

Appuntamenti

RIMINI, 14-16 SETTEMBRE

TUTTO PRONTO PER IL MACFRUT: PERÙ PAESE PARTNER



Saranno almeno un centinaio i nuovi espositori presenti al Macfrut, kermesse dell'ortofrutta a Rimini Fiera dal 14 al 16 settembre. Nomi di primo piano in rappresentanza dell'intera filiera che si aggiungono alle imprese eccellenti già in fiera nella passata edizione, sempre organizzata da Cesena Fiera. A poche settimane dalla manifestazione, dei 40mila metri quadrati di Macfrut 2016 ben il 95% degli spazi sono stati già venduti.

Entrando nel merito delle *new entry* si nota come siamo di fronte a un interesse che coinvolge tutti i settori della filiera dell'ortofrutta. Sul fronte dei produttori, tra gli altri, le novità arrivano da Orogel (320 mq di stand, uno dei più grandi della fiera), Assomela, Bonomo, Finagricola, Club Candonga, Agribologna, Spreafico, Doi Group, Top Melon, Condifresco, Agricola Gloria 2, Gruppo T18, Antonio Ruggiero, Assortofrutta.

Di riguardo anche i nuovi ingressi per quanto riguarda uno dei settori più in crescita, la IV gamma: Zerbinati, Il Melograno, Ambruosi e Viscardi, Euroverde. Sul fronte del packaging, invece, la già ricca presenza si arricchisce con Ifco, Euro Pool System, JcoPlastic, Plastic Company, Schoeller-Allibert, CiessePapier, Cicrespi.

Infine, le nuove presenze dall'estero dove spicca per dimensioni il gruppo tedesco Rewe, che organizzerà il pomeriggio di giovedì 15 settembre la convention dei propri fornitori del Mediterraneo: dall'Olanda Greefa, e poi gli indiani Namdhari's fresh, i francesi Agro Selections Fruits, gli spagnoli PSB. A questi si aggiungono tante nuove imprese dall'Albania, Argentina, Colombia, Kenya, Perù e Francia, in aggiunta ai numerosi espositori esteri già presenti lo scorso anno.

Sarà proprio il Perù sarà il Paese partner dell'edizione 2016 di Macfrut. Presente anche nella scorsa edizione con uno stand organizzato dal Ministero del Commercio estero e la partecipazione di diverse imprese esportatrici di ortofrutta, quest'anno vivrà da protago-

nista la kermesse organizzata da Cesena Fiera. Non solo esposizione, infatti, ma focus di mercato, show cooking ed eventi per la promozione dei prodotti ortofruitticoli peruviani e delle principali imprese ortofruitticole del Paese. Il tutto realizzato con la collaborazione di Promperù. macfrut.it

COMACCHIO (FE), 23 SETTEMBRE-9 OTTOBRE SAGRA DELL'ANGUILLA AL VIA, FESTA PER LA "REGINA DELLE VALLI"

La XVIII edizione della kermesse celebrerà l'anguilla e il ricco e gustosissimo paniere delle produzioni e specialità agroalimentari di qualità del Delta del Po. Il cartellone della manifestazione prevede nei tre week end (ma anche durante la settimana) il susseguirsi di numerosi appuntamenti e iniziative con la buona tavola e il buon bere. In calendario dimostrazioni pratiche di cattura nelle stazioni da pesca in valle e spiedatura nei suggestivi camini della Manifattura dei Marinati. Ma anche degustazioni guidate, laboratori del gusto e cooking show - fra i quali quello con lo chef Hiroshi Ogata, uno dei massimi esperti giapponesi nella cucina di questo pesce - che avranno come protagonista non soltanto la "Regina delle valli" ma anche le altre perle enogastronomiche del Delta del Po: dai "vini delle sabbie" del Bosco Eliceo ai prodotti locali della filiera della pesca fino alle produzioni e specialità gastronomiche territoriali tutelate dall'Unione Europea con i marchi di Indicazione geografica e Denominazione d'origine protetta. Tanti appetitosi spunti per mettere in agenda un'escursione o un fine settimana nella "Venezia delle valli", da alternare e abbinare con tour a piedi, in barca e in bici in città e nel Parco del Delta, passeggiando fra le variopinte bancarelle del grande mercatino di prodotti enogastronomici. comacchio.it

BOLOGNA, 20-23 OTTOBRE UN AMORE A PRIMA FETTA: TORNA MORTADELLABO'



Da giovedì 20 a domenica 23 ottobre Bologna torna a rendere omaggio a una delle sue più celebrate eccellenze. Dopo il grande successo della passata edizione, che ha coinvolto oltre 130mila visitatori, il Consorzio Mortadella Bologna dà appuntamento nel centro della città per una vera e propria festa del gusto, con un nuovo *concept* che permetterà di conoscere da vicino il valore della Mortadella Bologna Igp. Piazza Maggiore e Piazza Re Enzo saranno infatti il cuore pulsante della manifestazione.

