

MER ~ CA ~ TO MED IT ER RA ~ NEO

CIBI / CULTURE / MESCOLANZE

FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL MEDITERRANEO
FIERA DI ROMA, 23-24-25-26 NOVEMBRE 2018

IDEATA E ORGANIZZATA DA:





UNA NUOVA CENTRALITÀ PER IL MEDITERRANEO

Crocevia di scambi, storie e linguaggi, di arte e di cultura.
Al mare di mezzo, alle sue città, importanti centri di scambio economico e sociale, e ai suoi prodotti agroalimentari, **Fiera Roma** dedica questo grande appuntamento professionale internazionale.



Cerimonia d'Apertura
Taglio del Nastro



Riccardo Di Segni
La Cucina Koshér



Leoluca Orlando
Palermo Capitale
della Cultura 2018



A scuola di Pane



Evento Inaugurale
Saluti Istituzionali

MUOVERSI TRA LE OPPORTUNITÀ DEL MEDITERRANEO

Una serie di dati e indicatori fanno emergere con chiarezza una nuova e più importante centralità del Mediterraneo nello scenario geoeconomico internazionale.

Il commercio estero (import-export) dei principali Paesi del mondo (dalla Cina agli Usa) e dell'Europa (Germania, Italia, Francia) verso i Paesi della sponda Sud del Mediterraneo **è in costante crescita da 15 anni.**

Negli ultimi 20 anni le economie dei Paesi del Medio Oriente e Nord Africa hanno registrato **un aumento medio del Pil del +4,4% annuo** contro una media Europea di meno della metà^(*).

Per questa ragione il Mediterraneo diventa interessante in un'ottica lungimirante di mercato.

(*) Fonte IlSole24Ore

MUOVERSI TRA NUOVE OCCASIONI DI BUSINESS

Mercato Mediterraneo 2018 apre le porte a tutti coloro che producono con **cura** e **qualità** i prodotti che sono alla base della **dieta mediterranea**, con le sfumature che il sole e la terra sanno regalare nei diversi paesi del Mediterraneo.

L'evento pur collocandosi nel panorama degli appuntamenti dedicati all'agroalimentare, si presenta con un **format originale** ed una **proposta innovativa**: una grande manifestazione dove si fonderanno affari e cultura, scambi e storie, sapori e saperi, si svilupperanno relazioni, si condivideranno idee e costruiranno **sinergie** tra **aziende** e **buyer nazionali** e **internazionali**.

MERCATO MEDITERRANEO CIBI / CULTURE / MESCOLANZE



Diretta Rai 1
Linea Verde



Stefania Craxi
Trasformazioni Mediterranee



Leoluca Orlando
Alfonso Pecoraro Scanio
Pizza Patrimonio Unesco



Laboratorio Fare Mare



Michael Sommer
Chi Furono i Fenici?



Bouchra Elwali e Hnia Ouardi
Cous Cous della Città di Fez

HOSTED BUYER PROGRAM INCOMING DALL'ITALIA E DAL MONDO

Uno **speciale programma** di incoming di **operatori selezionati** in Italia e nel mondo, appartenenti alle categorie che abbiamo a fianco elencato, con provata capacità di acquisto e trattativa, è stato realizzato per la manifestazione. Il programma si avvarrà di una speciale APP dedicata, **MY AGENDA**, cui avranno accesso riservato espositori e buyer, permettendo su piattaforma completamente informatizzata, profilazione e matching finalizzato alla realizzazione degli incontri one-to-one. Il programma sarà completato da eventi di networking, approfondimenti e speciali degustazioni.

PROFILO ESPOSITORI

Aziende agricole
Imprese piccole, medie e grandi
Enti pubblici e privati
Enti di promozione e tutela
Consorzi, associazioni, organizzazioni
Rappresentanti, agenti e distributori
Stampa ed editoria specializzata
Organismi di ricerca e studio
Food blogger, influencer e new media
Servizi, attrezzature e complementi
Servizi di formazione e aggiornamento

PROFILO VISITATORI

Buyer italiani e internazionali settore Retail e HoReCa
Società di Import/Export
Dettaglianti, grossisti, rivenditori e distributori
Responsabili acquisti della GDO e GDS
Personal shopper
Food blogger e influencer
Responsabili ristorazione corporate e mense aziendali
Banqueting manager
Gruppi di acquisto
Scuole di cucina
Organismi di formazione e certificazione

LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DA MERCATO MEDITERRANEO 2018

OVERVIEW

In un colpo d'occhio **buyer** e **professionisti** potranno avere un quadro d'insieme dei prodotti tipici e di qualità dai paesi del Mediterraneo.

TRATTATIVE

La presenza di una selezione di **buyer** e **responsabili acquisto**, nazionali e internazionali, che opereranno nell'ambito di un programma incoming strutturato, con agende programmate, aree dedicate e speciali eventi di **networking**, permetterà agli espositori di **sviluppare concretamente** il loro **business**.

PRESENTAZIONE

Spazi attrezzati saranno a disposizione delle aziende che vorranno completare la loro partecipazione con approfondimenti tecnici, presentazioni e iniziative mirate a **massimizzare l'efficacia** del proprio investimento.

FORMAZIONE

Sarà un punto cruciale, programmi di aggiornamento e approfondimento curati da esperti e chef, per esplorare e sperimentare nuove frontiere di gusto in uno straordinario mercato.





Blending Experience



Paolo De Castro
Agricoltura e Stabilità
Politica del Mediterraneo



Simonetta Pattuglia
Master Food&Wine & Co



Toshiya Tada
Olive Oil Tokyo Contest



G. Barbera / F. Sottile
Abbracciare gli Alberi



M. Borgia / N. Di Nunzio / Chef Kumalé
Anteprima Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare

PERCHÉ UN MERCATO?

MEDITERRANEO: dimensione di scambio e di confronto tra civiltà, economie e culture diverse, **MARE** che porta il proprio destino in un nome.

Che sia l'arabo **Mar Bianco di Mezzo**, o l'albanese **Mare in Mezzo alle Terre**.

Che sia l'ebraico **Hayam Hatikhon** ovvero il Mare di Mezzo, o il berbero **Ilel Agrakal**, mare tra terre, ebbene questo luogo – mai rinchiuso nella propria storia e fermamente inserito nel più vasto insieme di terre emerse del mondo, nel tutto del gigantesco continente unitario euro/afro/asiatico – ecco diventa un pianeta per sé stesso, dove tutto ha circolato precocemente tenendo i tre continenti saldati per sempre da un liquido assieme. Qui, dove gli uomini hanno incontrato il grande scenario della propria storia universale, dove si sono compiuti gli scambi decisivi per il destino delle nostre civiltà. **Qui c'è MERCATO MEDITERRANEO.**

PERCHÉ ROMA

Il cuore pulsante, centrale per vocazione, accogliente e superba. Roma rappresenta la sintesi migliore tra **passato** e **presente**, con un **piede** in Europa e una **mano** tesa nel Mediterraneo.

Mercato Mediterraneo a Roma, aggiunge allo scambio commerciale, la piacevolezza delle suggestioni che la rendono una delle città più desiderate al mondo.

CIBI CULTURE MESCOLANZE: PERCORSI NEL MERCATO

Tutti i prodotti del Mediterraneo, anche i più particolari e tipici potranno far parte del racconto dell'evento. Saranno percorsi e storie, proposte di eccellenza tra novità e tradizione, per illustrare come la contaminazione, la circolazione delle persone, i loro scambi abbiano portato benessere, gusto e armonia.

E tra i percorsi nuovi, che guideranno il viaggio tematico di **MERCATO MEDITERRANEO, Pane&Company, le Forme del Latte**, che assieme ad una sezione interamente dedicata al nettare degli Dei, **Vino Mediterraneo** contribuiranno a ricreare in fiera un universo colorato, profumato e stimolante, attraverso l'esposizione dei prodotti cardine della tradizione alimentare mediterranea, nell'ambito di vere e proprie trattative commerciali. Tutto ciò in un contesto aperto, dove ogni produzione e tipicità troverà la giusta collocazione.

MERCATO MEDITERRANEO CIBI / CULTURE / MESCOLANZE



Giacomo Miola
Gastronomic Trekking



Marco Sarandrea
Il Patrimonio Etnobotanico
del Mediterraneo



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



Diego Soracco
Il Pesto Genovese



Antonio Amato Ensemble
La Notte della Pizzica



E. Di Renzo / G. Orefice / E. De Masi
Il Valore Nutraceutico della Dieta Mediterranea



PANE&COMPANY

Pane&olio, pane&pomodoro, pane&formaggio, pane&vino e così in molti altri incontri perfetti, sani e buoni, dove il grano è al centro di un dibattito che impone una riflessione vera, e che in **Mercato Mediterraneo** può sviluppare potenzialità enormi, mostrando produzioni che sono la fotografia di una macro area fatta di agricoltura moderna e sperimentale, ancora poco conosciuta.



LE FORME DEL LATTE

Se c'è un prodotto che più di altri racconta i popoli del Mediterraneo, questo è il latte che, nelle sue forme diverse, costituisce nutrimento unico e risorsa primaria. Sapore, profumo ed essenza stessa di vita custoditi nel latte: parliamo di yogurt, kefir e formaggi straordinari ma anche di varietà, di tradizione nell'innovazione dei sistemi di produzione.



VINO MEDITERRANEO

Vino Mediterraneo è la sezione dedicata al nettare degli Dei di “Mercato Mediterraneo”, un vino divino che trova una speciale ambientazione nel format del nostro evento, una finestra d’eccellenza, qualificata e originale. Partecipare a **VINO MEDITERRANEO** sarà un’esperienza nell’esperienza sensoriale e di mercato per buyer, professionisti e appassionati dell’agro-food: forniti di bicchiere e tracolla potranno degustare il meglio delle produzioni di circa 80 aziende produttrici. Un viaggio alla scoperta di aromi e sapori unici, quelli che solo il Mediterraneo sa offrire.

La sezione avrà un programma dedicato di attività:

- uno speciale MATCHING/NETWORKING con operatori e buyer selezionati, principalmente esteri, profilati specificatamente per incontri one-to-one
- spazi dedicati per degustazione personalizzata, guidati da esperti di comunicazione sul vino (su richiesta)
- momenti di showcooking
- possibilità di aderire a visite in azienda post-evento.





LA MEDITERRANEAN DIET ROUNDTABLE

Il rivoluzionario Think Tank degli USA incontra MERCATO MEDITERRANEO 2018, nella cornice innovativa di un evento Food unico nel suo genere, il Village MDR sarà a disposizione degli espositori internazionali dell'area Med, per offrire loro l'occasione per esporre le loro produzioni e incontrare buyer dalla GDO, GDS, dettaglianti e operatori dal settore HO.RE.CA.

La MDR è un luogo ideale dove scienziati, esperti dall'industria alimentare, professionisti da imprese che gestiscono servizi food di grande volume, esperti dal settore benessere e nutrizione si riuniscono in una conferenza per convertire i benefici della dieta mediterranea in reali opportunità di business. In questo processo promuovono anche una più profonda comprensione dei valori di salute e di eccellenza associati a queste.

Il programma espositivo del Village MDR a MERCATO MEDITERRANEO sarà completato da seminari e workshop di approfondimento: la vetrina ideale per gli interessati a reali opportunità di import/export nel settore.



Sabato 24
Novembre,
ore 10.00

LEZIONE MASTERCLASSES "FOOD, WINE & CO. THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE" UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA TOR VERGATA

In collaborazione con la settima edizione delle Masterclasses Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience, organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media della Facoltà di Economia dell'Università Tor Vergata, Mercato Mediterraneo ospita una delle 3 Giornate delle Masterclass, rivolta a laureati e professionisti del settore.

Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?

A cura della Prof. Simonetta Pattuglia,
docente di Marketing, Comunicazione e Media,
Facoltà di Economia, Università Tor Vergata,
Direttore del Master



RESTAURANT AWARDS

Una nuova collaborazione: la migliore ristorazione incontra Mercato Mediterraneo PREMIAZIONE NAZIONALE RESTAURANT AWARDS.

I Restaurant Awards Italia sono per dimensione, un vero e proprio "Oscar della Ristorazione", ma anche e soprattutto un premio della stampa, dal momento che i vincitori delle varie categorie sono decretati da una prestigiosa giuria composta dai più autorevoli giornalisti enogastronomici d'Italia, come i curatori delle principali guide, i direttori delle testate di settore, i responsabili delle pagine dei quotidiani che trattano di cibo e di vino.

I destinatari dei premi sono:

- I migliori 100 ristoranti d'Italia
- I migliori professionisti under 30

Generazione OLIO

Sabato 24
Novembre,
ore 10.00

GENERAZIONE OLIO

GENERAZIONE OLIO: un nuovo spazio all'interno di Mercato Mediterraneo, interamente ideato e gestito da 3 neolaureati in food marketing dell'Università Tor Vergata assieme a tre giovani olivicoltori.

Uno spazio altamente qualificato, dedicato alla comunicazione della cultura dell'EXTRAVERGINE di qualità e indirizzato a giovani operatori e professionisti che desiderano sviluppare competenze e consapevolezza su ciò che costituisce la nostra alimentazione.

Si tratterà di assaggi, dibattiti ed incontri, modulati su nuovi linguaggi per interagire con chi eredita un mondo fatto di biodiversità, benessere, gusto.

HANNO PARLATO DI NOI

Selezione / Rassegna Stampa / 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 Fes 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
O

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



Rai3 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

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

CIBI / CULTURE / MISCOLANZE

Fiera di Roma

23-24-25-26 Novembre 2018

Orari:

Venerdì, Sabato e Domenica: **10.00 / 19.00**

Lunedì: **10.00 / 18.00**

Segreteria Organizzativa:

Tel.: **+39 06 65074523/522/520/524**

Fax: **+39 06 65074474**

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



IDEATA E ORGANIZZATA DA:



Fiera Roma Srl con Socio Unico

Via Portuense, 1645/1647 - 00148 Roma

Società soggetta a direzione

e coordinamento di Investimenti S.p.A.

www.fieraroma.it

