

INDUSTRIE ALIMENTARI

Compressori AERZEN

Una soluzione per ogni esigenza



Aerzen offre una gamma completa di soffiatori a lobi e compressori a vite per il trasporto pneumatico.

Aerzen è anche in grado di offrire compressori per lo scarico camion o per la depurazione delle acque, fino ad arrivare ai sistemi da vuoto o alle blower room complete. Con il nuovo stabilimento di Bollate, saremo ancora più vicini ai nostri Clienti.

Affidabilità, elevate performance, funzionamento OIL FREE ed efficienza energetica fanno di **Aerzen** il partner su cui contare.

www.aerzen.com/it



Aerzen Italia Srl è sponsor ufficiale della Mille Miglia 2019

Con 155 anni di storia, **Aerzen** è leader mondiale nella produzione di soffiatori a lobi, turbo e compressori a vite. **Aerzen** è sinonimo di qualità, affidabilità e performance elevate. Esattamente come le auto della 1000Miglia, raccoglie in sé la storia, l'esperienza, la passione la forza e la potenza. K. Hasso Heller, proprietario della **Aerzen**, parteciperà alla 1000 Miglia 2019 guidando la sua Alfa Romeo 1900 C Sprint. Un cuore tedesco pulsa dentro un'auto Italiana. Il cuore della **Aerzen** pulsa per il mercato Italiano.



CHIRIOTTI EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. +039 0121393127 - Fax +039 0121794480 - info@chiriottieditori.it

16ª edizione del salone alimentare di Bangkok

Dal 28 maggio al 1º giugno **prossimo** torna all'Impact Exhibition and Convention Center di **Bangkok** Thaifex-World of food Asia, la grande fiera del food&beverage – organizzata da Kölnmesse Pte Ltd (Singapore) in collaborazione con DITP-Department of International Trade Promotion e TCC-Thai Chamber of Commerce – che intende proporsi ancora una volta come la “porta di ingresso” per i mercati Asean e dell’Indocina, territorio sempre più importante e strategico nei flussi commerciali internazionali delle tante tipologie di prodotti che l’evento accoglie.

Le cinque giornate della edizione 2018 avevano richiamato nella capitale thailandese oltre 62mila visitatori, il record assoluto della manifestazione, e 2.500 espositori da 40 nazioni, numeri che gli organizzatori sono certi di superare il maggio prossimo. L'Italia sarà – ovviamente e come sempre – in prima linea, grazie anche alla collaborazione strategica con Federalimentare e Fiere di Parma, iniziata nell'ormai lontano 2013, con un'area articolata in due aree, nei padiglioni “Fine Food” e “Coffee & Tea”, per una superficie complessiva di 300 m² ospitante 30 realtà italiane, fra cui Amica Chips, De Matteis Agroalimentare, Ferrarini, Latteria Sorrentina, Natura Nuova, Rizzoli Fmanuelli, Vergani Secon-

do. Anche quest'anno forte l'impegno di ICE Bangkok nel permettere agli espositori italiani di cogliere il massimo dalla loro partecipazione, grazie al lavoro svolto dai funzionari dell'agenzia per coinvolgere buyer dai Paesi Asean sia negli incontri con le aziende in fiera che nella serata di networking organizzata proprio per portare alla loro attenzione la qualità, la varietà, il gusto delle produzioni “made in Italy”.

Una attenzione, quella verso i buyers della GDO, che è uno dei plus di Thaifex: quest'anno saranno poco meno di 2.200 i “grandi operatori” invitati appositamente dall'intera regione per una due giorni di appuntamenti con gli espositori internazionali. Un'altra novità saranno le nuove aree tematiche che faranno il proprio debutto nella capitale thailandese, ovvero ThaifexFuture Food Experience – dedicata all'approfondimento dei trend e delle innovazioni nel crescente segmento del food service tramite talk show, workshop e dimostrazioni – e Thaifex Start-up pavilion, spazio dedicato alle imprese nascenti, alle idee più innovative, alle start-up più promettenti in un universo – quello del food service – che come tutti gli altri settore dell'economia deve dimostrarsi all'altezza di un mondo in continua e rapida trasformazione.

Complessivamente saranno 11 i

“mega padiglioni” nei quali si articolerà la grande rassegna che anche nel 2019 supererà la soglia dei 100mila m² (furono 107mila nel 2018), spazi enormi ma resi “leggibili” ed esauritivi grazie alla organizzazione in veri e propri “saloni tematici”: Coffee & Tea, Drinks, Fine Food, Food Service, Food Technology, Frozen Food, Fruits & Vegetables, Meat, Rice, Seafood, Sweet & Confectionery.

Particolarmente attesi gli “special shows” sui quali negli ultimi anni si è concentrata una crescente “fetta” del consumo, ovvero il Thaifex Halal Market e il Thaifex Organic Market, che saranno accompagnati da diversi altri eventi “speciali”, fra cui il Thaifex Taste Innovation Show, curato dalla Innova Market Insight, che mostrerà a espositori e visitatori quali sono i dieci trend più “interessanti” in termini di confezionamento ma anche di sapori, di gusto e di tecnologie: un modo diverso per guardare a ciò che i consumatori nel mondo tendono a riconoscere e a premiare.

Anche quest'anno spazio per Innofood Asia Conference, una “due giorni” di incontri, conversazioni, e presentazioni che proporrà un approfondimento sul rapporto fra tecnologia, cibo e design.

E non poteva mancare il momento della competizione, la Thailand Ultimate Chef Challenge che, giunta alla ottava edizione, ancora una volta porterà alla ribalta della cronaca i migliori cuochi delle diverse categorie nelle quali è articolato il premio.



www.chiriotteditori.it

SFOGLIA IL NOSTRO SITO ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER
E AI NOSTRI SOCIAL MEDIA, TI TERREMO INFORMATO
SU NOVITÀ, FIERE ED EVENTI

f i t in