

## NOTA DE PRENSA

18 de febrero de 2025

# Asturias y Aragón participan en el Showroom gourmet en Bruselas

**La Sociedad de Promoción Exterior Principado de Asturias, S.A., Asturex, y Aragón Exterior (AREX)** organizaron una degustación de productos de alimentos y bebidas complementarios de Asturias y Aragón en Bruselas, el 17 de febrero de 2024.

El objetivo de este proyecto para los participantes de Asturias fue la promoción de las empresas de alimentos y bebidas del Principado, a través de reuniones y de la organización de una presentación degustación showcooking con dos chefs, el asturiano Adrián Mancheño y el chef belga, Sam Wils.

Los sectores de alimentos y bebidas de Aragón y Asturias son complementarios debido a la diversidad y calidad de sus productos, que combinan la tradición agroalimentaria de ambas regiones con una oferta única y equilibrada, capaz de satisfacer las demandas del mercado internacional y presentar una propuesta integral de la gastronomía española.

Esta prospección de mercado incluyó la organización una degustación de productos de alimentos y bebidas de Asturias y Aragón en **EXCELLIS**, empresa vinculada y sede de [Horeca Magazine](#), la más reconocida por los chefs de Bélgica para este canal.

La inauguración corrió a cargo del embajador de España en Bélgica, Alberto Antón Cortés, que estuvo acompañado de la Consejera Comercial de la Oficina Económica y Comercial de España en Bélgica, María Ortiz.

La originalidad de esta presentación, además de ir dirigida no solo al retail vía importadores, sino al profesional Horeca, tanto importadores como chefs y restaurantes de Bélgica, fue que se organizó por medio de un show cooking con la participación de dos chefs, uno español y otro belga, que utilizaron los productos de las empresas participantes para preparar degustaciones, dándoles su propio toque adaptado a su origen y a sus consumidores. Asistieron al evento más de 120 participantes con interés en las empresas participantes.

## **Plan de Promoción del sector de alimentos y bebidas**

Asturex, la sociedad del Grupo Sekuens para el apoyo a la internacionalización de la empresa asturiana, ha puesto en marcha un ambicioso plan de actividades para apoyar al sector de alimentos y bebidas, enfocado en mercados internacionales atractivos y accesibles para los productores agroalimentarios asturianos. Estos destinos han sido seleccionados en base al éxito de las exportaciones regionales y el interés manifestado por las propias empresas del sector.

El programa incluye la participación en ferias internacionales y eventos especializados, acciones de marketing indirecto, sesiones formativas y seminarios sobre mercados clave, así como la creación de un grupo de trabajo colaborativo con ICEX para fomentar la innovación en tecnología alimentaria.

Además, Asturex busca dar visibilidad a las empresas asturianas a través de redes sociales. En este sentido, el proyecto digital @tastingasturias se ha consolidado como una herramienta clave para conectar a productores regionales con importadores, distribuidores, clientes finales e influencers, tanto a nivel nacional como internacional. Con esta iniciativa, Asturex refuerza su compromiso de posicionar los productos asturianos en mercados estratégicos y apoyar la internacionalización del sector agroalimentario.

[Información sobre el plan de promoción: www.asturex.org](http://www.asturex.org)

2025 es el año para que los productos asturianos conquisten nuevas fronteras. Incluye la participación en ferias clave como el Salón Gourmets o Food Expo Greece , y mostrará al mundo la calidad y el sabor único de Asturias. El plan incluye showcookings en Bélgica y degustaciones en Suecia, diseñados para captar la atención de importadores y distribuidores internacionales. ¡Una oportunidad para dar a conocer las marcas asturianas en mercados estratégicos!

Además, la sociedad ayuda a la empresa asturiana a a conectar directamente con compradores mediante Asturex IMPORTMATCH y la innovadora plataforma digital @tastingasturias, que potencia la visibilidad de tus productos en mercados internacionales.

## **Oportunidades de negocio**

Bélgica se posiciona como un mercado estratégico para el sector gourmet español, gracias a su alto poder adquisitivo y a un entorno de negocios transparente. Este país cuenta con eficientes canales de distribución que facilitan el acceso a consumidores exigentes, quienes valoran especialmente la calidad, la innovación y el respeto al medio ambiente en productos de alta gama.

