**MERCATO MEDITERRANEO: CIBI/CULTURE/MESCOLANZE**

*La fiera dedicata ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum,*

*ideata e organizzata da Fiera Roma.*

*Un appuntamento professionale che racconta il Mediterraneo come luogo di opportunità e di scambio culturale ed economico di prodotti della terra, cibi e tradizioni.*

23-24-25-26 novembre 2018

Fiera Roma

Padiglione 9

Torna a Fiera Roma dal **23 al 26 novembre 2018** Mercato Mediterraneo: cibi/culture/mescolanze, la manifestazione dedicata alla filiera agroalimentare e finalizzata a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma. Giunto alla seconda edizione, si presenta come appuntamento professionale indirizzato alla conoscenza e al valore economico, sociale e culturale delle produzioni dai paesi che si affacciano sul Mare Nostrum.

“*Mercato Mediterraneo -* spiega l’Amministratore Unico e Direttore generale di Fiera Roma **Pietro Piccinetti** *- è un appuntamento con un format originale e una proposta innovativa. È una manifestazione fieristica business-to-business di respiro internazionale, dove si fondono affari e cultura, si sviluppano relazioni, si condividono idee e si costruiscono sinergie tra aziende espositrici e buyer nazionali e internazionali. Con un simile evento dedicato alla filiera agroalimentare - distretto produttivo particolarmente strategico per il Lazio e l’Italia in genere - Fiera Roma risponde al suo compito di promotrice di sviluppo del territorio e del Paese, creando nuove opportunità di affari dentro e fuori l’area del Mare Nostrum. Tutto con la forte consapevolezza che la civiltà del Mediterraneo sia la madre e la matrice di ciò che oggi viviamo”.*

Un’imperdibile occasione **B2B** per favorire il contatto diretto fra aziende e buyer provenienti da tutto il mondo e sviluppare così nuove opportunità di business. Il tutto con uno speciale programma di appuntamenti one-to-one, riservato agli espositori con buyer di alto livello.

“*Partiamo da Roma per parlare di un mercato che è in questo momento storico, il mercato potenzialmente più interessante e dove avverranno gli investimenti internazionali più importanti. Mercato Mediterraneo sarà il luogo dell’incontro dove il tema dell’opportunità che il Mediterraneo offre, verrà declinato in macro ambiti di dibattito, dall’economia al marketing, dall’agricoltura sostenibile al mercato dell’extravergine, passando attraverso i mondi antichi del vino e delle forme del latte*”, dichiara **Francesca Rocchi**, curatrice culturale del Mercato Mediterraneo.

Tanti i momenti di confronto, formazione e dibattito che animeranno Mercato Mediterraneo: un ricco e interessante palinsesto che vedrà la partecipazione di rappresentanti istituzionali,studiosi ed esperti in arrivo

da tutto il mondo tra cui **Phil Kafarakis - Presidente della Specialty Food Association** e organizzatore dei celebri **Fancy Food Show –** e **Anne E. McBride, Vicedirettore del Torribera Mediterranean Center,** sede di Barcellona **del Culinary Institute of America.**

Significativa è la partecipazione delle aziende del distretto agroalimentare del Lazio, sostenute da Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio. Il Ministero degli Affari Esteri ha concesso il patrocinio ai principali eventi culturali della manifestazione.

**IL PROGRAMMA**

**Venerdì 23 novembre 2018**

Nella giornata inaugurale si parlerà di **sviluppo del Mediterraneo in ottica europea**, focalizzando l’attenzione sulla visione e sui progetti dell’Eurozona per l’area Med. “Mediterraneo, un mare di opportunità” è il titolo del seminario a cura della Fondazione Craxi, strutturato come un dialogo tra gli ambasciatori dei principali paesi del Mediterraneo e condotto da Stefania Craxi.

**Sabato 24 novembre 2018**

Gli Special Focus dell’evento prenderanno il via nel weekend. Per la seconda volta Mercato Mediterraneo ospita una Masterclass di “**Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience**” il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media della Facoltà di Economia dell’Università Tor Vergata a cura della Professoressa Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media all’Università di Tor Vergata, nonché Direttore del Master. Una tavola rotonda tenuta da esperti e studiosi della comunicazione e

dell’economia, affronterà il tema marketing e comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari del Mediterraneo.

Attraverso le testimonianze di studiosi e produttori, a Mercato Mediterraneo si parlerà di **agricoltura e sostenibilità** nel seminario curato dal Professore Francesco Sottile, docente di Scienze Arboree all’Università di Palermo e consulente per la Fondazione per la Biodiversità Slow Food International, dal titolo **“I beni naturali del Med, quale futuro e strategia**”. Interverranno docenti e ricercatori di Università italiane che hanno maturato esperienza sui temi della sostenibilità ambientale e agronomica nelle aree del bacino del Mediterraneo e Salvatore Micillo, Sottosegretario al Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

**Domenica 25 novembre 2018**

Grande protagonista della giornata domenicale sarà la **Dieta Mediterranea**, grazie alla presenza di MDR - **Mediterranean Diet Roundtable**, il prestigioso think tank degli USA che studia la dieta mediterranea come segreto per la longevità, promuovendo l’applicazione di questo paradigma alimentare in contesti quali mense ospedaliere e universitarie, scuole, istituzioni e nella preparazione di pasti pronti distribuiti nei supermercati. Saranno ospiti speciali del seminario Phil Kafarakis - Presidente della Specialty Food Association e organizzatore dei Fancy Food Show – e Anne E. McBride, Vicedirettore del Torribera Mediterranean Center, in rappresentanza del Culinary Istitute of America, il programma più autorevole per la formazione di chef negli Stati Uniti.

L’Olio EVO, uno dei pilastri della dieta mediterranea, sarà argomento di discussione in una tavola rotonda che approfondirà, con i rappresentanti internazionali del mondo oleario, i **temi culturali e agronomici legati al mondo dell’extravergine nel Mare Nostrum**. Per l’occasione arriverà direttamente da Madrid, Antonio Luque, Presidente Dcoop la più grande cooperativa di olio e olive da tavola e uno dei principali attori nella commercializzazione degli oli d'oliva nel mondo e sarà presente David Granieri Presidente di Unaprol. Tra i relatori è stata invitata Alessandra Pesce, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole con delega alle politiche olivicole.

Inoltre, durante le quattro giornate di Mercato Mediterraneo, l’oro verde sarà il leitmotiv di **Generazione Olio**, un nuovo spazio, ideato e gestito da studenti del Master di Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università Tor Vergata assieme a tre giovani olivicoltori. Una comunicazione innovativa sensibilizzerà e coinvolgerà in primis la generazione dei Millennials alla scoperta dell’olio extravergine.

L’area espositiva di Generazione Olio sarà composta da un Oil Bar dove i produttori si alterneranno per le degustazioni e i match con i buyer, e da un grande Tavolo Sociale Sensoriale dove i visitatori di Mercato Mediterraneo potranno apprendere le tecniche di degustazione dell’olio sotto la guida di esperti assaggiatori. Arricchirà lo spazio di Generazione Olio l’installazione e la messa in opera di un minifrantoio di Oliomio, la linea di macchine per i piccoli produttori realizzata dall’azienda toscana MORI-TEM, che mostrerà in diretta nel corso della manifestazione, come si produce l’olio con questa rivoluzionaria tecnologia.

**Lunedì 26 novembre 2018**

Nell’ultima giornata di MercatoMediterraneogrande attenzione sarà dedicata al vino, al latte e ai suoi derivati.Si comincia parlando delle **declinazioni del latte e dell’importanza del formaggio** da cibo delle prime comunità del Mediterraneo allo sviluppo del mercato globalizzato, nella tavola rotonda **“Le forme del latte dalla Mesopotamia al Digitale”**, a cura di Vincenzo Mancino, fondatore di DOL (Denominazione di Origine Laziale) e produttore di uno dei formaggi più antichi d’Italia, il Conciato di San Vittore, nonché promotore di un progetto di inclusione con le donne del carcere di Rebibbia, che lavorano nel caseificio “Cibo Agricolo Libero”, da lui fondato.

**“Quale** **futuro per il vino del Mediterraneo”,** fra cambiamenti climatici e rivalutazioni salutistiche, senza tralasciare l’attenzione sullo stato attuale del mondo del vino, sarà l’argomento del seminario tenuto dal docente e giornalista Fabio Turchetti. Il tema chef e ristorazione si terrà nel **Restaurant Marketing Conference**, un appuntamento organizzato da RistorAgency per capire quali sono le tecniche a disposizione per ottimizzare le performance aziendali dei professionisti del settore.

**Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

Fiera Roma

Padiglione 9

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori:

[http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/](http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione-operatori/?fbclid=IwAR0R-2bnjA1kYccMgCDHoCO7YYEGNOJ-9SHA1KsgtGwYhegyTVfm7vqjtAY)

Orari:

Venerdì/Sabato/Domenica dalle 10.00 alle 19.00

Lunedì dalle 10.00 alle 18.00

www.mercatomediterraneo.it

info@mercatomediterraneo.it



**Ufficio Stampa**

Passionfruit Hub Media Food

Arianna Fusilli +39 349 7508566

Arianna Mauro +39 392 7436236

Mariolina Pepe +39 334 2985684

press@passionfruithub.com

[www.passionfruithub.com](http://www.passionfruithub.com)