

Agrifood, in fiera per crescere



La seconda edizione del Salone internazionale dell'alimentare italiano si presenta rinnovata e aggiornata per offrire alle aziende non solo una vetrina per incontrare operatori specializzati ma anche strumenti e servizi per affrontare la concorrenza



Il made in Italy agroalimentare, lo sanno tutti, non ha rivali al mondo per varietà e qualità, ma per affrontare con successo le sfide del mercato, insomma per vendere, questi due fattori da soli non bastano: occorre farsi conoscere, trovare le strategie giuste di marketing, i canali distributivi più adatti a ciascuna esigenza.

È proprio per rispondere a queste esigenze che è nato Agrifood, il Salone internazionale dell'alimentare made in Italy organizzato da Veronafiere, che si svolgerà nella città scaligera dal 16 al 18 novembre (Viale del Lavoro n.8 - Verona - Tel.

045.8298111 - Fax 045.8298288 - www.agrifoodweb.it), e al cui interno la nostra rivista organizzerà uno spazio chiamato «Il valore dell'Origine» in cui alcuni selezionati produttori presenteranno le loro esperienze e i loro prodotti.

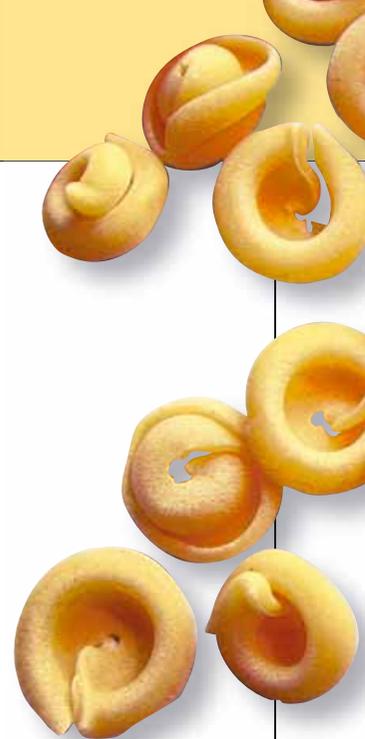
UNA FIERA PER LE AZIENDE

Tre giorni *full time* dedicati alla formazione e informazione delle aziende agroalimentari espositrici, alla promozione dei propri prodotti e alla ricerca di nuovi partner commerciali tra operatori del-

la gdo, grossisti, importatori/esportatori, retailer, ristorazione provenienti dai mercati di maggiore interesse e più alto potenziale, invitati con azioni mirate, questa la formula di Agrifood 2007.

«Viene così confermata l'azione di Veronafiere, che rappresenta il 40% dell'offerta fieristica del settore agroalimentare con un know how specifico e di alto livello - afferma Giovanni Mantovani, direttore generale dell'Ente.

«Da anni - prosegue Mantovani - la nostra mission è quella di essere un sistema integrato a sostegno delle imprese, con un'offerta di servizi e opportunità che non smentisce, anzi rafforza il nostro im-



PROGRAMMA AGRIFOOD TEAM

VENERDI 16 NOVEMBRE

Ore 9,30-11,30 - Sala Salieri: «*Le novità in tema di certificazione volontaria*».

A cura di Veronafiore e Bureau Veritas

Ore 10,30 - Sala Respighi: «*Prospettive di sviluppo del made in Italy agroalimentare*»

A cura di Veronafiore e Nomisma.

Ore 11-13 - Sala Vivaldi: «*Sicurezza alimentare: l'impatto della logistica sulla gestione dei sistemi e sulla qualità dei prodotti*». A cura di Aioici

Ore 11,30-12,30 - Sala Salieri: «*Comunicare il buono*». Focus sulla comunicazione dell'agroalimentare a cura di Veronafiore e McCann Erickson

Ore 14,30-18 - Sala Respighi: «*Premiazione mostra fotografica "Obiettivo Agricoltura"*».

A cura di Fata Assicurazioni

Ore 15,30 - Auditorium Verdi: «*Inaugurazione di Agrifood*». Alla presenza del ministro delle politiche agricole Paolo De Castro; moderatore: Fabrizio Del Noce, direttore RAI 1

Ore 16-17,30 - Sala Salieri: «*Esportare il buono*». Focus sull'export dell'agroalimentare

A cura di Veronafiore, Unicredit Banca Impresa e Coface

Ore 16-18 - Sala Vivaldi: «*Il made in Italy e la cooperazione nell'agroalimentare*».

A cura di Cattolica Assicurazioni

SABATO 17 NOVEMBRE

Ore 10-12,30 - Sala Salieri: «*Distribuire il buono*». Focus sulla distribuzione dell'agroalimentare a cura di Veronafiore e Nestlé, Mc Donald's e Poste Italiane

Ore 10,30-11,30 - Sala Respighi: «*Le produzioni dop e igp 2004-2005*». A cura di Istat

Ore 11,30 - Sala Mozart/Stampa: «*Mai fragole a dicembre*».

Presentazione del libro di Licia Granello - Mondadori Editore

Ore 14,30-16 - Sala Salieri: «*Finanziare il buono*». Focus sulla finanza d'impresa

e l'agroalimentare a cura di Veronafiore, Unicredit Banca Impresa, Arthur D. Little e Isa.

DOMENICA 18 NOVEMBRE

Ore 10-11 - Sala Salieri: «*L'elogio del negozio, cuore pulsante del centro storico*».

A cura di Fida/Confcommercio, moderatore: Marcello Veneziani

Ore 11,30-12,30 - Sala Vivaldi: «*L'elogio della prossimità*». Uno studio di fattibilità per una rete di negozi promossi dai produttori a cura di Veronafiore e Theorema

portante ruolo di vetrina commerciale; vetrina man mano rinnovata puntando al business internazionale».

Il cambiamento rispetto alla prima edizione di Agrifood nel 2005 è totale. Nonostante l'enorme successo riscosso dalla manifestazione, in due anni lo scenario si è evoluto, mettendo la filiera agroalimentare italiana di qualità di fronte alla necessità di diventare un sistema più competitivo. La concorrenza internazionale lo impone, perché alle imprese nazionali non basta il prestigio che il made in Italy riscuote all'estero per dirsi vincente.

«Agrifood – dice Mantovani – vuole essere un propulsore, ponendosi come integratore di sistema dell'intera filiera agroalimentare».

Agrifood, insomma, nasce per favorire l'incontro tra la produzione agroalimentare delle piccole e medie imprese italiane e tutti gli operatori della distribuzione, italiani e stranieri; per far conoscere le innovazioni nel settore dei servizi correlati alle imprese e supportarne la crescita anche attraverso azioni di formazione.

AGRIFOOD SI FA IN TRE

La manifestazione quest'anno si articola in tre sezioni:

- Agrifood Expo
- Agrifood Show
- Agrifood Team

La prima è la parte espositivo-commerciale, situata al 2° piano del Palaexpo, con la partecipazione di 200 espositori.

L'area Show è posta al 1° piano e qui ci



IL NOSTRO SALONE AD AGRIFOOD

sarà la «prova sul campo» dei prodotti. Grazie alla collaborazione con *Horeca Magazine* durante i giorni di fiera le aziende espositrici potranno mettere a disposizione degli chef appartenenti all'associazione *Jeunes Restaurateurs d'Europe - Italia*, sezione Veneto, le loro migliori produzioni alimentari.

Gli chef daranno così vita a una serie di prove «degustative» con le materie prime fornite loro, che avranno luogo sia al mattino che al pomeriggio e saranno aperte sia agli ospiti delle aziende, che ai visitatori-operatori presenti ad Agrifood. Agrifood Team, nel Centro congressi, è lo spazio dedicato ai momenti di formazione con le aziende e il pubblico degli operatori, con un intenso programma di incontri e workshop (vedi riquadro a pag. 30). ●

«Il valore dell'Origine»

Origine ama inventare sempre nuove «ricette» per coinvolgere il consumatore nella filosofia di qualità che motiva tante imprese agricole e alimentari del nostro Paese. Così, quando alla nostra casa editrice è stato proposto da Veronafiere uno spazio ad Agrifood, non abbiamo voluto limitarci a raccontare alcune eccellenze della tipicità italiana. Le abbiamo volute al nostro fianco. Abbiamo, quindi, chiesto ad alcune realtà produttive «originali» per vocazione, saldamente ancorate alle loro radici territoriali, di essere nostre ospiti nel Salone «Il valore dell'Origine». La risposta è stata concreta. Come piace a noi. Questi uomini e donne che credono nella missione della tipicità, hanno colto nel nostro spazio ad Agrifood l'opportunità di incontrare operatori e consumatori su un terreno comune: la passione per golosi saperi

LE AZIENDE PRESENTI AL SALONE DI ORIGINE

Alicos Sas - Via M. Cremona 21 - Salemi (TP) - Tel. 0924.983348
info@alicos.it www.alicos.it

Azienda agricola Bonanno Domenico - Via Fiera dell'eremita 1 -
Campobello di Mazara (TP) - Tel. 333.7333885
info@bonannodomenico.com - www.bonannodomenico.it

Azienda Consorzio agriturismo mantovano - Largo Porta Pradella, 1 -
Mantova - Tel. 0376.324889 - info@agriturismomantova.it
www.agroturismomantova.it

Azienda zootecnica agrituristica Punzi Maria - Strada Vallone dei
Pioppi, 4 - Picerno (PZ) - Tel. 0971.795010
info@agriturismopunzi.it - www.agriturismopunzi.it

La Pasta di Gragnano - presso Iperweb Editore - Piazza Borromeo 10 -
Milano - Tel. 081.8014256 - info@lapastadigragnano.com
www.lapastadigragnano.com

La Pila soc.agr.coop. - Via Crosoncino, 4/a - Isola della Scala (VR) -
Tel. 045.6630879 - info@lapila.it - www.lapila.it

Premiata Acetaia Vittorio Ferioli - Via Granaceto, 11 - Modena -
Tel. 059.218941 - info@aljano.it info@habitema.it
www.tenutadialjano.it.



artigianali. Il Salone di *Origine* ci permetterà, ancora una volta, di comunicarvi i valori che ci stanno a cuore: la difesa della qualità, l'amore per il paesaggio inteso come prezioso scrigno di tradizioni, il sapore del tempo, la serietà. Attraverso un approccio multisensoriale: degustazioni, incontri vis-à-vis con i produttori, preziose occasioni di interscambio.

Come è nella vocazione della nostra rivista, che ama la dimensione nazionale, vi coinvolgeremo in un viaggio alla scoperta di sapori antichi ed emergenti. Partiremo dal Veneto, con assaggi di risotto profumato di igp per poi approdare in Lombardia, con golosità frutto di esclusive «fattorie» mantovane. In Emilia-Romagna scopriremo il sapore inconfondibile dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La Basilicata ci farà apprezzare formaggi e salumi dove la genuinità si sposa con un sapore coltivato da generazioni. In Campania apprenderemo perché Gragnano ha reputazione di culla della pasta italiana. L'itinerario si concluderà in Sicilia, con le olive e l'olio di Nocellara del Belice e, *dulcis in fundo*, con golosità che nascono dall'amore per il territorio. Nelle nostre pagine continuerete a trovare il gusto di esperienze volte a fare crescere il made in Italy. Al nostro Salone, invece, lasceremo che siano la qualità e i produttori a interessare il loro «originale» racconto.

INFORMAZIONI DI SERVIZIO

Nell'ambito di Agrifood, il Salone «Il valore dell'Origine» sarà ubicato al 2° piano del Palaexpo della Fiera di Verona. Nel corso dei tre giorni della manifestazione, organizzeremo nel nostro spazio degustazioni dei prodotti degli espositori «di Origine». Per informazioni sulle aziende, sui loro prodotti e sul calendario delle degustazioni consultare il sito Internet all'indirizzo: www.origineonline.it/agrifood.asp

