

# PROGRAMA ALIMENTARIA

FIRA DE BARCELONA | DEL LUNES 23 AL JUEVES 26 DE MARZO DE 2026

Durante estos días presentaremos nuestras últimas innovaciones, showcookings y mesas redondas con profesionales del sector.

## Lunes, 23 de marzo

11:00 – 12:00 h

**Mesa Redonda · El estado del ecosistema de la proteína alternativa en España**

Stand ACCIÓ · Pabellón Cataluña · Pabellón The Alimentaria Trends  
Con **Santi Aliaga**, CEO de Zyrular Foods, y representantes de **Novameat** y **Poseidona**. Moderadora: **Encarni Avilés**, líder de equipo de capacitación de Equipos Clúster de ACCIÓ.

## Martes, 24 de marzo

12:30 – 13:15 h

**Showcooking · Zyrular Foods**

The Horeca Hub · Show stage 2 · Pabellón 6  
Con **Pilu Cuenca**, concursante de Masterchef 11, y **Jordi Moré**, chef de Zyrular Foods.  
Un recorrido culinario que presenta los principales productos de proteínas alternativas de Zyrular Foods y su marca Amara, explorando nuevas posibilidades para la cocina contemporánea.

15:30 – 16:15 h

**Showcooking · Finura · El placer de la excelencia ibérica**

The Horeca Hub · Main Stage · Pabellón 6  
Con **Pepe Rodríguez Rey**, chef estrella Michelin El Bohío y jurado de MasterChef España.  
Una demostración de cortes premium de Finura de Ibérico y su versatilidad en cocina profesional.

## Miércoles, 25 de marzo

10:15 – 11:15 h

**Mesa redonda · 'De Cerca' · El punto de encuentro de las directivas cárnicas**

Auditorio · The Alimentaria Hub · Pabellón 5  
Con **Loreto Dolz**, Gerente de Dolz- Grupo Vall Companys, **Chelo Tonijuan**, CEO Càrnia, **Anna Canal**, Directora de Alimentaria, **Miriam Baucells**, Directora General Mega Fortris, **María Sánchez**, Directora de Marketing Noel y **Ivana Mínguez**, Responsable Comercial de Área de Negocio Grupo Jorge. Moderadora: **Miriam Pérez Mena**, Directora Càrnica-C de Comunicación

Un espacio de intercambio donde mujeres directivas de la industria cárnica compartirán experiencias y abordarán innovación, sostenibilidad y relevo generacional. Inscripción previa requerida [aquí](#).

10:30 – 11:45 h

**Mesa redonda · IA en la industria alimentaria: de la receta a la producción**

Sala INNOVAL by CaixaBank · The Alimentaria HUB · Pabellón 5  
Con **Pol Torres**, **Lluís Castarlenas**, CEO de Nealia - Grupo Vall Companys, **Helena Torrel**, Responsable de Genómica en EURCAT, **Frederic Clarens**, Director del área Tecnológica de Residuos, Energía e Impacto Ambiental. Moderador: **Pol Torres**, Responsable de Proyectos de AI en Alimentación y Agro.

Un análisis de cómo la IA, la digitalización y la robótica optimizan la producción, mejoran trazabilidad y calidad, y fomentan eficiencia y sostenibilidad en la industria alimentaria.

11:30 – 13:00 h

**Mesa redonda · El precio de la sanidad animal: oportunidades y amenazas para la competitividad**

Conference Room by Acciona · The Alimentaria Hub · Pabellón 5  
Con **Josep Solé**, Director de la División Avícola - Grupo Vall Companys, **Ramón Alsina**, Consejero Delegado Grupo BonÀrea, **Jorge Costa**, Presidente Ejecutivo Grupo Empresarial Costa, **Josep Viñas**, Director General de Grupo Viñas, **Natalia Majó**, Directora del Programa Salud Animal de IRTA-CReSA. Moderador: **Josep Usall**, Director de IRTA.

Un análisis de cómo las enfermedades afectan la producción cárnica y debate sobre medidas de bioseguridad, regionalización sanitaria y ajustes productivos para proteger la competitividad del sector.

17:00 – 17:30 h

**Presentación de Amara Green · Innovación vegetal con valor añadido**

Sala INNOVAL by CaixaBank · The Alimentaria HUB · Pabellón 5  
Con **Laia Vergés**, Directora de I+D de Zyrular Foods y **Monica Orasan**, Desarrollo de negocio Zyrular Foods.  
Dos propuestas sostenibles, prácticas y alineadas con el consumidor flexitariano actual.

## Jueves, 26 de marzo

12:00 – 13:00 h

**Team Building · Día del colaborador · Grupo Vall Companys**

Stand GVC · Pabellón 3 · C171 · Isla 1  
Actividad sorpresa, dinámica y participativa para celebrar el Día del Colaborador en Alimentaria.

**Espacios de exposición**

**AMARA**

The Alimentaria HUB - Innoval

Novedades: Amara Green Pro-Bites y Burger vegetal con microproteína. Propuestas innovadoras, sostenibles y prácticas, alineadas con tendencias de consumo.

**GAUDEA**

The Olive Bar · The Alimentaria Hub · Pabellón 5

Degustación del Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina Signature, edición premium de cosecha temprana, vibrante y expresiva.

**Será un placer contar con su presencia para compartir experiencias y avanzar juntos en el futuro del sector alimentario.**

**Grupo Vall Companys**