

Hosfair: dove la Cina incontra il mondo - Hosfair: where China meets the world



La provincia di Canton è tra le più prospere della Cina, in grado di produrre circa un terzo di tutto l'import-export del paese. Inoltre, l'industria alimentare della provincia è la numero uno in Cina, con un totale di vendite al dettaglio di 117.4 miliardi di yuan nel 2005. Non a caso Canton ospita ogni anno la Hosfair, salone internazionale per hotel e ristoranti, una delle manifestazioni horeca in più rapida crescita. Segno di questa crescita è il numero di visitatori ed espositori esteri, in costante aumento nelle ultime edizioni.

Le prossime Olimpiadi stanno contribuendo non poco a potenziare l'importanza del mercato cinese per il settore horeca. Per quell'occasione, infatti, è prevista la costruzione o la ristrutturazione di numerosi hotel d'ogni livello.

A parte ciò, con la globalizzazione, lo stile di vita dei cinesi sta cambiando notevolmente. Prendiamo il settore tessile, che non è il più grande per la Hosfair; tuttavia, il numero di espositori e la qualità dei prodotti sono in crescita. In passato, molti prodotti erano esportati in Europa e in Nordamerica, mentre oggi stanno rientrando nel mercato interno, per far fronte alla richiesta da parte di alberghi e ristoranti di lusso e ceti abbienti.

La prossima Hosfair di Canton sarà dal 28 al 30 giugno 2007.

Canton's province is one of the most prosperous one in China, being responsible for one third of the country's export & import trade. Moreover, the province's foodservice industry ranked No. 1 in China, with total retail sales of 117.4 billion yuan in 2005. That's why Canton hosts every year one of the fastest growing horeca exhibition: Hosfair, the international trade show for hotels and restaurants. A sign of this is the number of overseas visitors and exhibitors, which saw steady increase in the recent sessions.

China's lodging and foodservice industries are embracing eminent opportunities with the next Olympic Games: many hotels of all levels will be built or renovated on the Chinese soil.

Apart from this, as the country is enhancing its pace in globali-



zation, people's lifestyle are changing. Take the textiles sector for example: it is not the biggest sector for Hosfair, but the quantity of exhibitors and quality of products were on the rise. In the past, many products were exported to EU and North America, now they have returned to domestic market to cater for world-class hotels, restaurants and wealthy people.

Next Hosfair will take place in Canton from 28th to 30th June 2007.

L. B.

Mia Rimini, a misura di chef

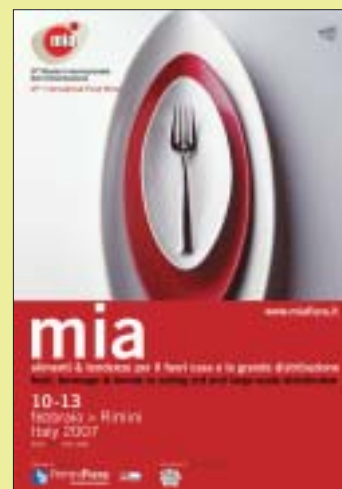
Una fiera al servizio degli chef. Di anno in anno la Mia-Mostra Internazionale dell'Alimentazione, la cui 37ª edizione si svolgerà dal 10 al 13 febbraio 2007 a Rimini Fiera, accentua la sua attenzione al cuore di ogni ristorante.

La grande Piazza degli chef sarà un'area interattiva di circa 2000 m² al padiglione D7, all'interno della quale si svolgeranno diverse iniziative: in primis Artistica 2007 (4ª edizione della competizione internazionale degli chef artisti) con la partecipazione di 200 concorrenti provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Al termine delle performance, rigorosamente dal vivo e che attirano l'interesse di migliaia di operatori, le premiazioni giornaliere dei vincitori e quindi l'esposizione di tutte le opere.

I protagonisti di Artistica 2007 sono chef artisti che praticano l'arte dell'intaglio nei laboratori di cucina, la quale impreziosisce e valorizza la presentazione della ristorazione nei vari luoghi di consumo.

“La manifestazione si è ormai consolidata – spiega Gian Paolo Cangi, segretario generale della Federazione italiana cuochi – e la prossima edizione vedrà la presenza di una giuria totalmente interna-



zionale. Il nuovo posizionamento in fiera ci assicurerà ancora maggiore visibilità e quindi valorizzerà la straordinaria qualità dei partecipanti.”

“Le fiere, in primo luogo le più importanti a livello internazionale – continua Paolo Caldana, presidente della Fic – sono un luogo di confronto imprescindibile per un cuoco.

Aspettiamo tanti professionisti e a loro vorrei dire che senza confronto, senza voglia di dialogare col nuovo, sia a livello di prodotti che di tecnologia, si fanno pochi progressi in cucina.”

In contemporanea si svolgeranno Mediterranean Seafood Exhibition, Pianeta Birra Beverage & Co. e Food & Beverage Logistics Expo.

Carlo G. Valli

Pasta

Viaggio in Italia in compagnia di grandi chef

Roma, Agra 2005, pp. 116 euro 30,00

Una monografia sulla pasta, sponsorizzata dal pastificio De Cecco, suddivisa in due parti.

Nella prima parte si illustra la storia della pasta e della sua produzione; nella seconda si ripercorre un itinerario attraverso le cucine regionali in compagnia di grandi chef che propongono ricette di loro ideazione corredate di foto.

