

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

FOODS / CULTURES / MIXTURES

THE MEDITERRANEAN AGRO FOOD PRODUCTS EXHIBITION
FIERA DI ROMA, 23-24-25-26 NOVEMBER 2018

CREATED AND ORGANIZED BY:





Contaminazioni

Il cibo è un bene prezioso che ci nutre e ci dà energia. Per questo è importante che sia sano e sicuro. Le contaminazioni alimentari possono essere di origine naturale o artificiale. Le naturali sono quelle che avvengono durante la crescita delle piante o degli animali. Le artificiali sono quelle che avvengono durante la lavorazione o la conservazione del cibo. Per evitare le contaminazioni è importante seguire alcune regole: lavare bene le verdure e la frutta, cuocere il cibo a sufficienza, conservare il cibo in frigorifero a una temperatura inferiore a 4°C, non mangiare cibi scaduti o conservati a lungo.



PAROLE CHIAVE
MERCATO
SCAMBIO
CONFRONTO
ESPERIENZA
CULTURA
STORIA
SVILUPPO
SINERGIA

Civiltà del Grano

È lo spazio più ampio di Mercato Mediterraneo dedicato al grano e agli altri antichi cereali. Il grano è da millenni il principale alimento della civiltà occidentale e ha influenzato nel tempo la società e strutturato il paesaggio in modo determinante. Noi siamo la Civiltà del Grano, perché quello che mangiamo ci cambia geneticamente, il grano è l'elemento distintivo delle civiltà mediterranee.



Civiltà del Mare

È l'area dedicata ai contatti tra gli scambi, mezzo per la diffusione di contatti tra proprietà diverse e quindi ricchezza. Tra continenti uniti da un solo mare, una linea mediterranea, si è sviluppata una civiltà mediterranea. La pezza è una attività di mare, che nel Mediterraneo accompagna l'uomo dagli albori della civiltà, prima ancora dello sviluppo dell'agricoltura. All'orientamento, il sapere arguto si unisce, alle tradizioni gastronomiche hanno rappresentato due vite, i secoli un carattere distintivo della cultura e della storia.

MERCATO, SCAMBIO E CONFRONTO
Lo scambio è alla base del commercio. Il mercato è il luogo ideale per lo svolgimento degli scambi, degli affari e dei confronti diretti. Tutto deve ruotare attorno ad un mercato Mediterraneo.

ESPERIENZA
Ogni mercato è un luogo di esperienze: sapori, profumi e suoni, tocchi con mano e impari. Uno spazio senza limiti dove trovare tutto per fare esperienza. Mercato Mediterraneo.

CULTURA E STORIA
Mediterraneo: un mare di scambi e scambi tra culture diverse. Un processo di evoluzione della civiltà, che è alla base dell'evoluzione della civiltà. Un insieme di percorsi storici e culturali. Mercato Mediterraneo.

SVILUPPO E SINERGIA
L'evoluzione del singolo, attraverso la collaborazione e l'esperienza del Mediterraneo. La differenza ha intensificato lo sviluppo e lo sviluppo ha prodotto differenza. È lo sviluppo per tutti la diversità ad essere la base. Un occasione per tutti lo sviluppo del Mediterraneo.



Extravergine

Area espositiva riservata allo sconfinato universo degli oli dove vivere le esperienze non solo dell'extravergine, ma anche dei semioleosi. L'olio extravergine d'oliva, re indiscusso della dieta mediterranea, apportando una serie di nutrienti essenziali per il benessere del nostro organismo, verrà rappresentato in tutte le sue forme: nutrizione, salute, bellezza.



Metterci la Fa

È l'area... Oggi il... del... sono... a... y...

A NEW CENTRALITY FOR THE MEDITERRANEAN

Crossroad of trades, tales and languages, but also of art and culture.
To the Sea that **Unites**, to its cities, important centers of social
and economic exchange, to its food products it expresses,
Fiera Roma dedicates this professional international expo.



Opening Ceremony
Ribbon Cutting



Riccardo Di Segni
The Kosher Cuisine



Breadmaking Classes



Leoluca Orlando
Palermo Capital
of Culture 2018



Opening Event
Institutional Salute

SURFING THE SEA OF OPPORTUNITIES

Key data and indicators clearly prove today the existence a new centrality of the Mediterranean within the international geo-economic scenario. The import-export values of the leading countries of the world, from China to the US, from Europe (Germany, Italy, France) towards those of the southern shore of the Mediterranean have grown **constantly during the past 15 years**. Also, for the last 20 years the economy of the countries of the Middle East and North Africa recorded **an average GDP increase of + 4.4% per year**, enormous if compared to the poor European average of less than half that figure(*). **These reasons explain the great appeal of the Mediterranean Area from a forward-looking market perspective.**

(*) Source IISole24Ore

SURFING NEW BUSINESS OPTIONS

Mercato Mediterraneo 2018 doors are wide open to those producing with care and quality the specialty foods and products at the basis for the Mediterranean diet, those carrying inside themselves the nuances that only the sun and the earth of the region can convey. The event, though rooted in the classic panorama an **original format** and an **innovative offer**: a wide scope exhibition to merge business with culture, trades with tales, tastes with flavors: here, relations will be developed, ideas will be shared, **synergies will arise between exhibitors and buyers, from Italy and the world.**



Live Rai 1
Linea Verde



Stefania Craxi
Trasformazioni Mediterranee



Leoluca Orlando
Alfonso Pecoraro Scanio
Pizza Unesco Heritage



Fare Mare Workshop



Michael Sommer
Who were the Phoenicians?



Bouchra Elwali / Hnia Ouardi
Cous Cous from the city of Fez

HOSTED BUYER PROGRAM: INCOMING FROM ITALY AND THE WORLD

A **special incoming program** with professionals **invited** and **selected** in Italy and around the world, according to the visitor profiles, with proven purchasing power, has been put in place for the event. The program will be organized thanks to a dedicated APP, **MyAgenda**, the access will be allowed to exhibitors and buyers only. The APP will profile participants and match the counterparts to organize the meetings. The program will be completed by networking events and special tasting sessions.

EXHIBITOR PROFILES

- Farming enterprises
- Small, medium and big sized companies
- Public and private organizations and institutions
- Promotion and protection agencies
- Consortiums, associations, organizations
- Representatives, agents, distributors
- Specialised press and publications
- Research and development organizations
- Food bloggers, influencers, new media
- Services, equipment and complements
- Education and professional training

VISITOR PROFILES

- Italian and international buyers from Retail and Ho.re.ca.
- Import/export enterprises
- Retailers, wholesalers, dealers, distributors
- Purchasing managers from GDO and GDS
- Personal shoppers
- Food bloggers and influencers
- Corporate/collectivity purchasing managers
- Banqueting managers
- Purchase groups
- Cuisine schools
- Certification and education institutions

THE OPPORTUNITIES OF MERCATO MEDITERRANEO 2018

OVERVIEW

Buyers and **professionals** will be able to get in a glance the best of the typical and quality productions from the countries of the MED Zone.

NEGOTIATIONS

The presence of selection of **buyers** and **purchasing officers**, national and international, operating in the framework of a structured incoming program, with pre-set agendas, **special networking areas and events**, will enable our exhibitors to **concretely** boost their **business**.

PRESENTATION

Specially equipped spaces will be made available to the participants within the event, to complete their participation with **technical insights**, presentations and all those initiatives aimed at **maximizing the success** of their investment.

EDUCATION

A crucial section of the expo, with **educational** and **update programs** taken care of by experts and renowned chefs, to **experiment** and **explore** the **new frontiers** of **taste** within this extraordinary market.





EVO Oil Blending Experience



Paolo De Castro
Agriculture and political stability of the Mediterranean



Simonetta Pattuglia
Master Food&Wine & Co



Toshiya Tada
Olive Oil Tokyo Contest



G. Barbera / F. Sottile
Bracing the branches



M. Borgia / N. Di Nunzio / Chef Kumalé
International Festival of Food Journalism Preview

22 COUNTRIES 3 CONTINENTS

In the important scenery of economic development described above, **Mercato Mediterraneo 2018** becomes the place of **trades, comparisons and knowledge** among all those who live and develop their activities in the more ancient of markets.

22 countries within 3 different continents that – through very different cultural elements and trade experiences – give life to the **beauty of biodiversity**, expressed through products, foods and recipes. A unique offer from a unique marketplace, made of micro and macro productive realities cradling perfectly and naturally in **Mercato Mediterraneo**, a **dialogue never interrupted**, since the times of the **Phoenicians** to our days.

ROMA

Italy's pulsating heart, central by vocation, welcoming yet superb. Rome synthesizes **past and present** at best, firmly **rooted** in Europe while stretching out to the Mare Nostrum. **Mercato Mediterraneo**, taking place in Rome, adds a lot to the simple trade event: the pleasantness of the unique suggestions that make Rome one of the most desired cities in the world.

SURFING THE SEA OF TRADES: THE WATER ISSUE

In a sea crossed by millenniums of trades that shares and unites - through this deep, liquid backbone - the themes of protecting water as a common asset, and the implications of its future management, will be duly represented in the event. From mineral drinking water to the new technology solutions, to the proposals supporting a sustainable future for this essential resource. Water will count on a highly privileged observatory with our event.

3 CIVILIZATIONS, 3 WORLDS AND MUCH MORE

Bread&Company, Wine Divine, the Shapes of Milk: these are the great guidelines, the Civilizations that will drive the concept and the path of our 2018 edition. They will interact to recreate a colorful, scented and stimulating universe within the expo, through the exposure of key products of the food tradition of the Area, encased within real business opportunities. All this in an open context, where every production and quality will find proper co-location.

MERCATO MEDITERRANEO FOODS / CULTURES / MIXTURES



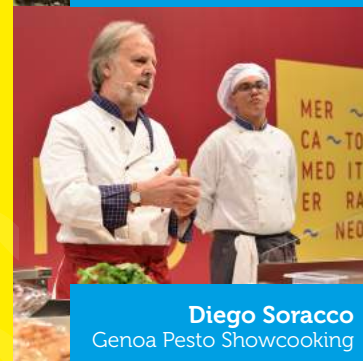
Giacomo Miola
Gastronomic Trekking



Marco Sarandrea
Il Patrimonio Etnobotanico
del Mediterraneo



V. Esse / S. Foglia
Chef Nojo / Officine del Pesce



Diego Soracco
Genoa Pesto Showcooking



Antonio Amato Ensemble
The night of the Pizzica



E. Di Renzo / G. Orefice / E. De Masi
Nutraceutical values of the Mediterranean Diet



BREAD&COMPANY

Bread&Oil, Bread&Tomato, Bread&Cheese, Bread&Wine and we could continue like this and quote equally perfect ensembles, tasty and healthy, where grains are protagonists of a wide debate that claims important consideration. Here Mercato Mediterraneo has great potential, staging productions that perfectly picture a macro area of modern and experimental agriculture techniques, that we know so little of.



WINE DIVINE

France and Italy may be undisputed models of wine production, yet the wines that tell us of the many lands and scents of the **Mediterranean** will find special exposure in our event, as they represent a true novelty element on the market. Experiences of dynamically conducted “**wine tasting**” will cross islands, lands and coasts, tracing the new frontiers of wine, preserving yet the ancient origin of this incredible product.



THE SHAPES OF MILK

If a product can tell more than others the anthropology of the peoples of the Mediterranean, this is milk. In its thousand different presentations, this product is unique nourishment and primary resource. Flavors, aromas, but also healthiness and life itself are preserved in milk: yogurt, kefir and a number of extraordinary dairy products will complete the journey. Also, there will be room to present innovation systems that will enrich the potential of such traditional productions.



Ore 15.00 /
Area Palco Centrale

~
Presentazione
del Libro
"Abbracciare
gli albi"

MIXTURES

Paths and tales to highlight how mixture and exchange introduced in all times healthiness, taste, and harmony. In this section of the event, all products from the Mediterranean, even the more peculiar or less known food specialties and tastes will find in Mercato Mediterraneo a professional presentation space.

EXPOSE YOURSELF

The **discussion area of Mercato Mediterraneo**. The power of dialogue and of political messages are dramatically contradictory today: quick and dynamic meetings, highly participated, with important actors from the sector but also new and pro-active speakers, ready to commit themselves.

WHAT THEY SAY ABOUT US

Extract / Press Review / Mercato Mediterraneo 2017

IL COUS COUS AL MERCATO MEDITERRANEO

Europa, Asia e Africa si incontrano alla Fiera di Roma grazie a "Mercato Mediterraneo", il salone espositivo che da giovedì 23 a domenica 26 novembre farà incontrare cibi, tradizioni e culture in un programma a base di degustazioni e show cooking, ma anche conferenze, workshop e laboratori. Un'area di ventimila metri quadri ospiterà, tra food corner e chef ai fornelli, spazi tematici dedicati al grano, al mare (con laboratori, tra i tanti, su come sfilettare il pesce) e all'olio extravergine, quest'ultima arricchita da una mostra fotografica sugli ulivi secolari pugliesi. Gli itinerari saranno quindi legati, ad esempio, al cous cous (show cooking ogni giorno alle 17), alle spezie mediorientali o alla dieta mediterranea.

Via Portuense 1645, tel. 06 6507 4200. Ingresso 10 euro, dalle ore 10 alle 22 (domenica dalle 10 alle 20)

TrovaRoma 23-11-2017

MERCATO MEDITERRANEO

23 - 26 NOVEMBRE, ROMA

Arriva alla Fiera di Roma, con la sua prima edizione, l'Esposizione internazionale dedicata a tutta la filiera agroalimentare, che ripercorre epoche e trasformazioni principali della civiltà del Mediterraneo, passando per i tre continenti che si affacciano sul "mare nostrum" (Europa, Asia, Africa), con 5 aree espositive su una superficie di 30.000 mq. Molto più della "solita" fiera, un viaggio espositivo attraverso il Mediterraneo, dedicato allo sviluppo rurale, finalizzato a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma, con un'inedita rappresentazione dei luoghi, dei sapori, dei prodotti e delle tradizioni locali. Food corner, showcooking e itinerari del gusto, certo, ma soprattutto storie e linguaggi millenari, arte, cultura e musica, nuovi scenari e contaminazioni legati al "mangiare

GustoSano Nov. 2017

MARE NOSTRUM

FARE LA SPESA AL MERCATO È UN AFFARE



Venerdì di Repubblica 23-11-2017

Fiera di Roma Apre domani

Il Mediterraneo tra cibo e cultura

La Fiera di Roma per quattro giorni si trasformerà in un grande mercato alimentare. Da domani a domenica la Capitale ospiterà la prima edizione del «Mercato Mediterraneo», esposizione internazionale dedicata alla filiera agroalimentare dei tre continenti – Europa, Asia e Africa – che si affacciano sul «Mare Nostrum». Nelle cinque aree espositive, i visitatori potranno assaggiare specialità di territori lontani, conoscere le contaminazioni della gastronomia italiana e incontrare produttori e chef che hanno esportato la cucina mediterranea.

Corriere della Sera 23-11-2017

occidentale, alle declinazioni dell'olio extravergine, simbolo della dieta mediterranea: «Con questo evento – spiega Pietro Piccinetti, amministratore di Fiera di Roma – colmiamo un vuoto e offriamo al territorio una manifestazione che fonde affari e cultura, scambi e storie, sapori e saperi. Roma così si ricandida a svolgere appieno il suo ruolo di Capitale di questa area». Non solo cibo, nei quattro giorni ci sarà la possibilità di assistere alle lezioni di intellettuali che hanno affrontato le problematiche del Mediterraneo in ambiti storici, filosofici, letterari ed economici.

