



Genova, 22 novembre 2008

Comunicato stampa

**Più Menù Expo**  
**Dalla colazione al gelato tutto quello che c'è da sapere sulla ristorazione**  
**a Genova da domani al 25 novembre 2008**

**Domani con "Happy breakfast" la colazione torna alle origini**  
**Olio di oliva non solo condimento con il "Gusto della salute"**

Si apre domani in Fiera a Genova **Più Menù Expo**, il nuovo appuntamento dedicato alla ristorazione collettiva e al fuoricasa.

Alla **sua prima edizione Più Menù Expo** nasce proprio dalla volontà di favorire e ampliare il confronto sulle diverse tipologie di ristorazione attraverso un format **articolato e dinamico**. Articolato perché tante sono le realtà che si affiancano, dalla ristorazione tradizionale (bar, pizzerie, ristoranti, wine bar) alla ristorazione organizzata (mense, catene di ristorazione, ristorazione da viaggio). Dinamica perché il settore del "consumare pasti fuori casa" è soggetto ad una continua e rapida evoluzione.

Gli obiettivi di settore che verranno ribaditi in Più Menù Expo riguardano le nuove proposte per soddisfare gli stili di vita e le esigenze sempre nuove del consumatore, lo sviluppo all'insegna della qualità e della salubrità dell'offerta e gli strumenti per rendere questo mercato più agevole, più regolamentato, all'insegna della qualità e più performante.

**La giornata di domani**

Si apre alle ore 10 con un cappuccino non solo buono ma anche bello grazie a **Granarolo** che con **Latte Art Show** propone un percorso professionale sulle nuove tendenze della latte art a cura del maestro Luca Ramoni di AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè). L'appuntamento sarà ripetuto per il dopo pasto alle 14.30.

Altri due importanti momenti della mattinata saranno dedicati alla colazione, alle 10.30 presso lo stand **AIC** (Associazione Italiana Celiachia) verrà presentato il progetto **"Colazione senza glutine"** rivolto ai baristi..

Attualmente in Italia vi sono quasi 65.000 diagnosi di celiachia, ma si stima, a seguito di alcune indagini epidemiologiche, che di potenziali celiaci ve ne siano 1 ogni 100/150 persone e che solo 1 su 10 sa di esserlo, in Italia quindi le possibili diagnosi di celiachia potrebbero attestarsi tra le 400.000 e le 600.000. Molte aziende del mercato alimentare di settore hanno creato una vasta offerta di prodotti senza glutine, che riescono a soddisfare il bisogno alimentare del celiaco in famiglia. AIC si preoccupa di permettere la massima diffusione della cultura dell'alimentazione senza glutine fuori casa, per offrire un servizio al celiaco da non considerare più come una debole nicchia di mercato. Il celiaco stesso e l'indotto che ne deriva, caratterizzato dal nucleo familiare e sociale, sono un segmento di mercato che vale la pena di prendere in considerazione.

Alle 11.00 presso lo spazio cucina **La colazione la faccio al bar! Solo cappuccino e brioche?** In questo incontro saranno presentate quattro proposte creative da un esperto di alimentazione e da uno chef con abbinamenti dolci e salati a base di pane & miele, pane & burro & zucchero e pane & marmellata, pane & olio che vogliono essere delle alternative di possibile proposta anche fuori casa all'insegna di una alimentazione più corretta ed equilibrata.

La volontà è quella di far riflettere sulle possibilità di una colazione che fornisca un corretto apporto calorico a basso contenuto di grassi. L'evento è organizzato grazie alla collaborazione di **Carapelli, Dallacorte, Eridania, Granarolo**. Le soluzioni proposte all'interno dell'evento saranno introdotte da **Amina Ciampella**, tecnologo alimentare, che illustrerà le proprietà benefiche degli alimenti coinvolti nella dimostrazione, sottolineando la loro facilità di utilizzo e la loro economicità, sia per il titolare dell'esercizio commerciale, sia per il cliente finale in modo che anche la colazione al bar diventi un **"happy breakfast"**.

Alle 10.30 partirà la prima sessione del **Corso** gratuito a numero chiuso sul **management dei bar** organizzato da **BAR UNIVERSITY e FIERA DI GENOVA**. Un corso intensivo di formazione su **tecniche di vendita e di comunicazione** tenuto da Roberto Provana che focalizzerà l'attenzione sulle abilità relazionali e la capacità di vendita del barista.

Alle ore 11.00 **FIEPeT**, presso lo stand, accoglierà i propri associati e i visitatori con un' **esibizione di caffetteria** a cura dei maestri del caffè.

