*Comunicato stampa*

**Dal 9 al 12 novembre, Fiera Roma - padiglione 4 (ingresso gratuito)**

**AL VIA DOMANI MERCATO MEDITERRANEO.
QUATTRO GIORNI PER RACCONTARE UNA REALTA’ CHE SVILUPPA ECONOMIE PER OLTRE 12 MILIARDI DI DOLLARI CON 1 MILIONE DI ADDETTI**

**Dalla pesca del futuro alla lotta alla plastica, passando per i nuovi trend a tavola, gli esperti della** **blu economy salgono sul palco del salone dedicato ai prodotti agroalimentari del Mare Nostrum**

*Roma, 8 novembre 2019* - Tre Continenti (Europa, Asia e Africa); 450 milioni di abitanti; 200 milioni di viaggiatori registrati ogni anno nelle sue coste; un tasso di occupazione nel settore turismo che potrebbe arrivare a quota 2,8 milioni di posti di lavoro nel 2027; una flotta commerciale marittima che genera circa il 20% del commercio mondiale via mare; due industrie, quelle della pesca e dell’acquacoltura, che da sole fatturano 12 miliardi di dollari per oltre un milione di occupati (fonte: Commissione generale per la pesca nel Mediterraneo); un bacino che custodisce una civiltà millenaria e una forte identità al plurale, che lo rendono uno straordinario laboratorio culturale; un mercato chiave per la comunità globale grazie al suo posizionamento geografico e alle sue immense risorse, a partire dal patrimonio agroalimentare che non a caso si associa alla dieta più sana del mondo. Il Mare Nostrum si racconta **da domani e fino al 12 novembre** nel corso di **Mercato Mediterraneo**, salone ideato e organizzato da **Fiera Roma** che alza il sipario con il talk *‘Buon compleanno Dieta Mediterranea’* alla presenza, tra gli altri, dell’amministratore unico e direttore generale di Fiera Roma, Pietro Piccinetti, e che per quattro giorni celebrerà l’**agrifood** **di questa macroregione** attraverso le testimonianze dei suoi produttori e le voci di alcuni dei più autorevoli esperti nazionali e internazionali, con un occhio sempre attento al **business to business**, alle **opportunità di sviluppo** di quest’area e ai temi legati alla **blu economy**. Tre aspetti, questi ultimi, che saranno ampiamente sviluppati nel corso della fiera da una parte grazie alla presenza di **buyer esteri di alto profilo** protagonisti di incontri one-to-one con gli espositori e gli operatori presenti, dall’altra attraverso il coinvolgimento diretto di stakeholder, portatori di interesse, ricercatori e rappresentati del mondo politico e istituzionale che si confronteranno in diverse sessioni tematiche aperte anche al grande pubblico.

Verterà sulle sfide future del settore ittico ma anche sulla lotta alla plastica e sui nuovi possibili trend a tavola, ad esempio, la tavola rotonda **“Med Mare Verde, da sempre per sempre”** (11 novembre, ore 15.00) che vedrà insieme studiosi come il biologo **Silvio Greco**, direttore della sede romana della stazione Marina Anton Dohrn, per raccontare i mari del Med al tempo dell’Antropocene, e **Antonella Leone**, ricercatore Ispra e presidente Marevivo Puglia, per fornire una fotografia sulla crescente presenza di **meduse** in quest’area che in un’ottica di economia circolare potrebbero rappresentare una risorsa intelligente e sostenibile se riconosciuti come cibo innovativo. Ricche di proteine e collagene (ma private dei tentacoli urticanti e sbollentate per l’eliminazione delle tossine) sono infatti già molto utilizzate nel Sud Est asiatico e si prestano anche a preparazioni semplici ma gustose. A Mercato Mediterraneo si farà dunque il punto sugli aggiornamenti della normativa comunitaria in materia e sui possibili sviluppi che potrebbero portare all’introduzione delle meduse nella dieta europea.

Sul palco saliranno inoltre il direttore conservazione WWF Italia, **Isabella Pratesi**,che porrà l’accento su specie chiave per il Mediterraneo ma a rischio estinzione come gli **squali**;il responsabile progetti sostenibilità di Eataly Group, **Michela Blengetti**, che racconteràl’iniziativa congiunta con il consorzio Polieco sull’utilizzo di cassette per la pesca in polietilene in sostituzione di quelle polistirolo; il direttore generale del CAR - Centro Agroalimentare Roma, **Fabio Massimo Pallottini**, che fornirà un interessante punto di vista sul commercio ittico tra i grossisti in un’ottica di valorizzazione del made in Italy intesa come proposta unica al mondo per la qualità; il direttore della Fondazione Univerde, **Giuseppe Di Duca**, con la campagna nazionale “Mediterraneo da remare” #PlasticFree; il responsabile comunicazione del Consorzio Ricrea, **Roccandrea Iascone**, con il progetto Cuore Mediterraneo sul corretto riciclo di imballaggi in acciaio come barattoli e scatolette; la fotografa **Ivana Puleo**,che ha documentanola raccolta della plastica in mare ad opera dei pescatori nella mostra Fisher for Litter (presente in fiera).

Sarà un confronto aperto sugli accordi commerciali nell’ambito della grande Belt and Road Initiative e sui necessari investimenti in campo energetico, invece, la tavola rotonda **“L’energia del Med. La Nuova Via della Seta** (11 novembre, ore 11.30) che accenderà i riflettori sul rinnovato rapporto tra i popoli del Mare Nostrum e la Cina e sulle future soluzioni di tipo energy-oriented da sviluppare al fianco delle infrastrutture. Nuovi impianti e possibili scenari che saranno discussi con **Angelo Raffaele Consoli**, presidente del CETRI-TIRES Circolo Europeo per la Terza Rivoluzione Industriale (ipotizzata dal professor Jeremy Rifkin); **Michele De Gasperis**, presidente e fondatore dell’Istituto Italiano OBOR in prima linea nella cooperazione commerciale e culturale tra Italia e Repubblica popolare cinese; il Colonnello **Luigi Cortellessa**, a capo del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, che farà un intervento su come si sta organizzando il reparto sul lavoro di monitoraggio in virtù di questi nuovi accordi; **Salvatore Torrisi**, amministratore delegato di Oranfresh (marchio con sede a Catania ma presente in tutto il mondo), che fornirà la sua visione di imprenditore da anni presente sul mercato cinese. Non mancherà lo spazio dedicato a uno dei prodotti “energetici” per antonomasia, il **caffè**. Sinonimo di piacere, pausa e relax e soprattutto di mercato in piena espansione, animato da custodi della tradizione ma anche da sostenitori di nuove frontiere amiche della sostenibilità. E’ il caso del Caffè Florian di Venezia, la prima caffetteria d’Italia dove sedevano Giacomo Casanova e Carlo Goldoni e dove le tradizioni sono rimaste fedeli al passato pur avviando un grande lavoro di modernizzazione e internazionalizzazione che sarà raccontato dal direttore artistico, Stefano Stiptivich.

Per conoscere infine il patrimonio ittico del Mare Nostrum, ma questa volta nel piatto, basterà fare una visita negli spazi del CAR - Centro Agroalimentare Roma e del Ministero delle politiche agricole agroalimentari e forestali. Lo chef Fabio Campoli e il suo gruppo di Azioni Gastronomiche e Prodigus.it penseranno a ‘entusiasMare’ le menti e i palati. Presso la **cooking station del CAR**, ad esempio, va di scena il “temutissimo” abbinamento gastronomico tra pesce e prodotti lattiero-caseari, ma si potranno imparare con lo chef anche tutti i segreti per ottenere zuppe di pesce perfette e “semplicemente differenti”. Sul **palco del MIPAAF** invece, sabato 9 e domenica 10 si alternano gli **show** **cooking** a cura degli chef della Squadra Nazionale Associazione Professionale Cuochi Italiani “APCI Chef Italia”, mentre lunedì 11 è la volta dell’associazione culturale “Cibo Futuro” e martedì 12 degli studenti dell’istituto alberghiero “A. Farnese” di Montalto di Castro.

**3^ edizione Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

**Fiera Roma -** padiglione 4, ingresso Est

Info e programma: www.mercatomediterraneo.it

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori: www.mercatomediterraneo.it/registrazione/

Orari: Sabato 9, Domenica 10, Lunedì 11 novembre: dalle 9:30 alle 17:00

Martedì 12 novembre: dalle 9:30 alle 15:00

**Ufficio stampa: MG Logos di Stefano Carboni & C.**

Stefano Carboni +39 335 5277431 – stefano.carboni@mglogos.it

Viviana Laudani +39 3381537610 – info@mglogos.it

**Fiera Roma – Ufficio stampa**

Cecilia Moretti +39 389 2756994 - ceciliamoretti@gmail.com

Eleonora Pacilio +39 3332466665- eleonora.pacilio@yahoo.it

***Mercato Mediterraneo****,**brand di Fiera Roma, insieme a* ***Excellence****, sono le due manifestazioni capofila di* ***Roma Food Exhibition****, il nuovo grande evento diffuso dedicato alla filiera agroalimentare ed enogastronomica che per la prima volta punta a coinvolgere l’intera Capitale con un denso programma di attività volte a valorizzare cibi, produzioni, tradizioni e culture legati ai valori del made in Italy e della Dieta Mediterranea. Un calendario di appuntamenti diffusi, sotto il claim ‘Tutti Insieme. A Roma’, per accendere i riflettori su una visione attuale, globale e intrigante del Food Business in un’ottica di gioco di squadra e nuove alleanze future, con la Città Eterna a fare da plus. Ad aver già aderito, Il Festival della Gastronomia di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.*