

# ALIMENTANDO

## IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI GROCERY LUXURY MERCATO  
ORTOFRUTTA PASTA&RISO RETAIL SALUMI TECNOLOGIE VINI



< Precedente Prossimo >

Cerca.



Mezzogiorno  
di fuoco.  
Faccia a faccia  
tra Angelo  
Frigerio e  
Maura Latini

Mezzogiorno



00:00

32:40

### Anuga 2021 si presenta

12 Maggio 2021 - 15:57 | Categorie: Fiere, in evidenza | Tag: anuga, anuga 2021, anuga at home, koelnmesse, proteine vegetali, sostenibilità, trasformazione

LE  
NOSTRE  
RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

**Salumi&Consumi**

**Salumi&Tecnologie**

**Carni&Consumi**

**Formaggi&Consumi**

**Formaggi&Tecnologie**

Colonia (Germania) – Si è appena conclusa la conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2021 di Anuga, la più grande fiera internazionale dedicata al food & beverage, che si svolgerà dal 9 al 13 ottobre. Hanno preso parte all'evento online: Daniel Anthens, esperto di trend e sostenibilità per Zukunftsinstitut Frankfurt; Stefanie Sabet, managing director e capo dell'ufficio di Bruxelles della federazione del settore food & beverage tedesco; Franz-Martin Rausch, managing director della Associazione federale del commercio alimentare; Timo Recker, fondatore e Ceo di NextGen; ed



**Dolci&Consumi**  
**Bio&Consumi**  
**Bio&Consumi – Green Lifestyle**  
**Grocery&Consumi**  
**Vini&Consumi**  
**Beverage&Consumi**  
**Luxury Food & Beverage**  
**The Italian Food Magazine**  
**Tech4Food**  
**Made In Italy For Asia**

GLI  
EDITORIALI  
DEL  
DIRETTORE

Don Ferrante e la  
Distribuzione  
moderna

LE  
APERTURE  
DEL  
VENERDI'

La rivoluzione di  
Banco Fresco

Oliver Frese, chief operating officer di Koelnmesse. Che annuncia: "Siamo ottimisti: anche la fiera in presenza avrà luogo". Anuga 2021, infatti, al momento prevede un formato ibrido. Alla tradizionale fiera in presenza, per cui è stato pensato un apposito protocollo di sicurezza, che prevede, tra le varie misure, il controllo dei flussi di persone tra i padiglioni, la registrazione dei visitatori, maggiori operazioni di pulizia e sanificazione, si affiancherà 'Anuga at home'. Coloro che non potranno partecipare fisicamente alla kermesse potranno, a partire dall'11 ottobre, collegarsi alla piattaforma dedicata, dove avranno la possibilità di entrare in contatto con gli espositori e vedere le novità in esposizione. Tema filo conduttore dell'edizione 2021 della manifestazione di Koelnmesse sarà la trasformazione del settore alimentare. Il cambiamento climatico, infatti, nel futuro prossimo, modificherà le abitudini alimentari in tutto il pianeta. In particolar modo, ad Anuga 2021, sarà sotto la lente di ingrandimento il tema delle proteine vegetali e delle alternative ai prodotti di origine animale, ma anche quello della sostenibilità e della digitalizzazione del settore alimentare, con seminari e conferenze dedicate. Inoltre, visto che con la pandemia è cresciuto l'interesse dei consumatori nei confronti dei prodotti biologici, è stata confermata anche per il 2021 Anuga Organic. Ancora una volta, saranno oggetto di attenzione anche le produzioni Halal e Kosher.

In foto: Daniel Anthens, Oliver Frese, la moderatrice Tania Higgins, Franz-Martin Rausch, Stefanie Sabet.

Condividi



Post correlati

LE AZIENDE SI  
RACCONTANO

**Valcolatte**  
**Gastone Lago**  
**Mec Palmieri**  
**Azienda**  
**Uggiano**

ISCRIVITI  
ALLA  
NOSTRA  
NEWSLETTER

Name\*

Email\*

INVIA



PORCHETTA DI ARICCIA IGP  
Uscchetta 100 g.

