorno a cinco grandes bloques: *free from*; vegano; natural/orgánico; funcional e ingredientes. Este año se ha innovado el sistema de preinscripción para que el asistente pueda ver quién de sus contactos en su red social también está preinscrito. "En 7 años hemos creado un evento estrictamente para el profesional del sector Libre de Funcionales/Ingredientes", apunta Ronald Holman, director del evento. "Al centrarnos exclusivamente en los productos y soluciones de este segmento, ofrecemos a los visitantes del sector minorista, servicios de alimentos y fabricantes una visión general y completa que no se encuentra en el



amplio espectro de otros eventos más generalistas”, recalca Holman.

Entre las novedades, el Área V-Label para empresas certificadas como veganas organizadas con los socios ProVeg International y Unión Vegetariana España (UVE). Además, habrá un pabellón rural de América del Sur; Matchmaking organizado por la red Enterprise Europe Network, en el que se esperan más de 500 encuentros cara a cara. Un nuevo programa Mesas de la red ‘Meet the Expert’, así como pre-reservas de asientos en las mesas redondas y reuniones punto a punto con especialistas del mercado *free from*. En las conferencias habrá cuatro programas diferentes (se duplican respecto a la edición anterior): en ellas tendrá mucha importancia la alimentación vegana, los productos sin lactosa, así como nuevos desarrollos de ingredientes de salud.

Las sesiones de conferencia gratuitas presentan un total de 60 presentaciones que cubren una amplia gama de temas relacionados con este mercado.

## PRODUCTOS VEGANOS Y FUNCIONALES E INGREDIENTES BASADOS EN PLANTAS

De hecho, tal y como explica Holman, una de las tendencias que se verán en esta edición es el posicionamiento del mercado vegano, que crecerá junto con nuevos lanzamientos que apuesten por la salud. *“Muy pronto existirán nuevos funcionales al alcance del consumidor. También aquellos con*

*ingredientes naturales y soluciones basadas en plantas, más saludables, con más proteínas y vitaminas. Estas referencias ya están trabajando en su próxima llegada a España”,* avanza el director de este certamen, que también se celebra en otras ciudades de Europa para dar cobertura a la creciente tendencia de los productos que apuestan por la salud.

*“Al consumidor no le importa pagar más por un producto cuando sabe que es saludable y/o útil para recuperar ciertos estados de nuestro organismo”,* señala. De hecho, los mercados *free from*, funcionales y veganos crecen anualmente a un ritmo muy alto, de más del 20 %, según los datos de la consultora Mintel, Euromonitor y AC Nielsen.

## Empresas presentes

Entre las firmas que acudirán a esta cita destacan Proceli (España), Muesli-Up (Holanda) R-Biopharm (Alemania) y Molino Nicoli (Italia). En cuanto a la presencia española, también asistirán Airos Delicatessen; Algood Gastronomía; Alimentación y Farmacia (Alifarma); Amazonas Living; Biomedal; Biosystems; Birba Cookies; Casa Santiveri; Comercial Química Massó; DCS Free From; EcoBasics; Ecoturca; El Caserío de Tafalla; Granovita; Nagual Alimentación; Premium Lab; Suministros Dietéticos Controlados; The Muesli Up Company; Tradesy Xemivica Distribución.