Las exportaciones españolas de alimentos y bebidas gourmet encuentran en Bélgica un público receptivo, particularmente en categorías premium. Estos productos, con una combinación de tradición y excelencia, capturan el interés de los consumidores belgas que buscan experiencias gastronómicas únicas.

Con su creciente interés por productos gourmet que combinan tradición, innovación y sostenibilidad, Bélgica representa una oportunidad clave para las empresas españolas y en este caso, las asturianas y aragonesas.

## **Exportaciones de Asturias a Bélgica**

En los últimos cinco años, las exportaciones de alimentos y bebidas desde Asturias hacia Bélgica han mostrado una tendencia positiva, consolidando a este país como uno de los principales destinos comerciales para el sector agroalimentario asturiano. Según datos de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), durante los primeros once meses de 2023, las exportaciones asturianas en este sector alcanzaron los 230 millones de euros, con Bélgica figurando entre los principales mercados receptores dentro de la Unión Europea.

Este crecimiento refleja la calidad y competitividad de los productos asturianos en el mercado belga, fortaleciendo los lazos comerciales entre ambas regiones. Bélgica se posiciona así como un mercado estratégico en la evolución de las exportaciones asturianas, destacando la

preferencia de los consumidores belgas por productos que combinan tradición, innovación y sostenibilidad.

### **Empresas asturianas participantes**

**Hijos de Francisco Serrano (Anís de la Asturiana).** Producción de destilados: anís, dulce y seco, crema de café, crema de anís, licor de guindas.  
[www.anisdelaasturiana.com](http://www.anisdelaasturiana.com)

**Conservas El Viejo Pescador (El Viejo Pescador).** Conservas de pescado: pulpo, bonito del norte, caballa, mejillones, sardinillas, anchoas y patés.  
[www.elviejopescador.es](http://www.elviejopescador.es)

**Embutidos La Unión.** Elaboración de productos cárnicos y salazones. El grueso de nuestra fabricación son chorizos, morcillas, pancetas, lacones, compangos, fabsda y embutidos de caza. [www.embutidoslaunion.com](http://www.embutidoslaunion.com)

**Sma Asturian Food&Drinks, (Hidromiel Zangana).** Elaboración de hidromiel Zángana, bebida fermentada alcohólica elaborada artesanalmente en Asturias con ingredientes naturales, sin conservantes y con miel 100% origen España, agua y levadura. Exenta de gluten. [www.hidromielzangana.com](http://www.hidromielzangana.com)

**Paqui Gin, (Orbayu Gin)** London Dry Gin destilada en Asturias.  
<https://orbayugin.com/>

**The Patito Ruso Company, (Picofino)** Producción de destilados y espirituosos artesanales (ginebra, vermut y gin creams) y productos gourmet derivados de estos espirituosos (conservas, gildas, mermeladas...), creando productos completamente nuevos que nadie ha lanzado antes. 14 premios internacionales en solo 4 años.  
[www.picofinoclub.com](http://www.picofinoclub.com)

**Miel Valle de Prada.** Apicultura, extracción y envasado de la miel de bosque y montaña, polen y propoleos. <http://www.mielpuradeprada.com>.

### **Empresas aragonesas participantes en el evento**

- Bodegas Aragonesas ([www.bodegasaragonesas.com](http://www.bodegasaragonesas.com)) – vino
- Cabecita Loca Slow Drinks ([www.cabecitalocadrinks.com](http://www.cabecitalocadrinks.com)) – sangria y vermouth premium, vino
- Grupo Arcoiris ([www.grupoarcoiris](http://www.grupoarcoiris)) – Jamón DO Teruel
- Manjares de la Tierra ([www.manjaresdelatierra.com](http://www.manjaresdelatierra.com)) – trufa negra
- Naturel Gourmets ([www.naturel.com](http://www.naturel.com)) – carne de cerdo, embutido DOP Teruel
- Salz y Salz ([www.salzysalz.com](http://www.salzysalz.com)) - aceite de oliva
- Genuine Coconut ([www.geninecoconut](http://www.geninecoconut)) – productos transformados de coco