Plant Based

Alimentaria Trends

Ruta del Plant Based

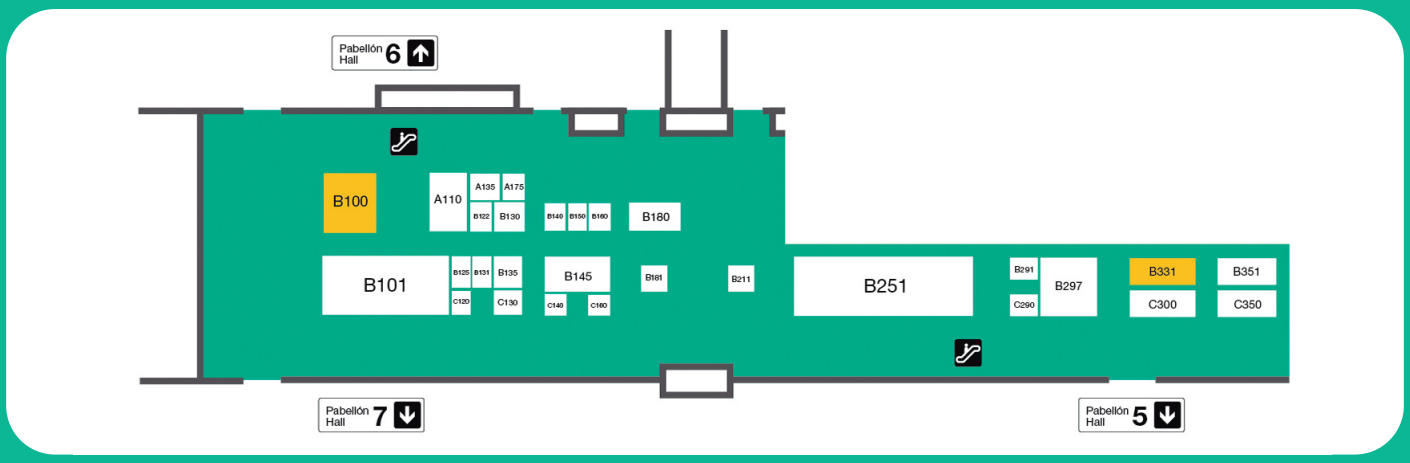
Plant Based Route

La celebración del **encuentro del sector Plant based** en el marco de Alimentaria, el evento de alimentación, bebidas y gastronomía líder en España garantiza el **mejor escaparate para representar e impulsar** el sector de los alimentos de base vegetal ante los compradores internacionales.

*The celebration of **the meeting of the Plant based** sector within the framework of Alimentaria, the leading food, beverage and gastronomy event in Spain **guarantees the best showcase to represent and promote** the plant-based food sector to international buyers.*

MAPA DE EXPOSITORES H 4-6

EXHIBITORS MAP H 4-6



LISTA DE EXPOSITORES DEL SECTOR PLANT-BASED Y OTRAS PROTEÍNAS ALTERNATIVAS

PLANT-BASED AND OTHER ALTERNATIVE PROTEINS EXHIBITORS LIST

AGENCIA PER LA COMPETITIVITAT DE L'EMPRESA (ACCIO) **B251**
- Joaquim Alberti – ALTERVEGO
- Bauver Foods – BLAUVER
- Elian Barcelona – ELIAN BARCELONA
- VPM Insect – GRILLCO
- Kenshosake – KENSHO
- Green Planet Operation – LUNATIC
- Tentorium Energy – NUVEG
- Väcka Queseria - VÄCKA
- Midsona Iberia – VEGETALIA

SANYGRAN **A580** (Pab/*Hall* 2)
SOJASUN **B291**
HUB DE LA BIOECONOMIA DE CATALUNYA [BIOHUBCAT] **C290**
ZYRCULAR FOODS **B297**

Plant Based
Alimentaria Trends

Actividades Plant Based
Plant Based activities

HORA / *HOUR*	UBICACIÓN / *LOCATION*	LUNES 18 DE MARZO / *18th MARCH*
11:30h - 12:15h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Presentación del estudio "Proteína Alternativa en Cataluña", con Giulia Diamante (ACCIÓ) y del "Mapaje de infraestructuras tecnológicas del ecosistema RDI catalán en el ámbito de la proteína alternativa" con Nadia Ortega (Eurecat) y Massimo Castellari (IRTA). Presentation of the study "Alternative Protein in Catalonia", with Giulia Diamante (ACCIÓ) and of the "Mapping of technological infrastructures of the Catalan RDI ecosystem in the field of alternative protein" with Nadia Ortega (Eurecat) and Massimo Castellari (IRTA). Presentació de l'estudi "Proteïna Alternativa a Catalunya", amb Giulia Diamante (ACCIÓ) i del "Mapatge d'infraestructures tecnològiques de l'ecosistema RDI català en l'àmbit de la proteïna alternativa" amb Nàdia Ortega (Eurecat) i Massimo Castellari (IRTA).
12:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de croquetas de la casa. Home-made croquettes tasting. Degustació de croquetes de la casa.
12:15h - 12:30h	COFFEE, BAKERY & PASTRY – PABELLÓN / HALL 7	Degustación de yogures plant based. Plant based yogurt tasting. Degustació de iogurts plant based. Sojasun.
12:15h - 12:30h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Ponencia "Innovando para mejorar la alimentación del futuro", con Grau Matas (IRTA). Presentation "Innovating to improve the food of the future", with Grau Matas (IRTA). Ponència "Innovant per millorar l'alimentació del futur", amb Grau Matas (IRTA).
12:30h - 14:00h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Pitch de las empresas expositoras del stand de ACCIÓ. Pitch of the exhibiting companies at the ACCIÓ stand. Pitch de les empreses expositores de l'estand d'ACCIÓ. **ALTERVEGO** La xarcuteria vegetariana. **BLAUVER ESPIRULINA** Produïm espirulina d´alta qualitat, tant fresca com deshidratada a molt baixa temperatura. Existim per regenerar la salut de les persones i del planeta, cultivant i donant a conèixer l'aliment més nutritiu i sostenible que es coneix: l'espirulina. **ELIAN BARCELONA** Producció de proteïna i oli per alimentació humana i animal. **KENSHO** Elaboració de fermentats naturals derivats de fongs com el koji, miso, natto i sake **LET IT V FOODS** Fem el millor Bacon vegetal del mercat. Let it V redefineixen el concepte de la carn per fer que l'opció plant-based sigui cada vegada més inclusiva amb tot tipus de públic. **LUNATIC FOODS** Lunatic Foods neix per ajudar a combatre el canvi climàtic ampliant les categories i qualitat dels productes basats 100% en vegetals disponibles. Hem començat creant substituts vegetals de l'ou i pastisseria però no ens quedarem aquí. **NUVEG** Fabricació i comercialització de productes d'alimentació, saludables i de suplementació. **VÄCKA** Start-up fundada el gener de 2021 amb l'objectiu de dissenyar i elaborar anàlegs vegetals al formatge per facilitar la implantació d'una alimentació més saludable i sostenible. **VEGETALIA** Empresa elaboradora de productes ecològics de proteïna vegetal (tofu, seità, tempeh, hamburgueses vegetals, falafel, humus, patés vegetals). **VPM INSECT** Empresa emergent dedicada a la proteïna alternativa, concretament al grill.
13:30h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de kebab vegano. Vegan kebab tasting. Degustació de kebab vegà.
15:00h - 16:30h	PABELLÓN/HALL 5 THE ALIMENTARIA HUB	Presentación de la planta open access de escalado preindustrial de proteína alternativa + Necesidades del sector plant-based: diálogo con la industria. Presentation of the open access plant for pre-industrial scaling of alternative protein + Needs of the plant-based sector: dialogue with the industry. Presentació de la planta open access d'escalat preindustrial de proteïna alternativa + Necessitats del sector plant-based: diàleg amb la indústria. Miquel Puig Raposo - Departament d'Economia i Hisenda. Generalitat de Catalunya. Oriol Alcoba Malaspina - Departament d'Empresa i Treball. Generalitat de Catalunya. Jaume Sió Torres - Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Generalitat de Catalunya. Joan Talarn Gilabert - Diputació de Lleida. Oscar Serra Pifarré - INGAL Ingeniería y Consulting Javier Vázquez Salleras - Roca Junyent Víctor Falguera Pascual - Hub de la Bioeconomia de Catalunya [BioHubCat] Jorge López Atienza - Zyrcular Foods Jaume Planella - Noel Alimentaria Israel Mendo - Sojasun Vicente Domingo - Asociación Española de Fabricantes de Alimentos y Bebidas Vegetales María Cuairan – Sanygran
15:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de brochetas vegetales. Vegetable skewers tasting. Degustació de broquetes vegetals.
15:30h - 16:10h	SHOWCOOKING- SHOW STAGE 2- PABELLÓN/ HALL 6- HORECA HUB	Soluciones multiculturales plant-based para la restauración- Zyrcular Foods Multicultural plant-based solutions for restaurants – Zyrcular Foods Solucions multiculturals plant-based per la restauración – Zyrcular Foods
16:00h - 17:30h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Sesión sobre tendencias y retos comerciales internacionales: "Foodtech" y proteína alternativa. Con consultores especializados de las Oficinas Exteriores de ACCIÓN: Anahid Cekem (Amsterdam), Anam Raja (Londres), Vanesa Domènech (Copenhague), Maria Reig (Miami) y Barbara Canavese (Oficina técnica de barreras a la internacionalización). Session on international business trends and challenges: "Foodtech" and alternative protein. With specialized consultants from ACCION's Foreign Offices: Anahid Cekem (Amsterdam), Anam Raja (London), Vanesa Domènech (Copenhagen), Maria Reig (Miami) and Barbara Canavese (Technical Office of Barriers to Internationalization). Sessió sobre tendències i reptes comercials internacionals: "Foodtech" i proteïna alternativa. Amb consultors especialitzats de les Oficines Exteriors d'ACCIÓ: Anahid Cekem (Amsterdam), Anam Raja (Londres), Vanesa Domènech (Copenhaguen), Maria Reig (Miami) i Barbara Canavese (Oficina tècnica de barreres a la internacionalització).
17:30h - 17:45h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Ponencia "¿Por qué hablamos tanto de proteína alternativa?", como Sara Bover (IRTA). Presentation "Why do we talk so much about alternative protein?", by Sara Bover (IRTA). Ponència "Per què parlem tant de proteïna alternativa?", amb Sara Bover (IRTA).

