

Nasce la nuova fiera specializzata

Il foodservice in mostra a Genova

I numeri dei consumi alimentari fuori casa parlano chiaro. Il settore tira e la tendenza porta ad immaginare una crescita ulteriore anche per i prossimi anni. Parallelamente cresce il numero (e la qualità) delle esposizioni di settore dedicate alla ristorazione. Un mondo su cui ora ha deciso di puntare anche Fiera di Genova che in autunno ospiterà "Più Menù Ex-

po", un evento rivolto essenzialmente alla committenza finale e cioè ai responsabili della ristorazione di autostrade, aeroporti, stazioni ferroviarie, compagnie aeree, ferry & cruise e centri commerciali, a cui vanno aggiunti i referenti della ristorazione scolastica, ospedaliera e aziendale.

La seconda deriva dall'assenza nel Nord-Ovest di una fiera specia-

home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. Crediamo molto nell'opportunità di fornire la possibilità di discutere e trovare soluzioni in un appuntamento come questo. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppata.

Ma così non si rischia di sovrapporre mondi diversi?

Direi di no, perché i professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di



Roberto Urbani

fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione.

Quali sono le prime sensazioni in questa fase di organizzazione?

L'attenzione e la curiosità intorno a Più Menù Expo sono molto alte. Da subito abbiamo riscontrato l'interesse di istituzioni e organizzazioni di settore tradotte in forme di collaborazione attiva col Ministero della Salute, con Fipe, Fiepet, Angem, Ferco (European Federation for Contract Catering Organisations), Federalimentare, Slow Food, Adis-Federdistribuzione, Api, Dic, Aita. A queste vanno aggiunte le adesioni delle aziende che da subito hanno manifestato interesse e curiosità a un progetto ritenuto innovativo e centrato. In particolare tengo a sottolineare il consolidato rapporto di collaborazione tra Fiera di Genova e Ministero della Salute finalizzato alla creazione delle "Linee Guida" per la ristorazione scolastica. È una iniziativa importante che tocca i vari aspetti del problema e che giunge dall'esperienza pluriennale di Scuola dei Sapori, appuntamento che ci ha messo in contatto con comunità scientifiche, dietisti, tecnologi alimentari, comuni di grandi città e di piccoli centri d'eccellenza, scuole, associazioni di genitori, aziende e opinion leader.

L'auspicio, per concludere, è che Più Menù Expo si affermi proprio come fiera di sistema, in cui il confronto aperto sia di reale beneficio a chi partecipa.

A.A.



po", un evento dedicato agli operatori professionali della ristorazione collettiva, commerciale, in concessione. Abbiamo intervistato Roberto Urbani, amministratore delegato di Fiera di Genova, per farci raccontare le peculiarità di un'esposizione che per la prima volta sembra puntare la propria attenzione sulle società di ristorazione in chiave moderna e sistematica.

Cosa ha spinto Fiera di Genova a realizzare una manifestazione di questo tipo?

L'idea nasce da un'analisi di mercato che abbiamo svolto da cui emergono due motivazioni forti: la prima è che in Italia manca un evento fieristico importante sulla ristorazione collettiva e commercia-

lizzata che venga incontro alle esigenze reali e quotidiane dei gestori di pubblici esercizi. I numeri parlano chiaro: il fuoricasa è un comparto che in Italia sfonda il muro dei 60 miliardi, cifra pari ad un terzo dei consumi alimentari nazionali, in trend positivo con una crescita del 4,9% rispetto al 2006. In questo comparto il Nord-Ovest con i suoi 13.000 ristoranti e 20.000 bar, è l'area italiana con la maggiore concentrazione di pubblici esercizi.

A chi si rivolge Più Menù Expo?

Stiamo progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from

adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. Mentre i responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa Più Menù Expo offrirà invece veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi