

EVENTI



7.400 ESPOSITORI

- E OLTRE 165MILA VISITATORI FESTEGGERANNO I -

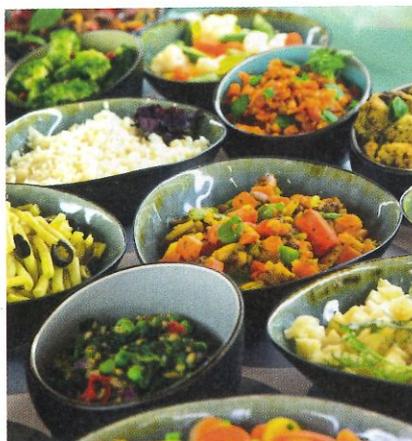
100 ANNI DI ANUGA!

Dal 5 al 9 ottobre prossimo Anuga festeggerà 100 anni di storia, un traguardo eccezionale per la più importante piattaforma fieristica internazionale dedicata al mondo del food&beverage; un evento che ha di fatto dato vita a un gigantesco network, un vero e proprio "sistema" dove si incontrano domanda e offerta non solo di cibi e bevande, ma anche di tutte le tecnologie e dei servizi che sono parte della grande industria agroalimentare mondiale, dalla produzione alla distribuzione. La prima edizione si tenne a Stoccarda, nel 1919, e vi parteciparono circa 200 aziende tedesche. La cadenza era annuale e la fiera itinerante: dopo Monaco, Hannover, Berlino e Magdeburgo nel 1924 si

tenne per la prima volta a Colonia, dove richiamò 360 espositori e oltre 40mila visitatori.

Fu l'edizione di maggior successo, seguita da altre edizioni fino al 1929, quando l'Europa si ritrovò a fare in conti con una situazione economica e politica sempre più complessa che portò alla

cancellazione della rassegna. La storia di Anuga ricominciò dal 6 al 14 ottobre 1951, quando la "General Food and Luxury Food Exhibition", questo il nome della fiera, tornò a Colonia e vi parteciparono 1.200 espositori da 34 Paesi su una superficie di 52mila metri quadrati. Si scelse la biennialità e il successo





fu tale che, a grande richiesta degli stessi espositori, si decise che la rassegna si sarebbe svolta sempre in riva al Reno.

A poco a poco nacquero altri eventi con diverse specializzazioni – da ISM ad Anuga FoodTec – e nel 2003 si fece strada il concetto di una Anuga "10 trade shows under one roof", un insieme di saloni tematici che hanno indubbiamente contribuito a determinare quello che è oggi Anuga: una piattaforma internazionale che attrae migliaia di espositori e decine di migliaia di visitatori.

Tutto indica che nel 2019 la rassegna stabilirà nuovi record: nel 2017 la superficie netta espositiva arrivò a 156mila metri quadrati nei quali si presentarono 7.405 espositori, di cui il 90 per cento stranieri, a un pubblico di 165mila visitatori (il 74 per cento internazionali).

L'Italia

Superfluo aggiungere che, come sempre, l'Italia sarà protagonista anche di questa edizione: più di mille le aziende del "made in Italy"

presenti, 200 delle quali nella collettiva organizzata da Koelnmesse Italia e che sarà articolata nelle diverse aree merceologiche. Altre 200 imprese hanno scelto di partecipare, nel padiglione 11.2, negli spazi organizzati con **ICE-Italian Trade Agency**. Tantissimi i "bei nomi" fra cui i gruppi Consorzio Italia del Gusto, Parma Alimentare, Il Buon Gusto Italiano, Arsiat-Regione Lazio, Regione Campania, Regione Calabria, Regione Lombardia, Afidop-Assolatte, Consorzio il Biologico e IDM Südtirol.

Trend

Anuga è certamente l'osservatorio migliore per guardare all'evoluzione del food&beverage e il prossimo ottobre si attendono segnali in molti comparti, primo fra tutti il sempre più ricorrente "Free-from", "libero da...": secondo un'indagine affidata a Innova Market nel 2018 il 23% dei nuovi prodotti arrivati sul mercato recano la dicitura "non contiene...", che si parli di olii, glutine o altre sostanze. Ed è una tendenza

in continua crescita, soprattutto in Europa e negli Stati Uniti. Sempre più forte anche la domanda di cibi e bevande certificati Halal (dunque nel rispetto delle regole alimentari islamiche, una offerta che cresce di oltre il 10 per cento ogni anno) e Kosher, rispettosi dei dettami della religione ebraica.

Nel 2018 sono cresciuti del 5% anche i nuovi prodotti "no-OGM", così come la creazione di cibi e bevande più naturali e con precise indicazioni della loro origine, perché i consumatori vogliono sapere quali sono i luoghi di produzione e avere precise indicazioni in termini di qualità. In una vita sempre più "accelerata" e caotica aumenta la ricerca di cibi pronti che siano però di alta qualità e salubri. Sotto i riflettori anche i "superfood", alimenti e soprattutto "grani" (semi di girasole, di zucca, quinoa, semi di lino... così come i grani "antichi") con particolari "prestazioni" nutrizionali che possono garantire un valore aggiunto in termini di benessere, la cui crescita è stata del 12% annuo nel periodo 2014-2018.

R

