



Conservas (cárnicas, de frutas, de marisco, de pescado y de vegetales)

Conservar los alimentos y especialmente aquellos que se producen en un periodo limitado del año, fue siempre una aspiración que tuvo resultados positivos tempranos y que poco a poco, se ha ido perfeccionando hasta alcanzar el nivel actual, que es francamente satisfactorio.

La conservación de alimentos por el calor, envasados en recipientes herméticos es relativamente moderna, pero se ha conseguido que el control de las curvas, de temperatura y tiempo, haya permitido que las propiedades del alimento inicial no se alteren negativamente y además que los envases sean fáciles de abrir, lo que ha difundido su utilización.

La conservación de la carne nació cuando aun no se dominaba el uso del frío, y se generalizó cuando fue necesario abastecer a los soldados en campaña. Surgieron una serie de productos cárnicos, que primero fueron solo carne cocida, después se hicieron piezas enteras como el jamón de York y finalmente infinidad de platos preparados de alto nivel gastronómico. El sector se ha diversificado y se han introducido delicatessen, como el confit de pato, las carrilleras de ibérico, codornices confitadas, diferentes preparaciones a base de foie-gras, etc.

Los pescados y mariscos han sido siempre un producto muy buscado por los conserveros, por el buen comportamiento que tienen tras someterlos al proceso de conservación. Algunos pescados y mariscos se capturan en una temporada concreta, como son las "costeras" y se consiguen excelentes resultados, como lo demuestran las conservas de atún, sardinas, mejillones, etc. Destacan las conservas de túnidos, con una producción de más de 270.000 T., las de sardina (16.000 T) y de caballa (5.000 T). Las de marisco son 71.000 T, de las cuales 23.620 T. son. de conservas de mejillón, y hay también una importante oferta de cefalópodos, almejas, berberechos, zamburiñas, etc.

También las frutas, las hortalizas y las legumbres han alcanzado un altísimo nivel en distintas presentaciones como es en el caso de las frutas las mermeladas, las macedonias o los frutos enteros en almíbar. Con las hortalizas, especialmente con las de fruto, como son el tomate y el pimiento, o las

berenjenas hay una gran diversidad de presentaciones, y en algunos casos como sucede con el espárrago blanco el nivel de calidad alcanzado es extraordinario.

En lo que respecta a las legumbres simplemente envasadas y cocidas, facilitan la labor del ama de casa y empleadas en la preparación de platos preparados, son la base de diferentes elaboraciones de la cocina tradicional. Aunque en los últimos años la demanda de estos productos ha caído, o ha permanecido estacionada, la industria ha respondido mejorando calidad y presentaciones. La consecuencia es que las exportaciones han aumentado hasta alcanzar los 7.000 millones de euros, encabezados por las de tomate concentrado.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

