

Al centro del mercato

Messe Stuttgart



Slow Food®
Deutschland e.V.

IL MERCATO DEL BUON GUSTO

La fiera dello Slow Food

sempre ad aprile

Messe Stuttgart | www.messe-stuttgart.de/slowfood



»» Abbiamo riscontrato un forte interesse nei confronti dei nostri prodotti e i nostri assaggi hanno riscosso un enorme successo. Siamo molto contenti. Ne è valsa la pena partecipare e ci siamo divertiti un sacco! ««

*Katrin Thumm,
assistente di direzione
Heimatsmühle*



Qualità e piacere – la fiera degli intenditori

Il mercato del buon gusto è una fiera rivolta ai consumatori finali e agli operatori, in cui il consumatore si fa coproduttore. E' anche una piattaforma per i coltivatori, i produttori di generi alimentari e gli albergatori che praticano i tre principi dello Slow Food – buono, pulito e giusto – come fondamento filosofico della loro azienda. Da tempo la fiera si è consolidata come evento leader di Slow Food Deutschland sia fra i buongustai, educati alla percezione organolettica, che fra i consumatori, divenuti critici e consapevoli dell'alimentazione e dell'ambiente. L'atmosfera positiva che regna nei padiglioni, l'affluenza alle conferenze e le esperienze gustative durante tutti e quattro i giorni della fiera rendono **Il mercato del buon gusto** un vero piacere per il pubblico competente e gli espositori coinvolti. La ricchezza dell'offerta merceologica e il programma collaterale impegnativo sono stati accolti tutti bene, senza eccezione, dai circa **80.000 visitatori complessivi**.

Bilancio: l'82% dei visitatori acquista in fiera, mentre l'88% vuole consigliare la fiera ad altri!*

La fiera dello Slow Food offre un importante punto d'incontro per vendere alimenti prodotti in maniera sostenibile, secondo un'agricoltura sana ed equosolidale.

Abilità magistrale per una qualità eccelsa

Tutti i prodotti esposti sono soggetti ai rigidi controlli Slow Food, ovvero devono essere realizzati seguendo metodi tradizionali artigianali, abbandonando quasi completamente l'utilizzo di additivi e puntando al rispetto dell'ambiente. Una grande sfida! La lavorazione naturale di materie prime naturali esige, infatti, da parte dei produttori abilità artigianali particolari, una lunga esperienza, vaste conoscenze e un grande amore per il prodotto. Presentate i Vostri prodotti a un pubblico fortemente interessato e acquisite nuovi sostenitori – dal consumatore finale al gastronomo e il commerciante di generi alimentari.

**Benvenuti a Il mercato del buon gusto –
la fiera dello Slow Food!**



Voglio conoscere la storia del mio pasto. Voglio sapere da dove viene il cibo. Mi piace immaginare le mani di coloro che hanno coltivato, trasformato e cucinato ciò che mangio.

Carlo Petrini, fondatore e presidente dello Slow Food



» L'affluenza è stata incredibile! Abbiamo cercato di presentare quasi tutta la nostra gamma di prodotti e ci siamo riusciti. Abbiamo sempre avuto diversi visitatori con cui intrattenere dei colloqui proficui. Siamo molto contenti. «

Aurelio Ingrassia, consocio, Königsbäck Stoccarda



Buon cibo - piacere ecosostenibile

A questi argomenti sarà dedicato il programma collaterale con conferenze di alto livello alle tavole rotonde, ai laboratori del gusto e all'enoteca. Qui si definiranno gli impulsi che permetteranno di sperimentare, in modo nuovo, il gusto attraverso la varietà:

- **Esperienze gustative:** degustazioni trasversali e addestramento del palato; per tutti coloro che apprezzano il gusto e la conoscenza dei prodotti alimentari.
- **La tavola lunga:** il piacere in compagnia per una lunghezza di oltre 100 m! Qui sarà possibile degustare pietanze tipiche regionali e bevande provenienti dai vicini stand conviviali e collettivi.
- **Enoteca & seminari sul vino:** una piattaforma in più per i viticoltori che affidano ad esperti il compito di presentare e offrire i loro vini agli intenditori interessati.
- **Il programma degli eventi:** tavole rotonde e conferenze con persone di alta levatura tutt'attorno al piacere, alla varietà dei sapori e alla responsabilità dell'ambiente.
- **Programma per bambini & ragazzi:** la competizione culinaria per bambini, l'addestramento dei sensi, le esperienze gustative e le conferenze interessanti motiveranno, per tempo, a rapportarsi in modo consapevole con la nostra alimentazione.

Da sapere:

Giovedì:

Giornata dei visitatori del settore: questo giorno è dedicato ai professionisti del settore dei generi alimentari e della gastronomia, con conferenze e tavole rotonde su argomenti specifici della gastronomia e dell'alimentazione.

La notte dei sensi: un „must“ per i buongustai consapevoli: approfittate dell'orario di apertura fino alle 22.00 per presentare e vendere i Vostri prodotti in un ambiente gradevole a una cerchia di clienti altamente interessati.

Venerdì:

Giorno di scuola e della famiglia: si invitano le future generazioni di buongustai e consumatori illuminati a sperimentare di persona la varietà dei gusti e a viverla con tutti i sensi.