Ricchissimo il programma ad inviti di **Sogegross** che prevede per domenica una intensa giornata con appuntamenti di presentazione e formazione:

10,00-11,00 panificio **Tossini** Presentazione della nuova linea da forno del Panificio di Recco: focacce e pizze pronte per esser scaldate e servite; 11,00-13,30 **pesto genovese**: dalla tradizione all'innovazione dei prodotti del catering. La classica produzione di un altrettanto tipico prodotto della tradizione culinaria ligure: il pesto realizzato con l'antico mortaio. 11,30-12,30 **Nuove tecnologie in cucina**: processi di cottura alternativa per la ristorazione: microonde, bassa temperatura, "cook chef". 13,00-14,30 **creazione menù**: uno chef di comprovata esperienza dimostrerà la corretta scelta e il giusto utilizzo delle materie prime, per dar vita a invitanti presentazioni di piatti. 14,30-15,30 **Caseificio Fiandino**: le origini, la lavorazione, la battitura e la preparazione della forma di Grana Padano. 15,00-16,00 **Gelato per la ristorazione**: nuove tecnologie per la produzione di gelato per la ristorazione. 15,30-16,30 **Caseificio Fiandino**: Mario Fiandino presenterà al pubblico l'innovativo formaggio alla birra del caseificio Fiancino. 16,30-17,30 **Decorazione piatto**: frutta e verdura arrivano in aiuto per rendere ancora più invitanti i piatti da portata. Uno chef di comprovata esperienza evidenzierà la corretta scelta e il giusto utilizzo delle materie prime, per dar vita a invitanti presentazioni di piatti. 14,30-16,00 Grandi Salumifici Italiani: con i prodotti di questa azienda verrà dimostrato il giusto metodo per effettuare il disosso del prosciutto crudo, mantenendo intatte le caratteristiche del Crudo di Parma. 15,00-16,00 **Gelato per la ristorazione**: nuove tecnologie per la produzione di gelato per la ristorazione. 17,00-18,00 **Azienda vinicola Podere San Giorgio**: I prodotti che verranno trattati saranno: Bonarda, Barbera, Pinot Nero vinificato in bianco linea Podere S. Giorgio e gli spumanti non ancora in assortimento, seguirà degustazione.

**ANDID** – Associazione Nazionale Dietisti dedicherà l'intero pomeriggio a partire dalle 14 e 30 ad **"Alimentazione, scuola e società: esperienze, opportunità, strategie"** con una serie di appuntamenti dedicati all'alimentazione dei giovani sia a scuola che fuoricasa. Tra i temi sul tappeto il **nutri-vending**, cioè la distribuzione automatica di prodotti alimentari all'interno della scuola attraverso le esperienze della Regione Veneto e della Regione Toscana, Nuovi e vecchi problemi delle mense scolastiche, la trasgressione la tradizione in cucina. In conclusione una tavola rotonda moderata da Guglielmo Bonaccorsi e Stefania Vezzosi che prenderà in considerazione le esigenze e i punti di vista dei diversi soggetti coinvolti nell'alimentazione dei giovani.

**API**, l'Associazione Pizzerie Italiane, dalle 14 e 30 formerà i pizzaioli con lo stage **"Pizza da asporto: caratteristiche, strumenti, normative"**.

Alle 15.00 **FIEPeT Confesercenti** svolgerà la **Riunione della Presidenza Nazionale**, che si concluderà con l'assegnazione "Premio Bottino", dedicato al genovese Giovanni Bottino, presidente della Federazione per circa vent'anni, ad un giovane imprenditore. Quest'anno la scelta è caduta su Andrea Pozzolesi, titolare di un'enoteca a Pesaro che mixa l'arte della degustazione con mostre d'arte moderna e happening artistici.

Alle 15.30 è ancora lo spazio cucina coinvolto in un gustoso appuntamento con le ditte di eccellenza **Capanna** prosciutti, **Botalla** formaggi, **Idealcotti** che, con una degustazione e l'approfondimento conoscitivo dei loro prodotti di alta qualità, presenteranno **Il tagliere del buon gusto**.

In chiusura di prima giornata alle ore 17.00, presso lo spazio cucina, l'**Istituto Nutrizionale Carapelli** presenta il **"Progetto scuola di educazione alimentare: il gusto della salute"** realizzato sotto la direzione scientifica e il coordinamento di Food&School, progetti di educazione alimentare e con la supervisione scientifica di Alissa Mattei presidente dell'Istituto.

**"Il gusto della salute"** è un progetto di sul campo per la divulgazione delle sane abitudini alimentari sperimentato e validato coinvolgendo circa 550 studenti di 4° elementare delle scuole di Firenze, Milano, Roma, Voghera e Napoli, è a disposizione di tutte le scuole elementari del territorio nazionale che ne vogliono fare richiesta per promuovere, in ottemperanza alla direttive Comunitarie e Nazionali, un corretto stile alimentare e una conoscenza approfondita relativamente all'utilizzo di oli e grassi, con particolare attenzione alle qualità dell'olio di oliva.

Il Progetto si articola su **tre unità didattiche** (Perché mangi? ...Mi piace non mi piace...! Olio di Oliva: che buono!) che accompagnano i bambini, con esperienze dirette, giochi e richieste di riflessioni personali, verso la scoperta del cibo e del rapporto con la salute e il benessere che ne deriva.

**Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008 con orario di apertura dalle 9.30 alle 18.00. L'ingresso è riservato agli operatori professionali. Info: [www.piumenuexpo.it](http://www.piumenuexpo.it)**

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

**Giusi Feleppa - Graziella Bonini**

**010 5391 211-262**

[giusi.feleppa@fiera.ge.it](mailto:giusi.feleppa@fiera.ge.it)

[graziella.bonini@fiera.ge.it](mailto:graziella.bonini@fiera.ge.it)

**Raffaele Vacca**

**010 8602 922**

[rvacca@0602.it](mailto:rvacca@0602.it)

