

2007: torna l'appuntamento col Sirha

Dal 20 al 24 gennaio 2007 la tredicesima edizione del salone biennale lionese, che nel 2005 ha registrato oltre 160.000 visitatori e più di 1800 espositori

di Alberto Guizzardi

Le tendenze e le innovazioni nella ristorazione si mettono in mostra al Sirha 2007 (*Salon int. de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation*): dopo gli ottimi risultati del 2005, a gennaio sono previsti 1900 espositori su 108.000 m² di esposizione.

Negli ultimi anni il Sirha si è imposto come riferimento di settore: basti pensare che dal 1999 al 2005 il numero di espositori è aumentato del 50% e, nello stesso periodo, quello di visitatori internazionali è salito del 58%.

Ospite d'onore di Sirha 2007 è il Belgio, un partner storico del Sirha che esporrà la ricchezza della sua ristorazione in tre padiglioni (Vallonia, Fiandre e Bruxelles).

Nel corso del salone, ospiti, chef, fornitori e produttori progetteranno insieme i menù che gli avventori troveranno in tavola nella prossima stagione; negli stand, i professionisti della ristorazione si avvicendano quasi fossero stilisti, per scoprire in anteprima le nuove "mode" culinarie.

Del resto, nello spazio dedicato agli chef, creatori di tutto



il mondo presenteranno le più belle "collezioni" gastronomiche del pianeta e gareggeranno tra loro nel *Bocuse d'Oro*, nella *Coppa del Mondo della Pasticceria* e nell'*International Caseus Award*.

Concorsi e convegni

Al Sirha gli artigiani dell'alimentazione mostrano la loro abilità in dimostrazioni culinarie e concorsi professionali. Nel 2007 andrà in scena un nuovo concorso, il *Mondiale del pane gusto e tradizione*, che riunirà dodici squadre mondiali di panettieri.

Il Sirha si caratterizza proprio per questo: nel settore, è il solo

salone di dimostrazione nel mondo, che permette agli operatori di assaggiare e provare le innovazioni proposte.

Ma al Sirha c'è anche spazio per momenti congressuali. Il consumatore presta sempre maggiore attenzione a un'alimentazione sana ed equilibrata: partendo da questo assunto, Sepelcom, organizzatore del Sirha, ha riunito nutrizionisti specialisti per discutere sul ruolo della ristorazione per il benessere e la salute del consumatore. Nell'ambito del salone verrà inoltre ospitato il primo *Congresso mondiale sulla ristorazione del futuro*.

www.sirha.com

le innovazioni del Sial, proponendo per 15 giorni nei suoi spazi novità selezionate tra quelle proposte dagli espositori.

Infine, per la prima volta è stata organizzata una giornata di visita ai negozi parigini e londinesi per consentire ai visitatori del salone di apprendere da vicino i più recenti sviluppi della distribuzione alimentare.

Tra le catene che hanno aderito a questa iniziativa: Carrefour, Intermarché, Lafayette, E. Leclerc, Picard, Auchan (a Parigi) e Wal Mart, Harrods, Marks & Spencer, Sainsbury's, Tesco (a Londra).

C. B.

Eurocarne vince la scommessa del rinnovamento

Bilancio positivo per Eurocarne, il 23° Salone internazionale delle tecnologie per la lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni, svoltosi a Veronafiere dall'11 al 14 maggio scorsi.

La manifestazione, organizzata da Veronafiere Spa in partnership con Ipack-Ima Spa, ha registrato una qualificata presenza di operatori (oltre 15mila), con un incremento di quelli esteri pari al 3% nei confronti dell'edizione del 2003. Gli espositori sono stati 407, di cui il 27% esteri, provenienti da 18 paesi. Rispetto al 2003 sono cresciuti del 21%, mentre la superficie espositiva, che ha superato i 16mila metri quadrati netti, è aumentata del 16%. Sono dati che premiano il riposizionamento strategico della rassegna, uno degli appuntamenti di riferimento in Europa per gli operatori del comparto.

"Un lavoro di selezione e di qualificazione della filiera" – spiega Luigi Castelletti, presidente di Veronafiere – "che ha l'obiettivo di mettere in contatto gli espositori direttamente col mercato, il cui valore in Italia è di oltre 26 miliardi di euro. Abbiamo potenziato i servizi e razionalizzato gli allestimenti, occupando quattro padiglioni col meglio delle attrezzature e dell'innovazione per un settore tecnologico che vede l'Italia, con circa 4 miliardi di euro, come il principale produttore al mondo."

"Abbiamo completamente ridisegnato la manifestazione – spiega Guido Corbella, amministratore delegato di Ipack-Ima. Eurocarne è stata focalizzata sulle esigenze del visitatore. Tali scelte sono state apprezzate e ampiamente condivise."

Prossima edizione: maggio 2009.

Al Sial di Parigi molti eventi collaterali per gli operatori della distribuzione alimentare

Dal 22 al 26 ottobre 2006, il Sial (*Salon int. de l'alimentation*) ha accolto a Paris Nord-Villepinte oltre 61.000 operatori, francesi e internazionali: compratori della grande distribuzione, di hard discount, grossisti, ...

Un'edizione caratterizzata da nuovi eventi su misura: per esempio, i prodotti da drogheria sono stati presentati in modo dinamico e valorizzati maggiormente; un'area dedicata al commercio equosolidale e poi le dimostrazioni culinarie *La cucina del Sial*, i *Best Buy* specializ-

zati sul vino e il *French export corner* per l'offerta francese.

Tra gli eventi collaterali, lo spazio *Tendances & Innovations* ha festeggiato quest'anno i dieci anni rinnovando la propria veste. Appuntamento irrinunciabile per i visitatori del Sial (tre su quattro frequentano quest'area), *Tendances & Innovations* anticipa il mercato di domani valorizzando le innovazioni degli espositori.

Altra novità del 2006, la *Grande Épicerie de Paris* ha svelato in anteprima al pubblico