



Anuga prepara un altro successo

A Colonia fervono già i preparativi per l'edizione 2007

Anuga 2005 si era chiusa con risultati ottimi: 158.817 visitatori di cui 83.312 esteri (da 156 paesi); 6294 espositori, per lo più internazionali (5241).

Wolfgang Kranz, amministratore delegato di Koelnmesse, commenta: "Siamo di nuovo riusciti a rendere Anuga il fulcro della produzione alimentare mondiale." Per quanto riguarda la partecipazione italiana, Luigi Recchia dell'ufficio fiere alimentari dell'Ice, afferma: "Le aziende italiane, sotto il padiglio-

ne dell'Ice, hanno avuto ottimi contatti selezionati coi compratori, molti espositori hanno potuto evidenziare la loro origi-



ne regionale pur nell'ambito espositivo complessivo."

Anche Andrea Zappalorto, amministratore delegato di Illycaffè Germania, è soddisfatto: "Per noi Anuga è un luogo d'incontro internazionale, nel quale invitiamo i nostri partner di tutto il mondo. Anche la qualità dei visitatori è alta."

Anuga 2007 (13-17 ottobre) occuperà i nuovi padiglioni del quartiere fieristico di Colonia; così un'area come *Food & beverage* avrà i più ampi spazi del mondo a disposizione, in infrastrutture nettamente migliorate e più vivibili.

Dalla prossima edizione Anuga introduce anche la *nazione partner*, che nel 2007 sarà la Thailandia: i compratori internazionali potranno così farsi un'idea della varietà e della qualità del prodotto thailandese.

www.anuga.com

C. S.

Dieci anni di Salone del gusto

Il Salone Internazionale del Gusto si tiene dal 26 al 30 ottobre 2006 a Torino. Giunto alla 6ª edizione, è una manifestazione biennale, organizzata da Slow Food, Regione Piemonte e, per la prima volta quest'anno, Città di Torino.

Dal 1996 il Salone del Gusto è un appuntamento per chi vuole scoprire, conoscere e apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia. Un crescente successo che ha portato all'attenzione del pubblico sapori e tradizioni, ma anche straordinari esempi di patrimonio storico-ambientale nel campo dell'alimentazione.

Si tratta di un'esposizione che ha la peculiarità d'essere rivolta principalmente alle produzioni artigianali, quelle su piccola scala e quelle da salvaguardare; ha svolto perciò fin dagli esordi nei confronti del pubblico una inedita funzione educativa, fornendo ai consu-

matori-visitatori le chiavi di lettura per conoscere l'altra faccia del pianeta alimentazione e comprendere le caratteristiche e la storia di prodotti eccellenti ma poco conosciuti.

Il Salone del Gusto è, nel campo delle fiere alimentari, la risposta all'omologazione determinata da un mercato globalizzato, penalizzante per la piccola produzione di qualità. E l'idea di preservare un intero patrimonio culturale e ambientale legato alla gastronomia, rivitalizzando le

micro-economie locali, si è dimostrata negli anni vincente.

Cinque giorni ogni due anni che gli eco-gastronomi hanno ormai imparato a segnarsi sull'agenda come un appuntamento da non perdere.

L'edizione 2006 è ancora più ricca di novità e offre un panorama internazionale degno della città delle Olimpiadi. Il Salone del Gusto soffre quest'anno di mancanza di spazi tanto che, per salvaguardarne la vivibilità, si è dovuto rinunciare al 10% degli espositori del mercato italiano ed estero già presenti nel 2004.

L. P.



ITALBANDIERE

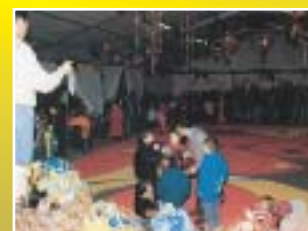
ALLESTIMENTI E SERVIZI



CORREDI DA UFFICIO



CONVEGNI E CONGRESSI



ALLESTIMENTI EVENTI



CONVENTION E PARTY

bandiere nazionali e personalizzate, arazzi e gonfaloni
allestimenti per convegni, sfilate, spettacoli, fiere, stand e gazebo
impianti audio, arredo urbano, cartellonistica, insegne, striscioni, servizi per cerimonie, interpreti, hostess, tecnici

ITALBANDIERE group
Telefax 0861 32 95 66
Telefax 0861 31 95 16 auto
www.paginegialle.it/italband
email: a richiesta, per contatto
S.S. 150, km 21
64020 Villa Vomano (Teramo)