**MERCATO MEDITERRANEO**

**Fiera Roma**

**Si conclude la seconda edizione di**

**Mercato Mediterraneo**

***23-26 novembre 2018***

Chiude i battenti la seconda edizione di **Mercato Mediterraneo: cibi/culture/mescolanze**, la manifestazione dedicata alla filiera agroalimentare e finalizzata a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma, ideata e organizzata da Fiera Roma, dal **23 al 26 novembre 2018**.

Un’importante vetrina per gli espositori presenti, che nei quattro giorni di manifestazione, hanno avuto l’occasione di sviluppare nuove opportunità di business, in Italia e all’estero, con gli oltre 50 buyer provenienti da molti paesi del mondo, dagli Stati Uniti alla Cina, passando dai Paesi Scandinavi, da Grecia, Libia e gli altri paesi del Bacino del Mediterraneo.

Pietro Piccinetti, Amministratore Unico e Direttore Generale di Fiera Roma, sottolinea come Mercato Mediterraneo, che si è svolta contemporaneamente ad altri importanti manifestazioni per il polo fieristico romano, abbia gli ingredienti giusti per diventare un evento di riferimento per il mondo del food: “*Il cibo, specie per noi italiani, è arte. Proprio per questo abbiamo voluto unire questa edizione di Mercato Mediterraneo al lancio dei nuovissimi appuntamenti, dedicati all’arte antiquaria, moderna e contemporanea, di ‘Novembre in Arte’. Una sinergia che ha convinto i molti ospiti e buyer internazionali presenti, che vedono in questo binomio una delle leve più attrattive del nostro Paese nel mondo. Da Regione e Comune è arrivato il disco verde per organizzare, l’anno prossimo, una enorme manifestazione sul Food*”.

Soddisfatta anche la curatrice culturale della manifestazione, Francesca Rocchi, che sottolinea come la seconda edizione di Mercato Mediterraneo si chiuda con dei risultati concreti. “*Per prima cosa* – afferma la curatrice – *abbiamo alzato il livello, puntando sempre di più alla presenza di relatori internazionali, a cominciare da importanti ospiti come Phil Kafarakis, presidente del Fancy Food, Daniela Puglielli di Mdr (Mediterranean Diet Roundtable), Anne McBride (in rappresentanza del Culinary Institute of America), lo spagnolo Antonio Luque, presidente Dcoop, la più grande cooperativa di olio e olive da tavola del mondo e numerosi rappresentanti diplomatici*”. Fra questi, l’ambasciatore di Cuba, che nel panel dedicato alla sostenibilità e ai cambiamenti climatici ha posto le basi per una collaborazione con l’università di Palermo per studiare le caratteristiche comuni fra Mediterraneo e Caraibi. “*Senza contare* – aggiunge – *l’importanza della promessa fatta dal Sottosegretario del Ministero per le Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Alessandra Pesce, che ha proposto di istituire entro l’anno un tavolo di lavoro tecnico dedicato alla produzione dell’olio*”.

**Gli interventi**

Nei quattro giorni di manifestazione si sono alternati sul palco ospiti istituzionali, studiosi ed esperti internazionali, rappresentanti di associazioni di categoria e operatori del settore agroalimentare. Si è cominciato venerdì 23, con il taglio del nastro e con il primo panel dedicato al “Mediterraneo come mare di opportunità” a cura della Fondazione Craxi, a cui è seguito un seminario tecnico condotto da Valerio Valla, ceo di Studio Valla, sui fondi europei. Il sabato è stata la giornata in cui il Mediterraneo è stata analizzato dagli studiosi di due importanti università italiane: Tor Vergata e l’Università di Palermo. Per l’ateneo romano, la professoressa Simonetta Pattuglia ha condotto la Masterclass “Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience”, nell’ambito del Master in economia e gestione della comunicazione e dei media della Facoltà di Economia, in cui è stato sviluppato il tema del marketing del settore agroalimentare e ha presentato il progetto “Generazione Olio”, ideato e gestito da studenti del master e giovani olivicoltori, con l’obiettivo di trasmettere la cultura dell’extravergine ai Millennial. Nel pomeriggio, si è parlato invece di cambiamenti climatici e sostenibilità, nel panel condotto da Francesco Sottile, docente di Scienze Arboree all’Università di Palermo che ha visto la partecipazione straordinaria di Antonio Politano. Il giornalista e fotografo, collaboratore de La Repubblica e National Geographic, ha omaggiato i presenti con un emozionante video: un viaggio nei luoghi emblematici della dieta mediterranea che con la loro cultura alimentare, le abitudini, i comportamenti e le tradizioni sono uno stile di vita dichiarato “patrimonio dell’umanità”.

Domenica 25 è stato il giorno di Mdr, con il panel a cura di Daniela Puglielli, in cui si è parlato di come la Dieta Mediterranea favorisca l’accesso a una cultura del cibo attenta al rispetto della natura, sana e accessibile al consumatore finale. Particolarmente importante la presenza di Phil Kafarakis, presidente del Fancy Food, che ha posto l’accento sugli Specialty Food, dei quali ha illustrato le enormi potenzialità di un nuovo trend che sta avanzando dagli Stati Uniti. A seguire, il panel dedicato all’olio extravergine del Med, moderato dal massmediologo Klaus Davi, è stato l’occasione di confronto fra i massimi esponenti del settore olivicolo mondiale, fra cui Antonio Luque di Dcoop, David Granieri (presidente Unaprol) e Giovanni Zucchi (vicepresidente di Oleificio Zucchi). In questa occasione, è intervenuta telefonicamente la Sottosegretaria del Ministero alle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Alessandra Pesce.

L’ultima giornata, lunedì 26, è stata dedicata ai professionisti della ristorazione, con una serie di incontri tecnici sul Restaurant Marketing a cura di RistorAgency, con esperti di settore fra cui Vincenzo Liccardi di Fimar, e su Le Forme del Latte, il seminario condotto dal fondatore di Dol (Di Origine Laziale), Vincenzo Mancino, che ha ripercorso il ruolo del formaggio nel Mediterraneo, da cibo delle prime comunità a prodotto di un mercato sempre più globalizzato. Il tema dell’ultimo seminario, moderato dal giornalista ed esperto Fabio Turchetti, è stato il vino del Mediterraneo, visto come protagonista dell’avviamento verso nuovi mercati e di un diverso approccio nutrizionale e salutistico.

“ *La pluralità dei temi trattati e l’attualità degli stessi –* conclude Francesca Rocchi *– hanno come unico obiettivo quello di mettere a disposizione Mercato Mediterraneo come nuovo luogo di discussione per quel che riguarda il futuro del food per quest’area del mondo. Sono tanti gli stimoli che abbiamo raccolto e che servono per rimetterci in moto già da subito per la nuova edizione 2019* ”.

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

Fiera Roma

Padiglione 9

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)