



Genova, 26 novembre 2008

Comunicato stampa

Tre giorni al servizio dei protagonisti della ristorazione: debutto positivo per Più Menù Expo

Debutto positivo per Più Menù Expo, il Salone del fuoricasa e della ristorazione collettiva organizzato da Fiera di Genova Spa dal 23 al 25 novembre. Per la prima volta si sono trovati insieme tutti i protagonisti della filiera: dai gestori di bar, ristoranti, pubblici esercizi, alle aziende fornitrici di prodotti e servizi per la ristorazione, dai grandi leader nazionali e internazionali della ristorazione collettiva e commerciale ai responsabili della ristorazione di aeroporti, autostrade, centri commerciali, stazioni ferroviarie, ferry and cruise, fino ad arrivare ai responsabili delle mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, delle case d'accoglienza e, più in generale, delle collettività organizzate.

Nel corso delle tre giornate sono stati affrontati i cambiamenti nel mondo della "piccola" e "grande" ristorazione, alla luce dei nuovi processi in atto e dell'accresciuta sensibilizzazione verso tematiche quali la qualità del servizio, i nuovi format della ristorazione, la corretta gestione delle imprese di pubblico esercizio, la sostenibilità, sia a livello alimentare che a livello logistico e distributivo, la valorizzazione dei prodotti del territorio, la formazione.

"Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto in un settore di mercato in continua evoluzione – ha dichiarato Roberto Urbani, amministratore delegato di Fiera di Genova SpA. Lo sforzo è stato quello di proporre una nuova idea di fiera della ristorazione, con elementi di interattività forte al servizio dei professionisti e delle imprese, e caratterizzato dalla compresenza dei diversi modelli di ristorazione presenti non solo nel nostro Paese ma a livello europeo e internazionale. Le aziende hanno apprezzato questa formula e da parte nostra intendiamo proseguire su questa strada".

La sostenibilità a **Più Menù Expo** è stata sostenibilità e qualità di prodotto, e allo stesso tempo sostenibilità dei processi produttivi, di distribuzione e di somministrazione, guardando all'esperienza già consolidata di altri Paesi europei. Una fiera laboratorio che ha focalizzato l'attenzione sulla sostenibilità e la filiera corta come necessità imprescindibili di questa fase di mercato.

Altra peculiarità è stata l'attenzione riservata alla ristorazione scolastica con la presentazione delle linee guida e delle indagini di Slow Food e Altroconsumo, alla ristorazione in viaggio cui è stata dedicata un'importante tavola rotonda con i più importanti *player* del mercato e alle tematiche della distribuzione automatica nei luoghi privi di ristorazione organizzata, argomento che non aveva fino ad oggi trovato rilevanza fieristica.

Aziende del food, della distribuzione, della ristorazione organizzata, associazioni di categoria, enti e istituzioni, associazioni dei consumatori hanno trovato a Genova lo spazio ideale per fare sistema e trovare metodi per rendere il mercato più agevole e produttivo.

Per capire la vivacità delle tre giornate di Più Menù Expo ecco qualche numero relativo agli eventi e ai soggetti coinvolti: 26 convegni e corsi di formazione, 49 presentazioni e degustazioni su invito, 21 Associazioni categoria nazionali, 3 Associazioni dei consumatori, 16 Comuni per 8 Regioni, due Ministeri.

Hanno contribuito alla realizzazione **Più Menù Expo**:

Patrocini e collaborazioni:

FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)
ANGEM (L'Associazione nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi)
FERCO (European Federation of Contract Catering Organisations)
PRO.BER (Associazione Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna)
Sportello Mense BIO
FIEPET (Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici)
ANCST (Associazione Nazionale Cooperative di Servizi e Turismo)
AIC (associazione Italiana Celiachia)
API (Associazione Pizzerie Italiane)

Golden partner:

SoGeGross

Sponsor tecnici:

Baghino e Di Persio
SDG
Istituto Alberghiero Marco Polo
Dalla Corte
Scatolificio del Garda
Granarolo
Eridania
Carapelli

Media partner:

ETA edizioni
Break&Food
bargiornale

Sponsor eventi:

Fuoricasa Easy bar
Bargiornale- Baruniversity
Barman day_FIEPET

Ufficio stampa:

Fiera di Genova Spa

Giusi Feleppa - Graziella Bonini

010 5391 211-262

giusi.feleppa@fiera.ge.it

graziella.bonini@fiera.ge.it

Raffaele Vacca

010 8602 922

rvacca@0602.it