Orari: giovedì ore 14.00 - 22.00, La notte dei sensi a partire dalle ore 19.00, da venerdì a sabato, ore 10.00 - 18.00

Prodotti e servizi*

Granaglie

Granaglie e cereali
Pane e prodotti da forno
Torte, dolci, biscotti
Pasta e pasta alimentare

Carne

Carne
Specialità con salsicce
Prosciutto
Prodotti avicoli
Selvaggina

Pesce

Pesce
Frutti di mare
Specialità gastronomiche
a base di pesce

Prodotti lattiero-caseari

Latte
Burro
Yogurt
Formaggio

Frutta e verdura

Frutta
Verdura
Patate
Leguminose
Funghi
Tartufi

Piante coltivate

Piante
Semi

** I prodotti presentati in fiera
devono adempiere ai criteri
qualitativi dello Slow Food.*

Dolci

Cioccolato
Confetture
Miele
Gelato
Dolci

Bevande

Birra
Vino
Vini spumanti
Champagne
Acquavite
Distillati
Whisky
Liquori
Acqua
Succhi
Limonate
Caffè
Tè

Specialità gastronomiche

Specialità gastronomiche
Specialità gastronomiche
vegetariane
Spezie
Olio
Aceto
Sale

Varie

Volumi illustrati
Libri di cucina
Mobili da cucina
Attrezzi per la cucina
Utensili per la cucina
Associazioni di categoria e
organizzazioni
Hotel
Ristoranti e imprese di
catering
Operatori turistici
Altro

Cucina e tavola

La piattaforma per i mobili da cucina artigianali, gli utensili da cucina robusti e i tessuti naturali provenienti da laboratori e piccole aziende manifatturiere. Anche gli atelier di artisti sono invitati a presentare a una clientela molto interessata i loro oggetti esclusivi per la tavola e l'uso quotidiano.

Su richiesta possiamo fornire ulteriori informazioni.

Continental Whisky Market

Questo nuovo settore rappresenta la piattaforma esclusiva per tutti i distillatori tradizionali di whisky del vecchio continente.

Presentate la Vostra attività e i Vostri distillati all'interno di uno stand proprio oppure nella nostra centralissima „whiskyteca“.

Su richiesta possiamo fornire ulteriori informazioni.

Il mercato della birra artigianale

I piccoli e medi birrifici che producono le loro birre secondo metodi artigianali, diventano oggetto di degna attenzione, accompagnati da attività informative, come seminari e assaggi di birra.

Su richiesta possiamo fornire ulteriori informazioni.

➤ Siamo giunti qui per la quarta volta e abbiamo ritrovato un pubblico molto interessante. Abbiamo potuto allacciare molti contatti. La fiera dello Slow Food offre sempre un immenso potenziale di nuovi ordini: qui incontriamo partner, grossisti e gestori di alberghi. ◀

*Hans-Peter Miller, proprietario,
Macelleria Miller*



Slow Food®
Deutschland e.V.
buono - pulito - giusto



Assaporare con intelligenza i prodotti „trattati in modo buono, pulito e giusto“ è la filosofia dello Slow Food.

Movimento fondato in Italia nel 1986, già nel 1989 Slow Food diviene un'organizzazione internazionale non-profit. Slow Food collega sapore e alimento a consapevolezza e senso di responsabilità.

L'obiettivo è conservare la biodiversità nell'offerta dei prodotti alimentari, diffondere l'educazione al gusto e riunire i produttori di generi alimentari eccelsi organizzando manifestazioni e iniziative con i consumatori.

Piacere e tradizione – le regioni invitano

Squisitezze tipiche regionali di vari paesi e tante bontà regionali tedesche: alla fiera dello Slow Food si riuniscono produttori e buongustai vicini e lontani.

Nell'ambito del mercato del buon gusto, Stoccarda accoglie i sostenitori dello Slow Food nazionali, ma anche quelli provenienti dai paesi stranieri vicini per sperimentare la cucina regionale. I vari Länder federali e le tavolate Slow Food regionali – i cosiddetti convivii – offrono prodotti selezionati della migliore qualità artigianale. L'assortimento culinario della Germania si estende dall'Algovia, a Bonn, Dresda e Francoforte, fino ad Amburgo, Kiel e Osnabrück.

Arricchite la geografia dei sapori con la Vostra offerta, presentate la simbiosi fra cucina e paesaggio culturale, viziate il pubblico con specialità tipiche dal sapore di casa, con prodotti di qualità non adulterati e di tradizione artigianale. Mostrate le prelibatezze che sono di casa nella Vostra regione e trasmettete al pubblico la sensazione del piacere con l'“anima“.

Oltre le frontiere:

La filosofia dello Slow Food supera i confini locali e nazionali. Nel passato si sono presentate intere regioni italiane e spagnole dando ai visitatori un'idea golosa della loro cucina e delle loro cantine. Gli altri espositori di provenienza straniera sono venuti da Francia, Grecia, Austria, Svizzera e Repubblica Ceca – diamo il benvenuto a ogni nuovo ospite internazionale!



Per maggiori informazioni:

www.messe-stuttgart.de/slowfood



Fiere che si svolgono in parallelo

9 – 12 april 2015



Splendidi giardini in mostra, mobili pregiati e le tendenze dell'outdoor



Fiera internazionale per il commercio equo e un agire globalmente responsabile



Esposizione della mobilità intelligente



La fiera da vivere sullo yoga e l'ayurveda



La fiera per le idee creative di primavera

10 – 12 april 2015



Per frugare, stupirsi e scambiarsi minerali, fossili e gioie



La fiera per proprietari di case, committenti e modernizzatori

Informazioni fieristiche

Organizzazione:

Landesmesse Stuttgart GmbH
Messeplatz 1, 70629 Stuttgart, Germania
www.messe-stuttgart.de, info@messe-stuttgart.de

Direttore di progetto:

Lilo Haug
Tel. + 49 (0) 711 18560-2219
Fax + 49 (0) 711 18560-2834
lilo.haug@messe-stuttgart.de

Promotore:


Slow Food[®]
Deutschland e.V.
www.slowfood.de

Contatto per espositori in lingua italiana

Elisabetta Alberti
alberti@italcam.de
Tel. + 49 (0) 89 96166-171

