

## INFORAMA

## MANIFESTAZIONI ESPOSITIVE

a cura della Redazione

Anuga  
(www.anuga.com)

5-9 ottobre 2019

Colonia

Edizione 2017:

7.405 espositori da 100 Paesi  
165.000 visitatori

La prossima edizione di Anuga (Colonia 5-9 ottobre 2019) si preannuncia eccezionale per le novità presentate e la folta e qualificata partecipazione. Prevista la partecipazione di circa 7.400 espositori da 100 Paesi. Anche nel 2019 quindi Anuga, la più grande piattaforma di business leader mondiale per l'industria alimentare internazionale, rappresenterà il termine di paragone per tutte le fiere del food sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. Nel 2019 la rassegna festeggia oltre tutto il suo centesimo anniversario. Numerose grandi aziende leader di mercato animeranno i 10 saloni specializzati, anche con collettive internazionali di alto livello.

I "10 saloni specializzati sotto lo stesso tetto" anche nel 2019 saranno il format vincente di Anuga con garanzia di trasparenza in una suddivisione tematica di esemplare chiarezza. Dal 2003, quando è stato realizzato questo concept, a oggi, con 7.405 espositori e circa 165.000 visitatori specializzati del settore commerciale e del mercato dell'out of home, Anuga è la fiera leader mondiale di alimentari e bevande.

**Gastronomia e surgelati**

Il più grande dei saloni specializzati di Anuga riuni-

**A Colonia si inaugura "la fiera delle fiere" dell'alimentare**

sce un'offerta completa e molteplice da tutto il mondo. Numerose nazioni parteciperanno in quest'area con collettive organizzate per presentare prodotti alimentari tipici e specialità regionali dei rispettivi Paesi. Sarà dedicata la dovuta attenzione anche a tematiche trasversali come halal, superfood e functional food. Il segmento surgelati è uno dei principali trendsetter della distribuzione e del mercato dell'out of home. In nessun altro segmento le aziende riescono a sviluppare con pari successo nuovi prodotti e soluzioni migliori e sempre più semplici per i consumatori. Ad Anuga l'industria internazionale propone regolarmente le ultime novità per entrambi i canali.

**Anuga Meat, non solo carni**

Grazie ai suoi sotto-segimenti dedicati a insaccati, carni rosse e pollame, la più grande piattaforma di busi-

ness al mondo per il mercato della carne consentirà ai buyer del settore di orientarsi al meglio. Questo salone specializzato ospiterà anche le alternative alla carne che si stanno imponendo all'attenzione del pubblico, come insaccati vegetariani o vegani o ancora prodotti a base di insetti. Il Culinary Concepts farà spazio a idee, innovazioni e networking.

**Products based on fair trade**

Il fairtrade - sebbene ancora un mercato di nicchia, con meno infatti dell'1% dei nuovi prodotti alimentari che espongono l'indicazione "fairtrade" - fa registrare una crescita annua media stabile al 6% (crescita totale annua 2014-2018). Prodotti dolciari e bevande calde sono le 2 categorie principali oggetto di certificazione fairtrade che nella prossima edizione di Anuga troveranno massimo risalto.

Sono classificabili come

superfood alimenti che presentano un valore nutritivo particolarmente benefico. Si tratta di alimenti ricchi di elementi nutrienti che comportano un particolare valore aggiunto per la salute e il benessere. Il numero di nuovi prodotti alimentari commercializzati come superfood vanta una crescita annua media del 12% (crescita totale annua 2014-2018). In questa categoria la penetrazione complessiva si registra nel segmento di cereali e cereali antichi, dove i superfood crescono a velocità maggiore: semi di zucca (+34%), semi di girasole (+21%), quinoa (+14%) e semi di lino (14%).

**Anuga Organic e Hot beverages**

È prevista anche la presenza di un'ampia gamma di prodotti biologici dalla Germania e dall'estero, con un particolare focus sui prodotti da esportazione.

L'offerta sarà completata dall'evento speciale "Anuga Organic Market" che includerà anche l'offerta bio di espositori di altri saloni specializzati e in questo filone sono previste conferenze di operatori e specialisti del mondo bio per offrire un quadro il più possibile esaustivo di questo comparto in rapida crescita. Caffè, tè e cacao troveranno collocazione all'interno di un salone specializzato, creando così un'apposita piazza internazionale dedicata a questa categoria di grande interesse per la distribuzione e il mercato dell'out of home.

I brand forti del segmento del caffè insieme a una ricca selezione internazionale di tè di alta gamma attrarranno l'attenzione dei visitatori che potranno anche assaggiare i prodotti e le novità.

**I cento anni di Anuga**

Nel 2019 Anuga festeggia il suo centesimo anniversario. La prima edizione del salone si tenne nel 1919 a Stoccarda con la partecipazione di circa 200 aziende tedesche. Sulla base del concetto di una mostra itinerante annuale, seguirono altri eventi della "Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung", Mostra dell'alimentazione generale e dei beni voluttuari, tra cui quella del 1920 a Monaco di Baviera, del 1922 a Berlino e del 1924 a Colonia. Con circa 360 espositori e 40.000 visitatori, la prima edizione di Anuga a Colonia è stato l'evento migliore dalla propria fondazione, motivo per cui gli organizzatori si sono espressi a favore di Colonia come sede permanente. Nel 1951 hanno partecipato per la prima volta più di 1.200 espositori provenienti da 34 Paesi, che hanno definitivamente fatto di Anuga la piattaforma internazionale centrale per l'industria alimentare a Colonia con una ricorrenza biennale. Nel corso degli anni la fiera, dalla quale sono scaturiti saloni leader specializzati come ISM e Anuga FoodTec, si è trasformata da piattaforma alimentare e di elaborazione in una pura fiera specializzata di prodotti alimentari e bevande.