



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME LA REDAZIONE NEWS ARCHIVIO PER ANNO I NOSTRI AMICI CONTATTI CERCA IN VIAGGIO RISTORANTI LOGIN

NEWS

- » Agenda & Attualità
- » Casa & Design
- » Cultura Spettacoli & Locali
- » Enogastronomia & Ricette
- » EXPO 2015
- » FOCUS
- » Moda, Tendenze & Sfilate
- » Salute, Bellezza & Wellnes
- » Shopping
- » Solidarietà'
- » Sport, barche & motori
- » Turismo

EXPOFOODWORLD, LA 1° FIERA INTERNAZIONALE DEL CIBO E DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Agenda
Pubblicato 07 Giugno 2015

Twitter

SocButtons v1.6



PegasoNews

Grande successo per la presentazione ufficiale di *Expofoodworld*, la 1° Fiera Internazionale del Cibo e del Turismo Enogastronomico, in programma presso PadovaFiere dal 15 al 19 gennaio 2016. Degustazioni, cooking show, workshop, vendite, gare, corsi e convegni: è questo il ricco "menu" della fiera: cinque giorni alla scoperta dei sapori e dei profumi della migliore tradizione agroalimentare italiana, ma anche cinque giorni di degustazioni ed acquisti, durante i quali il pubblico incontrerà direttamente i produttori delle principali eccellenze regionali. Grande successo per l'iniziativa che ha visto la partecipazione di promotori della kermesse e rappresentanti delle Istituzioni: Massimo Bitonci, sindaco di Padova, Daniele Villa, AD Padova Fiere, Marco Bonato, presidente Mac Consulting, Irene Pivetti, presidente Only Italia, Roberto Carcangiu, chef testimonial dell'evento, Nicola Ucci, ceo di CRAL Network, Alberto Pontevichi, ceo di Sapiens, l'agenzia per il lavoro leader del centro nord e molto vicina al settore agroalimentare, Nicola Ucci, patron di Rete System srl ed organizzatore della Borsa del Turismo del Gusto.

«L'Associazione Incontri Culturali Culinari tra regioni, in collaborazione con la Mac Consulting Società Cooperativa di Milano, – sottolinea Marco Bonato, presidente Mac Consulting - allo scopo di valorizzare, supportare e promuovere, in Italia e nel mondo, i prodotti di eccellenza italiana, caratteristici dell'agricoltura e della filiera di trasformazione alimentare, si è presa l'onore di organizzare questa ambiziosa kermesse, selezionando le migliori aziende produttrici italiane, quelle del mediterraneo, del sud Europa e dei Paesi asiatici».

Obiettivo dell'iniziativa è far conoscere ed apprezzare sia alle famiglie che ad un ampio pubblico di appassionati della buona tavola le migliori specialità agroalimentari ed enologiche del nostro Paese, attraverso cinque appuntamenti incentrati sulla qualità e sulle eccezionali caratteristiche organolettiche di un ampio paniere di prodotti. Non solo, *Expofoodworld* vuole diventare la prima Fiera di riferimento nel nord est per il settore Food&Beverage.

«È un dovere di *Expofoodworld*, - continua Bonato - in un mercato sempre più globale, far emergere le produzioni di eccellenza ed avvicinarle ai consumatori nonché ai buyers italiani e stranieri». Sul tema internazionalizzazione è intervenuta Irene Pivetti, presidente di Only Italia e partner di ExpoFoodWorld, in collegamento da Roma: «Le aziende italiane hanno bisogno di concretezza e Only Italia si impegna ogni giorno per dargli supporto, per promuoverle e dargli visibilità all'estero. In questo momento offriamo ai nostri partners il grande spazio Only Italia ad Aquae Venezia 2015, l'unica manifestazione collaterale ad Expo Milano, da cui è patrocinato. Si tratta di una vetrina di grande prestigio che per sei mesi offre l'opportunità unica di farsi conoscere ad una platea internazionale. Certo, in Italia problemi strutturali e inefficienze ne abbiamo – continua Pivetti – per questo è importante il ruolo di realtà come Only Italia ed ExpoFoodWorld, che si impegnano insieme per sopperire a queste mancanze. ExpoFoodWorld è un evento unico anche perché si rivolge alle famiglie e mette al centro la qualità del prodotto, frutto di un processo produttivo controllato, con un buon rapporto qualità-prezzo, non si parla più solo del concetto molto usato ma più vago di "eccellenza". "Qualità" implicata rispetto dello stand europeo, filiera controllata, caratteristiche fondamentali del Made in Italy, ed è questo che ci può rendere competitivi sui mercati esteri, compresa la Cina». Padova, oltre alla sua posizione strategica, vanta da sempre un ruolo di primo piano nello scenario enogastronomico italiano, al quale associa una consolidata esperienza sia nelle esportazioni verso l'oriente ed i Paesi emergenti che nella produzione agroalimentare: i ricchi sapori dei prodotti regionali sono lo splendido risultato del secolare impegno dei produttori agricoli veneti. Si tratta di una Fiera unica nel suo genere, concepita da un team con esperienza pluriennale e soprattutto studiata per soddisfare al meglio le esigenze degli espositori e dei visitatori. Si ipotizza che la manifestazione coinvolgerà centinaia di aziende, che sarà visitata da diverse decine di migliaia di persone e che, in base agli obiettivi del management, costituirà un appuntamento annuale presso la stessa Fiera di Padova, oltre che prendere forma in una serie di esposizioni in diversi Paesi

