

Comunicato stampa

Expofoodworld: la 1° Fiera internazionale del cibo e del turismo enogastronomico

Una nuova exhibition experience dove produttori e protagonisti della trasformazione e della distribuzione si presentano ai consumatori per avvicinarli al mondo del gusto

PADOVA, 18 Maggio 2015 - 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.

Degustazioni, cooking show, workshop, vendite, gare, corsi e convegni: è questo il ricco "menu" di **Expofoodworld, la 1° Fiera Internazionale del Cibo e del Turismo Enogastronomico**, in programma presso **PadovaFiere** dal **15 al 19 gennaio 2016**.

"L'Associazione Incontri Culturali Culinari tra regioni, in collaborazione con la Mac Consulting Società Cooperativa di Mirano, - 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'onere 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**.

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.

"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. Siamo convinti che quello di Expofoodworld sarà un format originale e vincente: una nuova exhibition experience dove produttori e protagonisti della trasformazione e della distribuzione si incontreranno con i visitatori, esaltando il mondo del gusto. L'evento aumenterà senza dubbio la visibilità delle aziende, diventando un appuntamento fisso con i consumatori ed i buyer stranieri".

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, manager GDO e Ho.re.ca, 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 aggiornata**”.

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 un'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”.

Detto ciò, 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 raffinati spettacoli live completano il quadro della Fiera internazionale del cibo e del turismo enogastronomico.

Dulcis in fundo, per non farsi mancare niente e per nutrire sia il palato che la mente dei visitatori, 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”.

Per maggiori informazioni: www.expofoodworld.com

Ufficio Stampa

Federica Pagliarone - Mobile: +39 348 8705939 - Email: fpagliarone@gmail.com

Maurizio Drago - Mobile: +39 392 0593466 - Email: mauriziodrago@gmail.com

