

## ANCHE 17 AZIENDE CAMPANE

### A "SAPORE"

## A RIMINI FIERA DAL 21 AL 24 FEBBRAIO FOCUS SULLE NUOVE FRONTIERE DELL'ALIMENTAZIONE EXTRADOMESTICA

Si accendono i riflettori di **Rimini Fiera dal 21 al 24** febbraio prossimi, per proporre l'annuale appuntamento con il mondo del food&beverage che, anche se un appuntamento ormai tradizionale, torna con connotati fortemente innovativi. **SAPORE** è il nuovo, comune denominatore che Rimini Fiera, ispirata dalle nuove frontiere del consumo, dedica alle sue fiere dell'alimentazione extradomestica (MIA, Frigus, MSE, DIVINO LOUNGE, ORO GIALLO e PIANETA BIRRA BEVERAGE & CO), con ingresso rigorosamente riservato agli operatori, dalle ore 9,30 alle 18. La conferenza di apertura – **domenica 21 alle ore 12 in Sala Diotallevi** - sarà anche quest'anno realizzata in collaborazione con il **Centro Studi FIPE** e verterà sulle **tendenze in atto e sullo stato dei consumi fuori casa, su come cambia l'atteggiamento degli italiani a tavola.**

La **40a edizione della Mostra internazionale dell'Alimentazione**, unitamente alla **14a edizione di Frigus**, unica rassegna specializzata in Italia per i prodotti surgelati e le attrezzature per il ciclo del freddo, alla **9a edizione di Mediterranean Seafood Exhibition**, la **2a edizione di DiVino Lounge, Wine, Food and More**, la **6a edizione di ORO GIALLO Salone Internazionale dell'Olio Extravergine di Oliva** e la **11a edizione di PIANETA BIRRA BEVERAGE & CO**), avranno nella centrale Hall Sud, la **Sapore Innovation Area** che sarà la vetrina in cui saranno collocate tutte le proposte più innovative, illustrate anche attraverso il **Sapore Innovation book**, una vera e propria guida gratuita a disposizione dei visitatori. Anche **Italgrob**, la Federazione Italiana dei Distributori di Bevande, rinnoverà la sua presenza a **PIANETA BIRRA – BEVERAGE AND CO.** con uno spazio riservato alla distribuzione indipendente italiana (Padiglione C1, Stand n. 120) e con l'Assemblea Generale degli Operatori della distribuzione **Horeca**. L'appuntamento è in programma domenica 21 febbraio alle ore 14.00, presso la Sala Diotallevi. Il mondo dell'olio di qualità, extravergine di oliva, sarà nella sezione **Oro Giallo** di SAPORE, vantando anche la presenza di uno stand del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, presente pure a **DiVino Lounge**, che si propone come evento B2B dedicato a vini, spumanti e champagne. Destinatari di queste proposte, provenienti da aziende di tutto il mondo, sono sia gli operatori della ristorazione tradizionale, sia il mondo della GDO. Tra gli espositori **presenti anche 17 aziende campane**, in particolare; **Tre della provincia di Caserta:** Birrifico Artigianale Karma di Alvigliano, Casa del Tramezzino di Piedimonte Matese, Co.Pro.Spa di Caserta. **Nove della provincia di Napoli:** G.M.A Import specialità srl di Pompei, Spunto Comunicazione media DI Roccarainola,