Punto d'aggregazione e catalizzatore, il centro storico di Bologna esalterà la "Regina dei salumi" con l'immane "Ristorante in rosa", dove otto grandi chef, quattro dal territorio e altrettanti dal resto d'Italia, si sfideranno nella realizzazione di ricette tradizionali e innovative, valorizzando la grande versatilità della Mortadella Bologna Igp.

A colorare il centro storico, un variegato panorama di offerte *street food* che arriveranno da tutta Italia per proporre sfiziosi piatti da strada in grado di coniugare le ricette più tradizionali delle nostre regioni con la Mortadella Bologna Igp. Altro appuntamento da non mancare la "Panineria gourmet", dove gustare abbinamenti inediti e sorprendenti proposti sempre da grandi chef.

Sarà riservato poi un trattamento speciale anche agli amanti dell'intramontabile rosetta con la Mortadella che, per i quattro giorni dell'evento, verrà distribuita da altrettanti *foodbike* in "Mortadella Style" nelle principali vie del centro città.

News

ACCORDI TUTTOFOOD CON FEDERBIO: SOSTENIBILITÀ A TUTTO CAMPO

Importante accordo in vista dell'edizione 2017 di Tuttofood (8-11 maggio) fra Fiera Milano e FederBio, la Federazione Italiana agricoltura biologica e biodinamica, che promuoverà tra gli associati la partecipazione alla prossima edizione della rassegna dedicata al *food & beverage*. Una collaborazione nell'ambito del b2b con cui FederBio ha l'opportunità di offrire ai propri associati un incontro diretto con il mondo degli addetti ai lavori e, in particolare, con i buyer nazionali e internazionali.

Oltre all'apertura della sede lombarda della Federazione nelle palazzine di Fiera Milano a Rho, saranno anche realizzati progetti comunitari di promozione e sviluppo del comparto biologico in Italia e all'estero.

Il mercato dei prodotti bio vale oltre 80 miliardi di dollari a livello mondiale, (dati Fibi/Organic Monitor), di cui 35 miliardi nella Ue. Nel nostro Paese il valore del mercato interno è pari a 2,7 miliardi di euro (AssoBio da dati Ismea, Nielsen), a cui si devono aggiungere

1,4 miliardi di export (Nomisma).

tuttofood.it

ORTOFRUTTA PESCHE E NETTARINE: CAMPAGNA IN 4 MILA PUNTI VENDITA IN ITALIA

È partita la campagna "Pesche e nettarine di stagione: qualità italiana garantita dalla natura", realizzata dall'Organizzazione Interprofessionale ortofrutticola italiana - Ortofrutta Italia, con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. La promozione, che si sviluppa principalmente nei mesi di luglio e agosto, punta a sostenere su tutto il territorio nazionale il consumo di pesche e nettarine attraverso un'informazione dei cittadini sulle proprietà nutrizionali e qualitative di questi prodotti. Coinvolti 4mila punti vendita della grande distribuzione organizzata, dei mercati agro-alimentari e dei negozi specializzati e di prossimità dove sono esposti i materiali comunicativi.

«In questo modo - ha affermato il ministro **Maurizio Martina** - sarà ancora più immediato individuare le pesche e nettarine italiane e i cittadini potranno scegliere ancora più facilmente la qualità made in Italy al 100%, sostenendo così i nostri produttori.

Questa campagna di promozione, così come quelle dei mesi scorsi su pomodori e arance, è il risultato di un lavoro concreto e costante per la valorizzazione delle nostre filiere agricole e che vedono protagonista l'interprofessione ortofrutticola. Abbiamo sempre più bisogno di organizzazione, di aggregazione dell'offerta anche per cogliere opportunità di comunicazione come questa».

In Italia si producono annualmente da 1,3 a 1,5 milioni di tonnellate di pesche, nettarine e percoche confermando il nostro Paese, insieme alla Spagna, leader a livello europeo, dove la produzione complessiva varia da 3,5 a 3,9 milioni di tonnellate.

