

AOA Chile participará del evento que se realizará desde el 1 al 3 de octubre

Food & Service 2024: sabores orgánicos y sustentables de Latinoamérica para el mundo

La Revista AOA Chile, como voz líder en el ámbito de la agricultura orgánica y sustentable, anunció su participación en la próxima feria Food & Service, la que se celebrará desde el 1 al 3 de octubre de 2024 en el Centro de Eventos y Convenciones Espacio Riesco. Más allá de una simple exhibición de productos, este año presentarán con orgullo el pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo, un espacio que rinde homenaje a la alimentación orgánica y sustentable.

Este Pabellón será un oasis de experiencias sensoriales, donde los visitantes podrán deleitarse con una amplia gama de productos orgánicos y sustentables (biodinámicos, regenerativos y veganos) provenientes de diversos rincones de Chile, de Latinoamérica y del mundo. A través de charlas, talleres y demostraciones interactivas, los participantes podrán profundizar en los beneficios de la alimentación orgánica y sustentable para la salud humana, el medio ambiente y las comunidades locales.

¿POR QUÉ PARTICIPAR?

La feria Food & Service 2024 es un evento imperdible para aquellos que buscan expandir sus horizontes comerciales y establecer conexiones estratégicas en la industria de la alimentación orgánica y sustentable. Con más de 1.100 stands distribuidos en 29 mil metros cuadrados de espacio de exhibición, esta feria se posiciona como la segunda más importante de la región.

En 2023, la feria contó con 1.060 stands, de los cuales el 31% pertenecían a empresas chilenas, además, recibió alrededor de 31.000 visitantes, el 80% de los cuales tomó decisiones comerciales basadas en su experiencia en el evento. Por estos motivos, este espacio brinda oportunidades inigualables para conocer las últimas tendencias del mercado, establecer contactos comerciales y generar oportunidades de negocio, así que no te pierdas la oportunidad de ser parte de este encuentro que impulsa el crecimiento y la innovación en la industria



Uno de los aspectos más emocionantes en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable será "La Ruta Orgánica" pero está vez en moto, un viaje sensorial que conectará lo rural con lo urbano.

alimentaria.

¿ALIMENTACIÓN ORGÁNICA Y SUSTENTABLE?

La relevancia de la alimentación orgánica y sustentable reside en diversos aspectos fundamentales para el bienestar humano y el cuidado del medio ambiente. Los productos orgánicos y sustentables, tales como los de origen biodinámico, regenerativo, agroecológico y vegano, se distinguen por su proceso de producción libre de químicos perjudiciales, característica que no solo garantiza la pureza de los alimentos que consumimos, sino que también contribuye a preservar la salud del suelo y del agua, elementos vitales para los ecosistemas de todo el planeta.

Además, los métodos de producción orgánicos y sustentables fo-

mentan un enfoque más holístico y respetuoso con el medio ambiente, implicando a su vez, un apoyo directo a los pequeños y medianos productores. Al privilegiar estos productos, estamos apoyando una agricultura más justa y equitativa, que valora el trabajo de quienes cultivan la tierra de manera responsable y respetuosa con el entorno, contribuyendo así a la preservación de un entorno sano y equilibrado para las generaciones futuras.

UN EPICENTRO DE CONOCIMIENTO, NEGOCIOS E INNOVACIÓN

"En AOA Chile, estamos profundamente convencidos del poder y la trascendencia de la alimentación orgánica y sustentable. Nuestro compromiso con prácticas agrícolas que respetan y enriquecen

la tierra es inquebrantable, razón por la cual nos dedicamos a fomentar un futuro donde la sostenibilidad no sea solo una opción, sino la norma", sostuvo Rodrigo Rojas, fundador de AOA Chile.

En consonancia con esta visión, el pabellón Sabor Orgánico y Sustentable de Chile y El Mundo, se convertirá en un epicentro de conocimiento, innovación y sabor, albergando una serie de temáticas centradas en los alimentos orgánicos y sustentables, especialmente en su comercialización por parte de empresas públicas y privadas y a las normativas nutricionales y de etiquetado en los mercados de Europa y Estados Unidos. Los visitantes tendrán la oportunidad de interactuar con expertos y aprender sobre las últimas tendencias y avances del sector, consolidando así nuestro compromiso con la promoción de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y la salud de las personas.

Además, se realizará una ronda de negocios organizada por AOA Chile y ProChile, con la colaboración estratégica de Transforma Alimentos.

"Uniendo fuerzas hemos juntado una gran cantidad de proveedores potenciales que ProChile ha invitado, con el importante aliado que hemos traído a la mesa como lo es ALAS, la Asociación Latinoamericana de Supermercados, quienes cuentan con alrededor de 4 asociados altamente interesados en sumar a sus estanterías alimentos orgánicos y sustentables", precisó Rojas.

RUTA ORGÁNICA

Uno de los aspectos más emocionantes en el Pabellón Sabor Orgánico y Sustentable será el anuncio de retomar "La Ruta Orgánica" pero esta vez en moto, un viaje sensorial que conectará lo rural con lo urbano, yendo más allá de lo gastronómico para convertirse en el guionista de las apasionantes historias que se esconden detrás de cada alimento orgánico y sustentable.

Será una ventana educativa y enriquecedora que nos permitirá entender, de manera tangible, el impacto positivo que la alimentación orgánica y sustentable tiene en nuestro entorno natural y en las comunidades locales de cada región.

Con paradas estratégicas y experiencias interactivas, los participantes tendrán la oportunidad de sumergirse en cada aspecto de esta transformación, experimentando cada lugar visitado con todos sus sentidos. A lo largo del recorrido, los aventureros tendrán la oportunidad de:

- Conocer las historias de los productores y agricultores: Su conocimiento profundo del campo, sus fortalezas, sus debilidades y todo el trabajo realizado durante la transición a la agricultura orgánica y sustentable.

- Apreciar la realidad y las dificultades del proceso: Entender los desafíos que enfrentan los productores al adoptar prácticas sostenibles y cómo los superan para ofrecer alimentos de calidad.

- Comprender el impacto positivo de la alimentación orgánica y sustentable: Descubrir cómo estas prácticas benefician al medio ambiente, las comunidades locales y la salud de las personas.