Campania Gold di Somma Vesuviana, I Nobili del Vesuvio di Boscotrecase, Assopaf-Soc.Coop.agricola di Cercola, Fresystem spa di Napoli, Naturischia di Di Meglio Luciano di Ischia, **REGIONE CAMPANIA Assessorato All'Agricoltura. Una della provincia di Salerno:** Emporio del mare di Mugnano di Napoli, A.F Srl di Castel San Giorgio, **presente anche la Camera di Commercio di Avellino.** Inoltre, tanti prodotti campani saranno presenti in numerosi stand a cominciare da quello della “**Menù**” dove il capo area centro sud, il napoletano **Salvatore Varriale**, da tempo conduce, anche nell'ambito dell'azienda per la quale opera, una grande promozione di prodotti campani riproposti con successo, o come anche l'atro napoletano, il camaleontico **Armando Romolo Cavaliere**, che attraverso le più note aziende internazionali (**Enomatic, Costagroup arredo negozi** ed altre) ottiene successi nel territorio campano ed oltre. Numerosi gli appuntamenti in programma, di seguito segnaliamo i principali. Alla MIA, Nell'ambito del **III Gdo Buyers' Day**, sarà presentata (23 febbraio) l'indagine sul tema **Quicker & Faster:** innovazioni per la ristorazione e la moderna distribuzione al dettaglio. In collaborazione con la rivista **Code** sarà proposta la mostra “**Con-Temporary Taste. Design mutevole per locali contemporanei**”. La mostra accoglierà alcune installazioni al vero di caffetterie, locali, ristoranti, enoteche partendo dall'idea che sia possibile offrire al cliente un locale camaleontico e flessibile. Da ricordare i progetti della **NIP – Nazionale Italiana Pizzaioli** che presenterà il nuovo franchising delle pizzerie ‘**SpigAmica**’ e proporrà il **3° Campionato Mondiale di Kamut®Pizza**, il **9° Campionato Mondiale Pizze Senza Glutine**, che vedrà in giuria il pluridecorato campione del mondo di questa specialità **Marco Amoriello**, titolare della pizzeria “**Dal Guappo**” a Moiano BN e dell'omonimo ristorante. In evidenza il progetto **Deliziando** dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna**, che si articolerà attraverso la gestione di un'area all'ingresso Sud dove sarà presentato un calendario di degustazioni di piatti e i prodotti **DOP e IGP dell'Emilia-Romagna** in abbinamento con i **vini autoctoni DOC e DOCG**. Nell'ambito del progetto Deliziando sono previste due giornate di incontri con una cinquantina di aziende del comparto vitivinicolo regionale a cui parteciperanno 34 delegati esteri, buyer del settore vino, provenienti da **Austria, Bulgaria, Danimarca, Finlandia, Irlanda, Norvegia, Polonia, Regno Unito, Repubblica Ceca, Russia, Svezia, Ungheria**. L'iniziativa è organizzata in collaborazione con **Unioncamere E/R e ICE**. All'interno di SAPORE 2010 il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che patrocina il MIA**, avrà due significative presenze, con progetti promozionali che riguardano vino e olio: una al padiglione A1 e l'altra al padiglione B7. Continua a crescere **FRIGUS**, l'area dedicata ai cibi surgelati e che trova a Rimini Fiera, col patrocinio di **IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati**, l'unico appuntamento in grado di rappresentare in maniera completa un settore che mostra positivi riscontri. Allo scopo di riconoscere alla rassegna il suo rilevante peso, all'interno dell'**Innovation Award** è previsto un premio specifico per il miglior prodotto surgelato, il **Frigus**

## **Innovation Award.**

**PIANETA BIRRA BEVERAGE & CO.** guarderà soprattutto al futuro, anticipando mode e stili di vita con un occhio a quanto succede già nei Paesi dove il fenomeno birra è più evoluto. Non a caso la kermesse ospiterà collettive **statunitensi, canadesi, francesi, svizzere, belghe, tedesche e oltre cinquanta birre artigianali.** Ma produzione significa anche analisi, sperimentazione e studio. A fianco di **Unionbirrai**, ecco **Mo.BI** (Movimento della Birra), che si pone come obiettivo quello di valorizzare la cultura e la degustazione della birra. Diversi sono gli appuntamenti programmati dalle due associazioni. Una menzione particolare merita l'iniziativa di **Pausa Cafè**, una cooperativa sociale che sarà presente nell'area dei microbirrifici con l'esperienza di birra artigianale che sta facendo nella casa circondariale di Saluzzo con un percorso che è sia di reinserimento lavorativo sia, e soprattutto, umano. L'area espositiva di **MSE** occuperà i padiglioni B1 e B2, oltre ad una parte del B3, nella quale le aziende proporranno **prodotti ittici freschi, surgelati e congelati, oltre ai piatti pronti e alle specialità conservate.** MSE sarà anche l'occasione per il tradizionale appuntamento con i progetti dedicati all'economia ittica e alla valorizzazione del prodotto nazionale promossi dall'**Assessorato alle Attività Produttive della Regione Emilia Romagna.** Di respiro internazionale sarà la conferenza organizzata per il lunedì 22 dal **RAC, Consiglio Consultivo Regionale per il Mediterraneo**, che fa capo alla **Commissione Europea** e riunisce le principali organizzazioni dei sette stati membri affacciati sul Mediterraneo. Lunedì 22, Le ragioni del pesce: **il processo decisionale d'acquisto dei prodotti ittici nella G.D.O.** sarà il titolo di un convegno organizzato da **Chiodi Consulting.** Sempre lunedì 22, dalle ore 10.00, **Federpesca e Assoittica Italia**, in collaborazione con **AIVI-Associazione Italiana Veterinari Igienisti**, proporranno il convegno dal titolo: "**La regolamentazione comunitaria e la gestione della sicurezza alimentare: il punto della situazione**". Alle ore 15, **Lega Pesca** promuoverà invece il seminario: "**La filiera corta, una opportunità per gli operatori della pesca**". Martedì 23 saranno ad **MSE** i rappresentanti dell'**ANDMI – Associazione Nazionale Direttori Mercati all'Ingrosso** per un convegno dal titolo: "**I mercati all'ingrosso del Bacino del Mediterraneo: esperienze a confronto per l'armonizzazione delle filiere agroalimentari**". Ancora martedì 23, nel pomeriggio, secondo appuntamento promosso da Chiodi Consulting e organizzato da **IB Partners** sulla: "**Internazionalizzazione del settore alimentare. Agevolazioni e contributi per promuovere il made in Italy nel mondo**".

