

L'alimentare extradomestico cresce al Mia - Eating out trade grows at Mia

Agli inizi di febbraio di ogni anno, il quartiere fieristico riminese si trasforma in un grande polo espositivo orientato all'horeca e alla grande distribuzione organizzata. Questo grazie allo svolgimento in contemporanea di quattro importanti manifestazioni di settore: la Mia, Mostra Internazionale dell'Alimentazione, Pianeta Birra Beverage & Co., Mse Seafood & Processing e Food & Beverage Logistics Expo, in programma per il 2007 dal 10 al 13 febbraio.

Per l'edizione 2006, i visitatori totali sono stati 80.239 (+1,6% rispetto al 2005), di cui 2725 esteri. I dati sono certificati dal neonato Isf - Istituto di certificazione dei dati Statistici Fieristici.

La decisa attenzione al mondo della grande distribuzione organizzata, teatro di riferimento sempre più accentuato del mercato delle imprese operanti nell'alimentare extradomestico, è stata una delle novità più interessanti della Mia di quest'anno. Come tradizione, alla Mia un preciso rilievo hanno avuto anche prodotti e imprese che operano nel mercato del biologico.

At the beginning of February, the Rimini expo centre becomes every year a huge expo hub addressing the horeca and large-scale distribution trades. This is due to the simultaneous staging of four important specialized exhibitions: the Mia, International Food Show, Pianeta Birra Beverage & Co., Mse Seafood & Processing and the Food & Beverage Logistics Expo. The next editions will take place from February 10th to 13th 2007.

In 2006, on the basis of the figures audited by the recently created Isf (Trade Fair Data Auditing Institute), visitors totalled 80,239 (1.6% more than 2005), of whom 2,725 were foreign.

One of the most interesting new aspects of this year's edition of Mia was its close attention to the large-scale distribution world, an increasingly important reference area on the market of companies involved in the eating out trade. Moreover, as is the tradition, Mia highlighted also products and companies involved in the organic market.

L. B.



Sia Guest: l'innovazione nell'ospitalità - Sia Guest: innovation in hospitality

Sia Guest, il Salone Internazionale dell'Accoglienza, giunto alla 56ª edizione, si configura ormai come un appuntamento importante per gli operatori del settore alberghiero che desiderano mantenersi aggiornati sulle novità e le tendenze dell'arredo, dell'hotellerie e dell'impiantistica.

L'edizione 2005 ha messo in vetrina i prodotti di 600 aziende, disposte su un'area di 70.000 m² articolata in otto settori merceologici. 31.639 sono stati gli operatori che hanno visitato la fiera.

L'appuntamento per la prossima edizione è dal 25 al 28 novembre 2006 nel quartiere fieristico di Rimini.

Sia Guest, the International Hospitality Exhibition, which is now in its 56th year, confirms itself as an important meeting point for all operators in the hotel sector, aiming at keeping themselves up-to-date with the latest trends in furniture, hotel trade and plants.

The 2005 edition spotlighted products from 600 companies, occupying an exhibit area of 70,000 m², which was divided into eight trade sectors.

The 55th Sia Guest was visited by 31,639 trade members.

Next edition will be held at Rimini Fiera from 25th to 29th November 2006.

L. P.



Ottavio Salvadori del Prato

Tecnologie del latte

Burro, yogurt, gelato, latte alimentare

Edagricole de Il Sole 24 Ore, Bologna, 2005, pp. XVIII-476, euro 65,00

Una trattazione aggiornata e completa per gli operatori del settore lattiero utile anche a nutrizionisti, docenti, studenti o a consumatori desiderosi di conoscere i processi produttivi di questi alimenti.

Il professor Salvadori del Prato, docente alla Scuola di specializzazione in tecnologia lattiero-casearia di Lodi, esamina la materia prima "latte" per poi illustrare le sue tecnologie di trasformazione, i problemi che si incontrano nella produzione, la legislazione vigente e i controlli da effettuare.

Il testo offre anche esempi pratici, ricette e riferimenti ai procedimenti adottati all'estero, oltre che informazioni sul funzionamento degli impianti. Un'opera di studio e consultazione particolarmente utile per un mercato, quello dei prodotti del latte non caseari, che in Italia e nel mondo rappresenta una realtà importante ma i cui operatori, talora, sono poco propensi a seguire le frequenti evoluzioni tecnologiche.

