

Più biologico alla Mia di Rimini

Maggiore presenza e visibilità dei prodotti biologici alla 35ª Mia - Mostra internazionale dell'alimentazione, in programma a Rimini Fiera dal 5 all'8 febbraio 2005

Mia 2005 punta sul biologico: infatti l'area Bio Catering verrà collocata in un ambito di privilegio, nel padiglione ingresso dell'hal Est. Dopo il successo ottenuto dalla sezione nel febbraio scorso, sono numerose le aziende che hanno nuovamente aderito, così come numerosi sono i nuovi ingressi.

Le aziende della Mia, fiera leader del catering alimentare, hanno ormai stabilito un legame importante coi prodotti biologici, la cui presenza ha prodotto in breve tempo concrete occasioni di business.

In particolare nel settore turistico (alberghi, bar, agriturismi), un mercato presidiato for-

temente dalla Mia, i prodotti biologici stanno attivando scelte strategiche, con l'organizzazione di appositi spazi per corrispondere alla domanda.

L'integrazione e il confronto con le oltre 800 imprese presenti alla Mia, permette alle imprese che commercializzano

prodotti biologici di trarre spunti sull'innovazione del prodotto e la sua visibilità.

“Il prodotto biologico – spiega Mariarosa Bettini, product manager della Mia – ha ormai conquistato l'attenzione delle imprese attive nel “fuori casa”, seguendo una domanda di menu



Lione: attesi al Sirha 164.000 visitatori

Il Sirha, Salone internazionale della ristorazione, dei servizi alberghieri e dell'alimentazione, si terrà dal 22 al 26 gennaio 2005 all'Eurexpo di Lione. Per questo straordinario appuntamento mondiale sono attesi in Francia oltre 1600 espositori e 164.000 visitatori. Verranno presentati i nuovi prodotti e materiali per la ristorazione fuori casa. Nuove tendenze, concetti innovativi, creazione di oggetti di arredo, arti in tavola: il Sirha è l'unica manifestazione al mondo a proporre un'offerta tanto variegata. È il luogo ideale per sperimentare e promuovere tutti i sapori e le soluzioni.

Dal Giappone agli Usa, passando per la nuova Europa e il Maghreb, tutti i professionisti della ristorazione si incontreranno nel cuore dei 103.000 m² di Eurexpo, da poco ampliato con 16.000 m² in più di superficie

espositiva e 3500 nuovi posti auto. Nel 2005, per la sua 12ª edizione, il Sirha sarà il primo salone a riunire tutti i paesi europei dopo l'allargamento a 25 membri. Questo evento è il cuore di un mercato europeo della ristorazione fuori casa da 235 miliardi di euro, di cui il 23% interessa il mercato francese.

ospite d'onore è la Spagna, paese dalla grande tradizione culinaria in forte sviluppo sul mercato europeo. Il ritmo di questi cinque giorni in onore dei sapori mediterranei sarà scandito da padiglioni dedicati agli scambi, degustazioni permanenti, dimostrazioni culinarie e conferenze a tema. Su tutte le novità spicca il convegno internazionale *Gastronomia e benessere*, che mostra la volontà degli organizzatori di interessarsi al futuro della ristorazione. Infatti, l'attenzione a sé stessi e al proprio corpo con un'alimentazione sana, equilibrata e appetitosa è ormai una questione di attualità, e la salute è diventata il denominatore comune di tutte le abitudini alimentari.

A Piacenza torna Tomato World

Dal 25 al 27 novembre 2004 si svolgerà a Piacenza la 2ª edizione di Tomato World, salone professionale interamente dedicato alla filiera del pomodoro da industria, un appuntamento internazionale biennale che rappresenta tutto il sistema della produzione, trasformazione e distribuzione.

Piacenza e Parma costituiscono un territorio significativo, a livello mondiale, in termini di quantità e qualità della materia prima lavorata. L'elevato livello di competenza su questa coltura, sviluppato in oltre 100 anni, e la ricchissima realtà industriale presente, giustificano pienamente la decisione di dare a Tomato World questa sede.

Tomato World presenterà le proposte e soluzioni tecnologiche e commerciali più avanzate. Punto di forza: i convegni sui temi di politica economica e innovazione tecnologica.

leggero sempre più diffusa. Per le imprese del biologico presenti in fiera a Rimini, l'occasione di confrontarsi con tutto il mercato dell'alimentazione extradomestica consente di sviluppare rilevanti occasioni di business ed è per questo che Bio Catering sta ottenendo un successo di adesioni senza precedenti.”

La 35ª edizione della Mia si articolerà su uno spazio espositivo di 45mila m² e sono attese oltre 800 aziende espositrici.

L'esposizione è organizzata nel contesto del più grande polo espositivo europeo dedicato all'alimentazione extradomestica (si svolgono in concomitanza anche Mediterranean Seafood, Pianeta Birra Beverage & Co. e Food&Beverage Logistics Expo) al quale lo scorso anno parteciparono 97.000 operatori professionali su un'area complessiva di 95.000 m².

Calendario prossime fiere alimentare, natura, benessere e horeca

ottobre 04/marzo 05

Health ingredients Japan • Tokyo 5-7/10/04

Salone del cibo macrobiotico

Sial • Parigi 17-21/10/04

Salone int. dell'alimentazione

Equip'hôtel • Parigi 23-27/10/04

Evento mondiale di ristorazione, industria alberghiera e collettività

Hostelco • Barcellona 23-27/10/04

Salone int. delle attrezzature per ristoranti, alberghi e collettività

Tecnhotel hospitality • Genova 13-16/11/04

Salone int. per l'industria dell'ospitalità

Horecava • Amsterdam 10-13/1/05

Salone int. dell'industria alberghiera e del catering

Igw • Berlino 21-30/1/05

Settimana verde int. di Berlino - Salone per industrie alimentari, agricoltura e orticoltura

Sirha • Lione 22-26/1/05

Salone int. della ristorazione, alberghi e alimentazione

Mia • Rimini 5-8/2/05

Mostra int. dell'alimentazione

Prodexpo • Mosca 14-18/2/05

Mostra int. di prodotti alimentari, materie prime e prodotti

Bta • Barcellona 18-22/2/05

Salone della tecnologia alimentare

BioFach • Norimberga 24-27/2/05

Salone mondiale per prodotti biologici

Internorga • Amburgo 4-9/03/05

Salone int. dell'hotellerie, gastronomia, catering, panetteria e pasticceria

Foodex Japan • Chiba 8-11/3/05

Salone int. dell'alimentazione

