

Davide Paolini

Guida ai ristoranti de Il Sole 24 ore

Edizioni Calderini de Il Sole 24 ore Edagricole, Bologna 2003, pp. 464 euro 19,50

Edizione 2004 di un vero classico tra le guide ai ristoranti italiani, curata dal "gastro-nauta" Davide Paolini.



Una selezione di 300 locali all'insegna del mangiarbene, per tutte le tasche.

Annuario tecnologie e impianti per l'alimentare in Italia 2004

Agra Editrice, Roma 2004 pp. 916, euro 80,00

Il volume è una vera "bibbia" sulle tecnologie e la impiantistica alimentare italiana.



Sono espone in forma sintetica le diverse tecnologie per la produzione e lavorazione alimentare; si passa poi al repertorio delle aziende presenti nel mercato italiano.

Un'altra sezione è dedicata alle aziende che realizzano impianti e attrezzature. L'opera è disponibile anche su cd-rom a € 300,00.

AA. VV.

Agriturismo & marketing

Agra Editrice, Roma 2003 pp. 196, euro 25,00

Attraverso lo studio di mercato più ampio e completo finora realizzato su questo settore, che riguarda oltre 12.000 agriturismi, il volume si pone come mezzo per la professionalizzazione degli operatori, affinché col mercato.



Alimentari, Natura, Benessere

Torino, città dei gusti e del vino



Ciocolatò, Dolc'è, Salone del Gusto e Salone del Vino sono i quattro eventi che caratterizzano l'area torinese all'insegna dei piacevoli peccati di gola.

Dolc'è, il Salone Professionale dell'Arte Dolciaria e del Cioccolato, ottenne successo già nel 2001 quando, organizzato da Lingotto Fiere in collaborazione con l'Epat (Esercizi Pubblici Associati di Torino e Provincia): vi parteciparono 7389 operatori economici e 3270 operatori professionali, presenti alle 4 giornate di lezioni, cui parteciparono anche 1040 studenti delle scuole professionali.

Nel 2003 Dolc'è si trasforma in un Forum, sempre promosso dall'Epat, e fa registrare 36 espositori e circa 10.000 visitatori. L'edizione 2004 si terrà dal 18 al 21 settembre.

Dal 21 al 25 ottobre si svolgerà invece il famoso Salone del Gusto, organizzato da Slow Food. Una rassegna che ha consolidata notorietà internazionale e ha fatto scuola, orientando le scelte del pubblico e creando così una vera e propria filosofia dei consumi.

Qualche settimana dopo, dal 14 al 17 novembre, è in programma la 4ª edizione del Salone del Vino, ultima tappa di questo 2004 dedicato ai gusti.

Organizzata da Promotor International, l'edizione 2004 punta a consolidare il successo del 2003: 42.726 visitatori tra pubblico (ammesso nel primo giorno per il Wine Show) e operatori, con un incremento del 13,32% sull'edizione 2002.

Il Salone del Vino di Torino è un appuntamento molto atteso, perché si svolge a vendemmia ultimata e consente di trarre i bilanci dell'annata.

I dati produttivi e qualitativi consentono ai produttori di stabilire strategie commerciali che sono comunicate, in occasione del salone, ai principali clienti e alla forza vendita.

Le iniziative previste per l'edizione 2004 del Salone sono a favore delle cantine, come è tradizione della rassegna torinese:

- contenimento del costo degli

spazi espositivi rispetto ad altre manifestazioni specializzate, che hanno costi doppi;

- riproposta del Wine Show, aperto agli enoappassionati, previsto per la giornata inaugurale, con apertura prolungata e biglietto d'ingresso a prezzo contenuto;
- istituzione del Premio *Vino dell'Anno*, con giudizio espresso dai consumatori;
- rafforzamento del programma di seminari tecnici;
- presentazione di guide, vinificatori e critici internazionali;

Molta attenzione sarà dedicata dagli organizzatori alla diffusione del nostro prodotto sui nuovi mercati, con occasioni d'incontro tra i nostri produttori e i compratori dei Paesi dell'Est, mediorientali e americani.

L.P.

Verona: Grand Prix Italia della panificazione a Siab 2004

La produzione italiana di pane è di circa 3.600.000 tonnellate annue, per quasi 5,5 miliardi di euro di venduto (fonte Insor), e in Italia esistono oltre 250 tipi di pane, con 1500 nomi diversi.

La qualità del prodotto è il risultato di un intreccio tra tecnologia, processi e professionalità, reso vitale dalla capacità di creare: sono le fattezze specifiche della filiera, che Siab 2004 (Fiera di Verona, 8-12 maggio) rappresenta nella sua totalità.

Grazie all'innalzamento della qualità il comparto della panificazione sta superando un periodo critico. Questa ulteriore evoluzione è stata compiuta con l'impegno dei produttori, aggiornatisi e rafforzatisi reciprocamente.

In questo quadro è il consumatore stesso a richiedere più qualità, e il mondo della panificazione professionale ha un solo modo per seguire questa tendenza: confrontarsi a Siab, unico appuntamento internazionale del 2004 per l'Arte Bianca.

La rassegna veronese torna dopo tre anni per illustrare l'evoluzione del mercato allargando ancora la sua proposta di confronto: rientra in questa linea il Grand Prix Italia, organizzato insieme alla Federazione Italiana Panificatori.

Si tratta di un concorso vetrina destinato a tutti i panificatori associati alla Fip, su selezione territoriale, e indirizzato a panetteria, vienneseria e panetteria artistica.

Per la categoria, Siab 2004 sarà il teatro di tutta la tecnologia e l'impiantistica per le singole fasi dei processi produttivi, e la conoscenza analitica degli strumenti.

