Diffuso in agenzia e canali web esterni collegati

      FIERE: SI CONCLUDE LA SECONDA EDIZIONE DI 'MERCATO MEDITERRANEO' =

      Roma, 27 nov. (Adnkronos/Labitalia) - 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, che si è svolta dal 23 al 26 novembre.

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' - spiega - 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''.

      (segue)

      (Tri/Adnkronos)

      FIERE: SI CONCLUDE LA SECONDA EDIZIONE DI 'MERCATO MEDITERRANEO' (2) =

      (Adnkronos/Labitalia) - Soddisfatta anche la curatrice culturale della

manifestazione, Francesca Rocchi, che osserva 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''.

      Nei quattro giorni di manifestazione, infatti, 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.

      (segue)

      (Tri/Adnkronos)

      FIERE: SI CONCLUDE LA SECONDA EDIZIONE DI 'MERCATO MEDITERRANEO' (3) =

      (Adnkronos/Labitalia) - Il sabato è stata la giornata in cui il

Mediterraneo è stato 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.

      (segue)

      (Tri/Adnkronos)

      FIERE: SI CONCLUDE LA SECONDA EDIZIONE DI 'MERCATO MEDITERRANEO' (4) =

      (Adnkronos/Labitalia) - 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".

      (Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

27-NOV-18 13:16