vinetur

Caviaroli refuerza su expansión en Italia con stand propio en la feria TuttoFOOD Milán

La marca ha presentado sus últimas innovaciones y sus Caviaroli Drops han conseguido un segundo premio en los Better Future Awards

jueves 14 de mayo de 2026

ESCRITO POR SINGULAR PRESS



Esparreguera (Barcelona), 14 mayo de 2026.- CAVIAROLI, la empresa referente en tecnología de esferificación y productos gourmet, refuerza su estrategia de expansión internacional con su participación en la feria TuttoFOOD Milán, que ha tenido lugar esta semana en el recinto Fiera Milano Rho (Pabellón 6, Stand G-19). Tras su reciente éxito en Alimentaria Barcelona y en Salón Gourmets de Madrid, la compañía llega a Italia con el objetivo de consolidar su marca en uno de los mercados gastronómicos más exigentes del mundo.

Caviaroli ha participado por primera vez con stand propio en colaboración con la FIAB (Federación Española de Marcas de Alimentación y Bebidas), reforzando la imagen de la excelencia gastronómica española en el exterior y presentando sus últimas innovaciones, como la galardonada Pintura de Gamba, o su última creación culinaria: las nuevas Perlas Mignonette.

Apuesta estratégica por Italia

La edición 2026 de esta feria internacional bianual, líder en B2B, ha contado con más de 100.000 visitantes profesionales y alrededor de 5.000 expositores procedentes de mercados clave de Europa, Asia, América y Oriente Medio.

Con su presencia directa en este evento Caviaroli ha buscado dar un impulso definitivo a su red comercial en Italia, un país donde la cultura del aceite y la alta cocina molecular guardan una estrecha afinidad con el ADN de la marca.

El pasado lunes, 11 de mayo, el equipo de Caviaroli en la feria contó con la visita de Joan Godia, Director General d'Empreses Agroalimetàries, Qualitat i Gastronomia y de Rosa Cubel Secretària d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

De izquierda a derecha: Ramon Ramon de Caviaroli, Rosa Cubel y Joan Godia

Transformando la gastronomía con soluciones disruptivas

En el marco de TuttoFOOD Milán, Caviaroli hapresentado a los profesionales del canal HORECA sus lanzamientos más punteros, diseñados para redefinir el emplatado y el sabor:

· Pintura de Gamba: la revolución visual y gustativa. Esta emulsión premium de gamba roja mediterránea —reciente ganadora del Premio Innoval— permite a los cocineros añadir una firma de intenso sabor marino a sus creaciones con la precisión de un pincel.

· Perlas Mignonette: la reinvención de un clásico. Una propuesta creada exclusivamente para el servicio de ostras que encapsula la esencia de la salsa Mignonette en delicadas esferas, logrando el equilibrio perfecto entre acidez y estética moderna.

Amplia propuesta de productos exclusivos y nuevos galardones

Quienes han visitado el espacio de Caviaroli en TuttoFOOD Milán estos días tambiénhan tenido la oportunidad de descubrir sus productos más emblemáticos. La experiencia ha incluido catas de su línea de perlas frutales Caviaroli Fruit, la innovadora Salsa de Oliva Verde Líquida y su Pasta Pura de Oliva. Además, la marca ha exhibido sus clásicos imprescindibles: su extensa gama de perlas de aceite, vino y vinagre, que ya cuenta con más de 20 variedades distintas y las falsas aceitunas de sabor intenso Caviaroli Drops, que en esta edición se han alzado con el segundo premio como Producto Innovador en la Categoría de Conservas Vegetales, Frutas y Verduras de los premios Better Future Awards, organizados por las revistas Mark Up y Gdoweek.

Sobre Caviaroli

Con presencia en más de 20 países de Europa, Asia, América y Oceanía, y en muchos de los mejores restaurantes del mundo, Caviaroli continúa destinando el 20% de sus beneficios anuales a I+D. "Somos un ente vivo en constante evolución", afirman desde la familia Ramon, fundadores de la empresa en 2011.

Actualmente, el 80% de su producción se dirige al canal HORECA, dispone de más de 20 referencias en esferificaciones y destina más del 60% de su producción a la exportación. En estos 15 años de innovación constante, la empresa se ha consolidado como un aliado indispensable para la hostelería que busca un toque diferenciador y de alta cocina

Para más información: