

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:









# 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



**Leoluca Orlando**  
Palermo Capital of Culture 2018



Breadmaking Classes



**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 IlSole24Ore



# 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.**

MERCATO MEDITERRANEO FOODS / CULTURES / MIXTURES



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

# THE REASONS OF A MERCATO

The **MEDITERRANEAN SEA**: platform of trades and exchange of views among different civilizations, economies, and cultures; a **SEA** carrying a true destiny in its own name.

Be it either the Arab **Middle White Sea**, or the Albanian **Sea Among Territories**. Or the Hebrew Hayam Hatikhon (i.e. the **Sea Between Lands**), or the Berber **Ilel Agrakal**, carrying the same meaning. Our sea – never confined within its own stories yet firmly included in the wider ensemble of the emerged lands of the world; in the heart of the gigantic united Euro/Afro/Asian continent, gains itself the status of a planet of its own, a place where everything circulated in time so that the three continents may be welded for eternity by liquid boundaries.

Here, where men met the greater scenery of their own universal history, where decisive exchanges for the destiny of our civilizations have been accomplished.

**Here is MERCATO MEDITERRANEO.**

## WHY 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.



# FOODS, CULTURES, MIXTURES: THE PATHS OF MERCATO MEDITERRANEO

All the products from the Mediterranean, even the more peculiar and less known food specialties will find their space in our event, contributing to its tale: paths and stories, proposals of excellence halfway through novelty and tradition, to show how the mixing of cultures, the circulations of individuals, their trades and exchanges ever introduced wellness, taste and harmony.

And among the new paths, that will guide the themes of the journey of the event, **Bread&Company**, **the Shapes of Milk**, will take the stage, and also an entire, rich section dedicated to wines, **Vino Mediterraneo**. 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



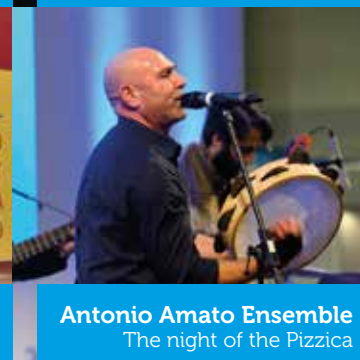
**Marco Sarandrea**  
Il Patrimonio Etnobotanico  
del Mediterraneo



**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.



## 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.





## VINO MEDITERRANEO

**Vino Mediterraneo** is the section dedicated to the nectar of the Gods of **Mercato Mediterraneo**: a divine wine that finds a special setting in the format of our event, a window of excellence, qualified and original.

Participating in **Vino Mediterraneo** will be an experience, both sensorial and of market for buyers, professionals and enthusiasts of the agri-food: with a glass in a shoulder strap bag, they will taste the best of the production of about 80 producers. A journey to discover unique aromas and flavors, those that only the Mediterranean can offer.

The section will have a dedicated program of activities:

- a special MATCHING / NETWORKING agenda with selected professionals and buyers, mainly from outside Italy, profiled specifically to hold one-to-one meetings
- dedicated spaces for special tastings, handled by experts from specialized press and media (on request)
- showcooking sessions
- possibility of joining post-event company visits.

## SPECIAL FOCUS #1



### THE MEDITERRANEAN DIET ROUNDTABLE

The revolutionary US think tank meets MERCATO MEDITERRANEO 2018, the innovative food fair in Fiera di Roma, Italy. A unique trade show, the MDR VILLAGE will be reserved for exhibitors from the Mediterranean region looking to meet buyers from the GDO, GDS, Retails and Ho.Re.Ca. sectors.

The MDR is a thought leadership conference where scientists, food industry experts, high volume food service workers, nutrition and wellness experts converge to translate the benefits of the Mediterranean diet into commercial opportunities, while gaining a deeper understanding of the health values and brand equity associated with it. Training seminars and market insights connected to the Mediterranean diet will also be offered. It will be the ideal stage for those interested in import/export opportunities.

## SPECIAL FOCUS #2



Saturday 24  
November,  
10.00 AM

### SPECIAL LESSON FOOD&WINE MASTER UNIVERSITY OF ROME TOR VERGATA

In co-operation with 7th edition of the Marketing Food&Wine organized by the Faculty of Economics of Rome Tor Vergata University, Mercato Mediterraneo hosts one of the 3 lessons of the Master, that is directed to post-graduate students in Economics.

**Marketing and Innovative Communication for Agro-Food products: new cultural routes within and for the Mediterranean?**



### SPECIAL FOCUS #3



## RESTAURANT AWARDS

**A brand new synergy, the best restaurant professionals meet Mercato Mediterraneo: NATIONAL RESTAURANT AWARDS PRIZING CEREMONY.**

The Restaurant Awards Italia represent, in size, a real "Oscar of Restaurant and Banqueting", but also and above all a prize recognized by the media, because the winners and nominees of the different categories are nominated by the specialized press and publications. The Jury is composed in fact by prestigious food and wine journaists of Italy, i.e. Chief Editors of top magazines, from renowned Restaurant guides, from the dedicated pages of important newspapers and publications of the sector.

**The prized cathegories are:**

- The best 100 restaurants of Italy
- The best F&W professionals and managers under 30

### SPECIAL FOCUS #4

**EVO  
Generation**

**Saturday 24  
November,  
10.00 AM**

## THE EVO GENERATION

**OIL GENERATION: a new space within Mercato Mediterraneo, entirely conceived and managed by three students of the Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience, of the University of Rome Tor Vergata together with three young olive growers.**

A highly qualified space dedicated to communication of quality EXTRAVERGINE culture addressed to young professionals and professionals who wish to develop skills and awareness of what constitutes our diet. It will be tastings, debates and meetings, modulated on new languages to interact with those who will inherit a world of biodiversity, wellbeing and taste.



## 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.



Così nel laboratorio «Pare Mare» si potrà assistere a una lezione dei pescatori su come si sfiletta un pesce ma anche imparare a fare i nodi da pesca più importanti, a realizzare una rete, a riconoscere le direzioni. Dalla città di Fez in Marocco arriva invece la chef Bouchra Elwali che, in compagnia della mamma di 84 anni Hela Ouadi, guiderà i visitatori in un viaggio nelle radici più profonde del Marocco, attraverso i gusti 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 partecipare, guidato dalla studiosa 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 ricetta per la realizzazione di alcune ricette. Infine, promosso dalla Regione e dalle Camere di Commercio, ci sarà la possibilità agroalimentari del Lazio, passando per il del mare.

Il Tempo 23-11-2017

### 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 30 mila 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



MER  
CA  
TO  
MED  
IT  
ER  
RA  
NO

Gambero Rosso 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

A Tavola Nov. 2017

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](http://www.mercatomediterraneo.it)



Rai3 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

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](http://www.mercatomediterraneo.it)

[info@mercatoimediterraneo.it](mailto:info@mercatoimediterraneo.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](http://www.fieraroma.it)**

