

Piergiorgio Giorilli,
Elena Lipetskaia

Panificando...

Franco Lucisano Editore,
Milano 2003, pp. 288,
euro 28,00

Libro destinato ai panificatori e a coloro che insegnano la panificazione, ma affascinante anche per i semplici appassionati.

Oltre alla parte teorica, veramente approfondita, completano il volume numerose ricette.

AA. VV.

Propagare le piante

Zanichelli, Bologna 2003,
pp. 224, euro 32,00

Il giardino non ha segreti con questo manuale, scritto da dodici esperti internazionali, e suddiviso per gruppi maggiori di piante.

Utile tanto al principiante quanto all'esperto, è riccamente illustrato in modo da spiegare passo passo le tecniche da usare per realizzare aiuole e fioriture.

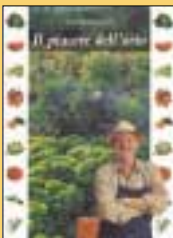
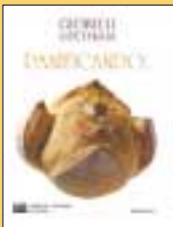
Jean-Pierre Coffe

Il piacere dell'orto

Zanichelli, Bologna 2003,
pp. 256, euro 32,00

Gli amanti dell'orticoltura troveranno nel volume una miriade di consigli per ottenere ortaggi senza troppe difficoltà.

Jean-Pierre Coffe, noto in Francia per le sue trasmissioni televisive, fa scoprire il piacere della coltivazione dell'orto e propone astuzie utili anche all'orticoltore già esperto. Gustose ricette a base di verdure arricchiscono il libro.



Fiere e congressi

Alimentari, Natura, Benessere

Numeri sempre in crescita per Biteg

A Riva del Garda, dal 7 al 9 maggio, la 7ª edizione della Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico

Evento primo in Italia per il comparto del turismo enogastronomico, e appuntamento privilegiato per la formazione degli operatori, grazie ai convegni proposti in collaborazione con Il Sole 24 Ore, Biteg, la Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico, è divenuta negli anni importante anche per il giornalismo turistico-enogastronomico, cui quest'anno sarà dedicato il *Forum internazionale per la stampa di settore*.

La 7ª edizione della manifestazione, a Riva del Garda dal 7 al 9 maggio 2004, riparte dai risultati incoraggianti del 2003.

“L'appuntamento – dice Alberto Bertolini, presidente di Palacongressi Spa, società che in collaborazione con Enit e Provincia Autonoma di Trento e Trentino Spa organizza l'evento – punta a superare gli ottimi risultati della precedente edizione sia in termini di espositori che in quelli di affluenza di operatori e pubblico.”

L'anno scorso Biteg, disposta su oltre 16.000 m² e frequentata da più di 18.000 visitatori, ha visto la presenza di 580 operatori (+14% sul 2002); molti anche i tour operator che durante il workshop Enit hanno incontrato 250 operatori provenienti da tutte le regioni d'Italia.

I numeri dell'edizione 2003 sono destinati a crescere grazie all'attrattiva che l'offerta enogastronomica continua a registrare tra i tour operator e nel mondo dell'associazionismo: sempre più si rivela elemento trainante e vincente nella scelta di una destinazione turistica.

Un fenomeno, quello della vacanza definita “del territorio”, che coinvolge oltre 3,5 milioni di persone, con fatturato complessivo di oltre 5 miliardi di euro. Per capire a fondo l'evol-

uzione di questo segmento sarà presentato l'*Osservatorio permanente internazionale sul turismo enogastronomico*, organismo promosso da Biteg col patrocinio del Ministero delle Attività Produttive, del Ministero delle Politiche Agricole e di Enit. I dati, elaborati in collaborazione con l'Università Bocconi e rilevati in Italia e sui principali mercati turistici europei, aiuteranno lo sviluppo di nuove strategie di marketing e comunicazione.

L'appuntamento col business è il workshop per gli operatori italiani ed esteri, momento di promozione e commercializzazione dell'offerta turistica, che Biteg organizza con Enit il 7 maggio (domanda estera) e l'8 maggio (domanda italiana).

Presenti i consueti appuntamenti con l'*Isola del gusto*, spa-

zio per la presentazione dell'offerta turistica territoriale di regioni e province italiane e straniere, con degustazioni guidate di prodotti tipici e presentazioni editoriali; gli *Itinerari del gusto*, oltre 40 appuntamenti degustativi per gli appassionati del viaggio enogastronomico; la *Piazza dei sapori*, appuntamento con la tradizione folcloristica e l'enogastronomia di eccellenza, nella splendida cornice rinascimentale di piazza Catena, nel cuore di Riva del Garda; la *Dispensa dei prodotti tipici*, per acquistare i prodotti tipici degustati tra gli stand, proposti da artigiani provenienti dalle zone di origine; e il *Battello del gusto*, splendida crociera sul Lago di Garda a bordo di un battello di fine '800 assaporando la migliore cucina trentina.

www.biteg.it



Mia Rimini, la mostra europea dell'alimentare

La 34ª *Mia, Mostra Internazionale dell'Alimentazione*, si è tenuta a Rimini Fiera in contemporanea con la 6ª *Pianeta Birra Beverage & Co* e la 3ª *Mse – Mediterranean Seafood Exposition* dal 31 gennaio al 4 febbraio scorsi.

Complessivamente le tre manifestazioni hanno richiamato 97.539 visitatori (+ 2,6% sul dato complessivo delle tre fiere nel 2003) di cui 5945 esteri (+13,8%).

Nel talk show inaugurale, condotto da Piero Marrazzo, è stata illustrata un'indagine ACNielsen sul pasto fuori casa: un mercato da 52,6 miliardi di euro in costante espansione, di cui le tre manifestazioni sono state specchio fedele.

“Il nuovo quartiere – ha spiegato il presidente di Rimini Fiera Spa, Lorenzo Cagnoni – ci consente di guardare con occhi diversi ai mercati. Così, per la prima volta nel 2004, abbiamo deciso di unificare dal punto di vista temporale queste tre manifestazioni, dando vita al più grande polo espositivo europeo dei consumi alimentari extradomestici. Per le aziende una vetrina formidabile e per gli operatori un colpo d'occhio d'eccezione. Dopo l'ottimo debutto, il progetto si rafforzerà nel 2005 per la disponibilità di due nuovi padiglioni, ultimati nell'agosto di quest'anno.”

Mia si è svolta su 40mila m² con 800 aziende, in aree articolate per occasioni di consu-