Plant Based

Alimentaria Trends

Actividades Plant Based

Plant Based activities

HORA / *HOUR*	UBICACIÓN / *LOCATION*	MARTES 19 DE MARZO / *19th MARCH*
12:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de nuggets vegetales. Vegetable nuggets tasting. Degustació de nuggets vegetals.
12:15h - 12:30h	COFFEE, BAKERY & PASTRY – PABELLÓN / HALL 7	Degustación de yogures plant based. Plant based yogurt tasting. Degustació de iogurts plant based. Sojasun
13:30h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de tostas marinas. Marine toasts tasting. Degustació de torrades marines.
14:30h - 15:00h	PABELLÓN/HALL 5 - THE ALIMENTARIA HUB- SALA INNOVAL	Descubre la importancia de la proteína vegetal a través de la soja con Sojasun. Discover the importance of vegetable protein through soy with Sojasun. Descobreix la importància de la proteïna vegetal a través de la soia amb Sojasun. Sara Martínez Esteban. Nutricionista

HORA / *HOUR*	UBICACIÓN / *LOCATION*	MIÉRCOLES 20 DE MARZO / *20th MARCH*
12:15h - 12:30h	COFFEE, BAKERY & PASTRY – PABELLÓN / HALL 7	Degustación de yogures plant based. Plant based yogurt tasting. Degustació de iogurts plant based. Sojasun
14:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de filetes rusos con beef bean. Russian steaks tasting. Degustació de filets russos amb beef bean.
15:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de Burgers vegetales Gozo®. Vegetable burgers Gozo® tasting. Degustació de Burgers vegetals Gozo®.

HORA / *HOUR*	UBICACIÓN / *LOCATION*	JUEVES 21 DE MARZO / *21th MARCH*
10:30h - 11:30h	HALL 4-6 - ACCIO B251	Café disruptivo con Santi Aliaga (Zyrcular Foods). Disruptive coffee with Santi Aliaga (Zyrcular Foods). Cafè disruptiu amb Santi Aliaga (Zyrcular Foods).
12:15h - 12:30h	COFFEE, BAKERY & PASTRY – PABELLÓN / HALL 7	Degustación de yogures plant based. Plant based yogurt tasting. Degustació de iogurts plant based. Sojasun
12:30h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de Vistecca de berenjena. Eggplant Vistecca tasting. Degustació de Vistecca d'albergínia.
14:00h	PAB/HALL 2 SANYGRAN A580	Degustación de minibarquetas Tex-Mex. Tex-Mex barquitas tasting. Degustació de minibarquetes Tex-Mex.