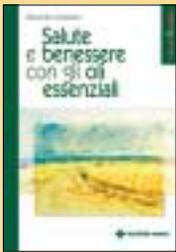


Alessandro Camporese

Salute e benessere con gli oli essenziali

Milano, Tecniche Nuove
2003 pp. 154, euro 12,90

Un testo di agevole lettura e, insieme, concreto nei contenuti, utile a tutti coloro che intendono approfondire l'utilizzo degli oli essenziali e le loro indicazioni per riequilibrare corpo e psiche mantenendosi in buona salute.



Suzy Chiazzari

Guarire con i colori e le essenze

Milano, Tecniche Nuove
2003 pp. 276, euro 16,90

I fiori, secondo l'autrice, emettono un campo di forza contenente vibrazioni luminose e aromatiche. Il testo indaga il rapporto che unisce colori e profumi, e come sia possibile servirsi di queste forze per guarire e riequilibrare tutto il nostro essere.

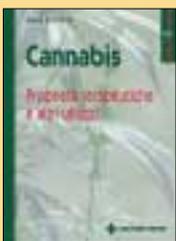


Gisela Schreiber

Cannabis Proprietà terapeutiche e altri utilizzi

Milano, Tecniche Nuove
2003 pp. 136, euro 9,90

Per secoli la canapa fu utilizzata anche a scopo terapeutico.



In Cina e Giappone era usata per gotta, anemia e malattie reumatiche. Gli antichi Greci e i Romani la usavano come cicatrizzante, gli Egizi consideravano il suo estratto un rimedio per il glaucoma.

Possiamo far rientrare la canapa nella farmacia di casa: il libro è corredato di consigli per l'uso, con precise indicazioni riguardo alle norme di legge vigenti.

Ottimi risultati per il Sirha 2003 di Lione. Prossimo appuntamento nel marzo 2004 con Sirest e Restauration Demain a Parigi

L'11° Sirha, International Hotel Catering and Food Trade Exhibition (Eurexpo, Lione, 25-29 gennaio 2003) è stato descritto come un grande successo dalla maggior parte degli espositori e visitatori.

L'area espositiva è cresciuta del 9% rispetto al 2001. Il numero degli espositori è salito a 1562, 243 dei quali da 22 paesi esteri. Hanno visitato l'esposizione 155.329 persone. Con 8364 visitatori da 124 paesi esteri, la presenza internazionale è aumentata del 33%.

Soprattutto, gli espositori esteri sono sempre più consci del potenziale di business rappresentato da Sirha.

In termini di visitatori professionali, si osserva un forte incremento nei settori del catering industriale, dei grossisti dell'alimentazione e dell'industria di trasformazione del cibo.



La 77ª edizione di Internorga, Fiera internazionale dell'hotellerie, ristorazione, catering, panificazione e pasticceria, svoltasi a marzo al Centro Esposizioni di Amburgo, ha superato le aspettative. C'è stata soprattutto una maggiore volontà di investire in alcuni

settori, con buoni affari per gli espositori. Circa 102.000 visitatori professionali dalla Germania e dal-

l'estero hanno assunto informazioni sui prodotti e servizi offerti dai circa 850 espositori provenienti da 20 paesi. Il successo dell'evento è confermato da un'inchiesta condotta dalla Fiera di Amburgo. Circa il 90% delle aziende espositrici ha descritto

Igeho: a novembre, a Basilea col "World of Inspiration" e il Centro Gastronomico

La 20ª edizione di Igeho, Fiera internazionale per il catering industriale e istituzionale, l'hotellerie e la ristorazione, si terrà nelle hall di Fiera di Basilea dal 21 al 25 novembre.

A seguito del successo riscosso nel 2001, Igeho anche quest'anno comprenderà alcuni eventi paralleli: primo fra tutti il "World of Inspiration", mostra di design d'interni e tecnologie per l'industria degli hotel e dei ristoranti; lo spazio è diviso in isole tematiche, dove i prodotti sono presentati all'interno di un'ambientazione appropriata. In programma anche l'European Hospitality Forum, il 24 novembre.

Altra particolarità è la presenza del Centro Gastronomico, dove è possibile gustare specialità regionali svizzere o provenienti da varie parti del mondo; uno spazio speciale sarà dedicato all'Asia.

Per i professionisti, l'evento lionese è diventato un punto focale nel settore dell'alimentazione, che offre l'opportunità di fare il punto del mercato e di anticipare le tendenze future.

La prossima edizione del Sirha si terrà dal 22 al 26 gennaio del 2005. Nel frattempo, dal 14 al 17 marzo 2004 si svolgerà al Paris-Expo di Porte de Versailles il 5° Sirest, in contemporanea col 4° Restauration Demain, saloni parigini per i professionisti dell'hotellerie e della ristorazione.

La novità del 2004 è rappresentata dal fatto che Restauration Demain sarà strutturato in percorsi tematici incorporati all'interno dell'esposizione del Sirest. Gli organizzatori prevedono un miglioramento dei risultati del 2002, quando furono presenti 33mila visitatori e 450 espositori.



Internorga 2003: 102.000 visitatori, ritorna la fiducia nei compratori

settori, con buoni affari per gli espositori.

Internorga come "la fiera leader in Germania nel settore catering". Il 98% è riuscito a raggiungere i propri gruppi di clienti principali, e l'86% ha stabilito nuovi contatti.

"Il calo dei visitatori (erano 109.642 nel 2002) - spiega Werner Mager, presidente del comitato esecutivo degli espositori di Internorga - è dovuto principalmente alla politica restrittiva di Fiera di Amburgo rispetto alle categorie di visitatori professionali. Una politica condivisa dagli espositori."

La 78ª edizione di Internorga si svolgerà dal 5 al 10 marzo del 2004.