Forte dei consensi raccolti, a partire dal format innovativo e particolarmente vantaggioso, **DIVINO LOUNGE**, l'evento di Rimini Fiera dedicato a vino, spumanti e champagne, raddoppia. Anzi triplica, se si considera che ha stretto un accordo con gli organizzatori di **Arezzo Wine.** Un'intesa che punta all'estero, da dove arrivano segnali più che confortanti: hanno già confermato la presenza oltre 400 buyer, provenienti da tutto il mondo. Le recenti novità

altro non fanno che rafforzare una squadra già forte che vanta la collaborazione con la più affermata, in Italia ed all'estero, rivista di settore **La Madia Travelfood di Elsa Mazzolini**. Accanto a importanti eventi dedicati al business, nello Spazio AIS (Pad. A2) sono previsti interessanti convegni: lunedì 22 (ore 10.30) è la volta di 2010: l'anno dell'orgoglio del vino promosso da **La Madia Travelfood**, mentre martedì 23 (ore 10.30) la Cantina Cooperativa dei Vignaioli di Scansano si interroga su La realtà cooperativa nel settore vitivinicolo. Durante tutti i quattro giorni Ais organizza le Degustazioni. **L'Azienda Agricola Vitivinicola I Nobili del Vesuvio di Salvatore Ingenito proporrà degustazioni di Lacryma Christi del Vesuvio d.o.c. Bianco & Rosso Barrique** curate da: **Santino Colella** – Sommelier, vice delegato AIS Vesuviana, **Antonio Pesce** – Enologo dell'Azienda, **Antonio Piccolo** – Management Az.le. Nell'area **Montresor** verrà organizzato "Cooking - 30 piccoli assaggi", dove vini e cibi si sposeranno grazie all'abilità degli chef presenti allo stand. Da non dimenticare **ORO GIALLO**. La rassegna, oltre ad avere una forte valenza culturale (diffonde la cultura dell'olio extravergine di oliva, fa il punto sulle nuove tecnologie, approfondisce le più importanti tematiche scientifiche, guida all'assaggio e all'analisi del prodotto gli addetti ai lavori del settore ristorazione e del trade), accresce anno dopo anno la vocazione commerciale e si conferma come luogo deputato alla conclusione di importanti affari. Grande interesse suscita inoltre la partecipazione della **Provincia di Rimini** che si presenta con uno stand collettivo. Saranno organizzate degustazioni guidate sia domenica 21, sia mercoledì 24. Lunedì 22, alla presenza di autorità locali e nazionali, è prevista la Presentazione Ufficiale del nascente **Consorzio di Tutela della DOP "Colline di Romagna"**. Martedì 23 è in agenda il **convegno sulla promozione dell'Extravergine dei Colli di Rimini**, seguito dalla degustazione guidata di un menù tipico a base di extravergine del Territorio, dove sono invitati buyer e chef. Nel corso della rassegna saranno altresì assegnati i riconoscimenti del prestigioso **Concorso Oli Extra Vergine di Oliva Oro Giallo 2010**. Ad eleggere il miglior Extravergine di Oliva 2010 provvederà un'apposita commissione che effettuerà analisi sensoriali, condotte rigorosamente "alla cieca", ed assegnerà i punteggi per il riconoscimento di "the best" ai primi tre classificati delle altrettante sezioni previste: fruttato leggero, medio, intenso. Di grande interesse anche lo stand dell'Aibes che ospiterà numerosi concorsi per i barman partendo dalla prima selezione per il Concorso Miss Italia per l'Emilia Romagna che si svolgerà nel primo giorno di apertura ed eleggerà Miss Pianeta Birra 2010 e Miss Aibes.

Giuseppe De Girolamo