Claudio Rinaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

si estende su cinque aree espositive e ospita un grande mercato alimentare: tra food corner, showcooking, itinerari del gusto, arte, cultura e musica. A questo va aggiunto un programma di incontri, laboratori e workshop. Ma non è solo una questione di gusto. A Mercato Mediterraneo parteciperanno buyer internazionali, produttori e aziende nazionali e internazionali. «Offriamo una manifestazione che fonde affari e cultura partendo dai prodotti agroalimentari» sintetizza Pietro Piccinetti, amministratore unico di Fiera Roma.

Italia

ROMA

Il sale, il grano, le erbe, le verdure, l'olio, il pesce. **MERCATO MEDITERRANEO Cibi, Culture, Mescolanze** (23-26 novembre) ripercorre la storia della filiera agroalimentare dei tre continenti (Europa, Asia, Africa) che si affacciano sul Mare Nostrum. Laboratori, percorsi tematici, laboratori e degustazioni (mercatomediterraneo.it).



Dove Nov. 2017

Da oggi fino al 26 novembre manifestazione alla Fiera di Roma Sapore, arte e cultura Ecco il Mediterraneo

Tutto il sapore del Mediterraneo concentrato in un unico luogo. Asia, Europa e Africa, i tre continenti bagnati dalle sue acque, si incontrano e si scambiano le loro culture. Da oggi al 26 novembre alla manifestazione «Mercato Mediterraneo» alla Fiera di Roma si potrà imparare a sfilettare il pesce o preparare alla perfezione una zuppa, sapere come si cucina un cous cous marocchino ma anche assaggiare le eccellenze agroalimentari del Lazio. Un percorso di gusto, di cibo e di cultura attraverso le loro differenze, peculiarità e ricchezze. Il tutto in 5 aree espositive su una superficie di oltre 30 mila metri quadrati.



tecipare, guidato dalla studioso Giacomo Miola, a un tour di raccolta, riconoscimento e recupero delle stesse per usi gastronomici. E alla fine ci saranno le master class in cui il prodotto raccolto verrà trasformato in diretta per la realizzazione di alcune ricette. Infine, promosso dalla Regione e dalle Camere di Commercio, ci sarà la possibilità agroalimentari del Lamag, passando per il del mare.

Così nel laboratorio «Fare Mare» si potrà assistere a una lezione dei pescatori su come si sfiletta un pesce ma anche imparare a fare inodi da pesca più importanti, a realizzare una rete, a riconoscere i venti e individuare le direzioni. Dalla città di Fez in Marocco arriva invece la chef Bouhra Elwali che, in compagnia della mamma di 84 anni Hnia Ouadi, guiderà i visitatori in un viaggio nelle radici più profonde del Marocco, attraverso i gesti antichi con i quali da acqua e semola si crea il cous cous, profumato di terra, di spezie, di storia. Chi è appassionato di erbe potrà invece par-

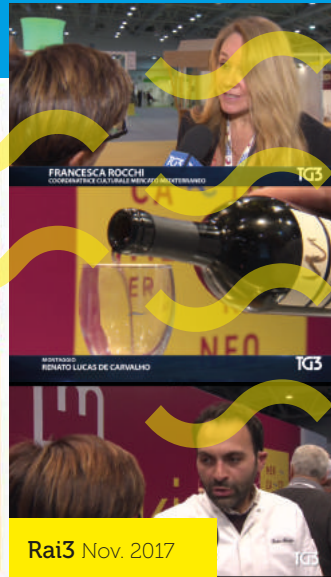
PER LA PRIMA VOLTA A ROMA UNA FIERA DEDICATA AI CIBI DEL MEDITERRANEO

Dal 23 al 26 novembre arriva alla Fiera di Roma «Mercato Mediterraneo – Cibi, Culture, Mescolanze»: la prima esposizione internazionale dedicata a tutta la filiera agroalimentare del bacino del Mare Nostrum di cui ripercorre epoche e trasformazioni principali e intrecciando storie e culture di tre continenti: Europa, Asia, Africa. A questi sui sono dedicate 5 aree espositive su una superficie di 30mila metri quadrati. «Fiera Roma accende i riflettori sul Mediterraneo e la sua ricca tradizione di prodotti della terra, che è insieme cultura, salute, economia e storia. E ricandida Roma a svolgere appieno il suo ruolo di Capitale di un mondo che si sta trasformando».



MER
CA
TO
MED
IT
ER
RA
O

Gambero Rosso Nov. 2017



Rai3 Nov. 2017

TUTTI I SAPORI DEL “MARE NOSTRUM”

Molto più della solita fiera: Mercato Mediterraneo è la prima esposizione internazionale dedicata a tutta la filiera agroalimentare, in programma a Roma dal 23 al 26 novembre. Si ripercorreranno le epoche e le trasformazioni principali della civiltà mediterranea, passando per i tre continenti

sul “Mare Nostrum”, con 5 aree espositive su una superficie totale di 30.000 metri quadri. Un viaggio alla scoperta del Mediterraneo con lo scopo finale di valorizzarne il cibo, chi lo produce e chi lo consuma.



MERCATO MEDITERRANEO
Dal 23 al 26 novembre
Fiera di Roma
• www.mercatomediterraneo.it

A Tavola Nov. 2017

Da oggi a sabato

Terra e mare una mostra mediterranea

Corsi di cucina, seminari e showcooking
tre giorni di festival sulla filiera alimentare

LAURA MARI

Dalle lezioni sulla pizza e la pasta madre al seminario per imparare a sfilettare il pesce. E poi il corso sulla raccolta delle erbe spontanee o il workshop per realizzare artigianalmente il sapone. La piccola università del mare e della terraferma, scuola del conoscere e saper fare, aprirà all'interno delle cinque aree espositive del Mercato Mediterraneo, il festival della filiera agroalimentare che condurrà i visitatori alla scoperta dei tre continenti che affacciano sul Mediterraneo: Europa, Asia e Africa.

Un'esposizione tutta da vedere da oggi a domenica alla Fiera di Roma (ingresso 10 euro, ridotto 5 euro per i bambini dai 6 ai 12

alle 22, domenica dalle 10 alle 20) sarà un mercato alimentare, con convegni, stand e lezioni. Nell'area dedicata alla civiltà del grano si prenderà confidenza con gli antichi cereali. Dalla scuola del pane e della pasta alla via del cous cous, i visitatori potranno partecipare a lectio magistralis e percorsi dedicati alla pizza Patrimonio Unesco.

L'olio extravergine d'oliva, ingrediente simbolo della dieta mediterranea, sarà invece il protagonista di un'area espositiva dove sarà allestita, tra degustazioni e percorsi storici, una mostra fotografica degli ulivi secolari della Puglia.

Showcooking, corsi per sfilettare il pesce, lezioni del gruppo Slow Food sui prodotti ittici e come conservarli con sale e erbe

La Repubblica 23-11-2017

Il Tempo 23-11-2017

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

FOODS / CULTURES / MIXTURES

Fiera di Roma

23-24-25-26 November 2018

Opening Hours:

Friday, Saturday and Sunday: **10.00 / 19.00**

Monday: **10.00 / 18.00**

Organizing Secretariat:

Ph.: **+39 06 65074524/523/522/520**

Fax: **+39 06 65074474**

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



CREATED AND ORGANIZED BY:



Fiera Roma Srl con Socio Unico

Via Portuense, 1645/1647 - 00148 Rome (Italy)

Società soggetta a direzione

e coordinamento di Investimenti S.p.A.

www.fieraroma.it