Esteri. Padova infatti rappresenta solo la prima tappa di questo format che, di fatto, rappresenta la prima Fiera itinerante di food. «Ad aprile 2016 – spiega il Presidente Bonato - prevediamo di replicare l'evento nella splendida cornice monegasca, mentre a settembre atterreremo nella "perla d'Oriente": Shanghai, per poi proseguire il tour in giro per il mondo, con la mission di valorizzare e promuovere i prodotti di eccellenza italiana». ExpoFoodWorld è la formula giusta. E' aperta sia agli operatori del settore quali importatori, buyers, grossisti specializzati, gestori di bar, snack bar, pub, birrerie, take away, società di catering, chef e stampa specializzata, sia alle famiglie che, per la prima volta in Italia, potranno acquistare realmente i prodotti esposti in Fiera. Expofoodworld rappresenta quindi un'originale ed esclusiva vetrina per i piccoli e grandi produttori, per le aziende di trasformazione, per le attrezzature di produzione, per i fornitori, proponendosi come importante momento di incontro tra domanda ed offerta. Parlando di beverage, Expofoodworld esalterà il settore del vino e dei suoi produttori di qualità. Ampi spazi, nell'abito dei percorsi enogastronomici, saranno dedicati al settore, in collaborazione con importanti associazioni di categoria ed esperti enologi. Expofoodworld dunque è dedicata alle aziende agricole e ai produttori di vino di qualità che, nelle sue migliori declinazioni (rossi, bianchi, passiti, bollicine), sarà abbinato ad un selezionato paniere di prodotti alimentari. Un'area mercato interna, ricca di proposte e novità, con offerte al giusto rapporto qualità-prezzo, consentirà a tutti i produttori una promozione immediata ed efficace con vendita diretta al pubblico. Un'occasione unica per portare sulla tavola del visitatore il proprio prodotto, fidelizzando fin da subito la clientela. «La Fiera – prosegue Bonato – sarà anche un'originale vetrina per i tantissimi micro-birrifici italiani, le aziende di macchinari, le attrezzature di produzione e i fornitori per birrerie e birrifici. In modo particolare per il comparto birraio artigianale, che negli ultimi anni ha registrato un forte trend di crescita». Un'esperienza sensoriale senza precedenti: a Expofoodworld visitatori e buyers saranno protagonisti attivi durante il percorso espositivo. Un'esperienza di conoscenza attraverso la degustazione dei prodotti delle aziende espositrici non tramite assaggi frugali e fugaci, ma con la consumazione di un vero e proprio minipasto che gli stessi espositori potranno far preparare agli chef presenti con l'utilizzo dei loro prodotti. «Il valore di Expofoodworld – spiega Roberto Carcangiu, Chef Testimonial della Kermesse – non nasce dalla semplice volontà di esporre del cibo, quanto di dividerne la conoscenza o meglio di riuscire a creare un contenitore in cui tutte le discipline legate al mondo enogastronomico (che vanno dal produttore al consumatore finale passando per la scienza), trovino uno spazio comune. Dev'essere questa la chiave di lettura della manifestazione: un approccio da un lato scientifico e dall'altro olistico, capace di creare una terza via improntata sul cibo del "buon senso per una cucina imperfetta". L'attenzione ultimamente è sempre focalizzata sugli chef ma, riflettendoci bene, il cuoco è parte di una filiera non è la filiera stessa. Il produttore/contadino/artigiano-gastronomo non è un artista, l'arte prescinde dalla quotidianità, nutre l'anima. Il cibo invece ha bisogno di confrontarsi con un mondo scientifico che lo aiuti ad essere competitivo nella società in cui viviamo che è in continua evoluzione: ecco perché sono convinto che la tradizione produttiva vada attualizzata». Expofoodworld offre ai visitatori un modo sostenibile di vivere il cibo, e se è vero che la conoscenza dei prodotti influenza le nostre scelte quotidiane ed il nostro stile di