

Dopo il rinnovo dei vertici FieraMilano punta a risolvere la convivenza con Cibus

Prove da Expò per Milano

Parte l'operazione TuttoFood, vetrina made in Italy

DI ROBERT HASSAN

Una vetrina per tutta la filiera agro-alimentare. Tuttofood 2009, che si svolgerà in Fiera Milano dal 10 al 13 giugno, sarà un'esposizione con una forte vocazione all'export per le piccole-medie imprese. Sarà un evento in cui si incontreranno i canali produttivi dell'industria alimentare con la distribuzione italiana ed estera in tutte le sue forme, dal negozio di specialità alla private label. Attraverso workshop, seminari, convegni e meeting, verranno analizzati trend di mercato, evoluzione dei consumi e comportamenti d'acquisto del settore.

A fine 2008 il fatturato dell'industria alimentare italiana ha raggiunto i 120 miliardi di euro, con oltre 400 mila addetti distribuiti in 6.500 aziende con buona prevalenza di piccola e media dimensione. L'industria italiana del comparto agro-alimentare acquista e trasforma circa il 70% delle materie prime nazionali e, grazie al valore aggiunto, è fra i più significativi ambasciatori del made in Italy nel mondo, producendo un fatturato all'esportazione di ben 20 miliardi di euro. È quindi sulla capacità di esportare che si gioca il futuro di questo importante comparto. Un'esigenza che **UnionAlimentari-Confapi** e **Fiera Milano International** intendono sviluppare: per il 2010 sono già allo studio progetti di concreto supporto alle imprese attraverso nuove iniziative di presentazione ed esposizione ai consumatori e agli operatori esteri delle eccellenze del settore.

«Sono in corso riflessioni comuni a tutto il mondo agro-alimentare italiano volte a semplificare il quadro fieristico, ma possiamo smentire nella maniera più categorica le voci che ci vengono segnalate dagli espositori di una morte prematura di TuttoFood; la fiera cresce e accompagnerà il cammino delle

aziende dell'agro-alimentare italiano verso la grande occasione di business offerta dall'Expo 2015», sottolinea **Sandro Bicocchi**, amministratore delegato di Fiera Milano International, società che ha siglato recentemente con Fiere di Parma un protocollo d'intesa per definire i termini della collaborazione tra le due società, in ordine alla semplificazione del quadro fieristico nazionale nel settore agro-alimentare. Le due società organizzano rispettivamente Tuttofood e Cibus e l'accordo prevede, tra l'altro,

che Cibus Parma (122.000 mq nel 2008), resti la manifestazione di riferimento dedicata al retail negli anni pari continuando il proprio sviluppo internazionale che ne ha fatto la terza manifestazione del settore al mondo, mentre Tuttofood (40 mila mq nel 2009) continui il suo sviluppo per diventare rapidamente la fiera di riferimento a livello mondiale dedicata alla ristorazione e più in generale ai consumi fuori casa. Le parti si sono date tempo fino al 30 giugno 2009 per definire i termini della collaborazione che sarà ovviamente sottoposta per le necessarie delibere ai cda di Fiera Milano, proprietaria del marchio Tuttofood, e di **Federalimentare**, comproprietaria del marchio Cibus. Fiera Milano International fa parte del gruppo Fiera Milano, i cui vertici sono stati rinnovati recentemente al termine dell'assemblea dei soci. **Enrico Pazzali** è il nuovo amministratore delegato, **Michele Perini** è stato confermato presidente. Il Consiglio di amministrazione ha inoltre designato **Attilio Fontana** al ruolo di vicepresidente vicario e confermato **Carlo Sangalli** nella posizione di vicepresidente.

Infine, per quanto riguarda l'altra fiera di settore, **MiWine 2009**, essa è stata abbinata a TuttoFood come educational nell'ambito di un'operazione chiamata Food Educational & MiWine Tasting. «Si tratta di un'area di 450 metri quadrati, con una scuola di cucina e dodici banchi per esposizione e assaggio vini di altrettante prestigiose realtà vinicole italiane nei quattro giorni della manifestazione», osserva **Nello Martini**,

direttore commerciale di Fiera Milano International. «MiWine ha l'obiettivo di promuovere i prodotti di un territorio facendone conoscere le loro specificità e apprezzare la versatilità a tavola attraverso degustazioni mirate e lezioni di cucina tenute da chef di rinomata fama», conclude Martini.