vita, all'interno della prima Fiera internazionale del cibo il visitatore troverà le informazioni necessarie per un consumo responsabile: potrà vedere i prodotti alimentari e la loro trasformazione, andando oltre la mera comunicazione pubblicitaria e, attraverso la degustazione, potrà associare ogni prodotto ad un sapore specifico. In parole semplici, si tratta di un percorso sensoriale-espositivo, volto ad acquisire informazioni dettagliate sui prodotti, che coinvolge il visitatore portandolo a vivere una straordinaria esperienza emotiva. «Come target di Expofoodworld abbiamo scelto la famiglia – sottolinea Carcangiu – perché crediamo che il cibo debba essere educazione, ed è in famiglia che tutti noi abbiamo imparato a mangiare. E' lì o negli asili (che altro non sono che la versione moderna delle vecchie corti), che i bambini replicano per emulazione quello che vedono fare ai genitori o agli insegnanti. Il buon esempio è fondamentale per la loro crescita: tutto quello che gustano, vivono, provano in tenera età diventa il punto di riferimento per il resto della loro esistenza. Per un essere umano vale molto di più il pane tecnicamente imperfetto della propria mamma che qualsiasi pane di "qualità". Il messaggio di Expofoodworld dunque non vuole essere quello di istruire, nel senso di indottrinare, bensì quello di educare ad una corretta cultura alimentare». Saranno tantissimi i microeventi studiati ad hoc dagli organizzatori della Fiera del food per raggiungere questo obiettivo. Un Concorso di cucina con tanto di giuria popolare, Gare di degustazione alla cieca, la Piazza dei mestieri, Bimbi a scuola con lo chef, Il Cibo come arte: impariamo a dipingere con il cioccolato, un Concorso per realizzare il miglior piatto per bambini, La scienza al servizio del buon cibo, Laboratori ludico-didattici, Street food mania, La salute nel piatto (incontri con nutrizionisti, giornalisti, odontoiatri, pediatri, scrittori, psicologi), sono solo alcuni esempi dei tanti ed imperdibili appuntamenti proposti dalla manifestazione. Ampio spazio sarà poi dedicato agli operatori turistici che operano nell'ambito del turismo enogastronomico. «Un nuovo modo di viaggiare – afferma Nicola Ucci, patron di Rete System srl ed organizzatore della Borsa del Turismo del Gusto - sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati alla ricerca di sapori e di tradizioni autentiche. In tale contesto, il cibo assume un ruolo nuovo, diventando il medium di un territorio, di una cultura e dei valori legati alla terra ed alle proprie radici. I tour enogastronomici nel nostro Paese sono all'incirca tanti quanti sono le località e le mille combinazioni possibili che possono collegarli, visto l'enorme patrimonio di prodotti tipici che offre la terra; in questo senso, Expofoodworld cercherà di far apprezzare i nostri territori a tutti coloro che vi si recano alla ricerca di nuovi sapori, anche attraverso la Borsa del Turismo del Gusto che si terrà all'interno ed in concomitanza della Fiera». Conferenze, incontri, corsi in collaborazione con importanti associazioni di categoria, numerosi stand di gastronomie ricercate e raffinate spettacoli live completano il quadro della Fiera internazionale del cibo e del turismo enogastronomico. Dulcis in fundo, ad Expofoodworld il mondo del cibo si mescolerà magistralmente con quello dell'arte, creando uno straordinario percorso emozionale. «Attraverso un itinerario carico di simboli culturali, all'insegna dello stupore e degli eccessi, in una dimensione quasi fiabesca ed onirica, – spiega Alberto Vincenzo Vaccari, curatore della mostra – ricostruiremo fedelmente la cucina medievale, rinascimentale e barocca, attraverso celebri opere d'arte. Il tutto finalizzato a far sì che l'eccellenza della cucina italiana, assieme all'arte, alla cultura ed al design, diventi sempre di più cittadina del mondo intero».

