



# Cibo e... dintorni

12° Salone Internazionale dell'Alimentazione  
edizione 2013

## Rassegna Stampa

---

*Quotidiani e Riviste*

**Cibo e...  
dintorni**  
patrimonio di sapori

*"La Repubblica"* - Venerdì 1 Novembre 2013

---

## Salerno

### Cucina mediterranea a "Cibo e dintorni"



Gli stand  
di "Cibo  
e dintorni"  
da lunedì  
al Grand  
Hotel  
di Salerno

**T**utto pronto per l'edizione numero 12 del salone "Cibo e dintorni", in programma da lunedì a mercoledì al Grand Hotel di Salerno, sul lungomare Tafuri. Tre giorni in cui i visitatori potranno scoprire i benefici e le curiosità della cucina mediterranea. Ottanta aziende animeranno i workshop e i laboratori del gusto. Quindici paesi, inoltre, parteciperanno al salone, tutti rappresentati dai buyer dei più qualificati gruppi mondiali del settore, che avranno l'opportunità di conoscere i sapori dell'enogastronomia campana. Spazio, infine, all'arte di Pietro Lista che esporrà le sue opere in ceramica. Orari d'apertura: lunedì dalle 15.30 alle 21, martedì dalle 9 alle 21, mercoledì dalle 9 alle 13. Telefono 089 285 8883.

(a.v.)

Info

[www.ciboedintorni.eu](http://www.ciboedintorni.eu)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*"La Repubblica"* - Martedì 5 Novembre 2013

---

#### **CIBO E DINTORNI**

Il Grand Hotel Salerno ospita quest'anno le ceramiche di Pietro Lista. Si parlerà quindi anche di arte in questa edizione di "Cibo e ... dintorni" oggi alle 16 al Grand Hotel Salerno: Antonello Tolve, incontrerà Pietro Lista in una conversazione aperta al pubblico e preceduta da un intervento di Alfonso Andria.

## **L'anticipazione** Felice connubio tra arte e alimentazione dal 4 al 6 novembre **A «Cibo e dintorni» i piatti di Lista**

**SALERNO** — La dodicesima edizione di "Cibo e ..... dintorni" salone internazionale dell'alimentazione, aprirà i battenti dal 4 al 6 novembre 2013 presso il Grand Hotel Salerno. La formula ormai consolidata farà dell'evento ancora una volta il punto d'incontro tra domanda e offerta. Le aziende si confronteranno con i gusti e le richieste commerciali dei mercati ad alto potenziale, all'interno di questa vetrina esclusiva a livello espositivo e di grande visibilità internazionale. Giappone, Spagna, Bulgaria, Sud Africa, Turchia, Svezia, Italia e Francia con il gruppo Carniato Europe, leader assoluto sul mercato francese per l'importazione e

la distribuzione di prodotti alimentari italiani di qualità, questi i paesi che gli operatori del settore incontreranno al workshop. Buyer selezionati dalle Camere di Commercio Italiane all'Estero (Barcellona, Tokyo, Sofia, Johannesburg) e su diretta richiesta degli operatori. Tre giorni quindi dedicati al cibo e quest'anno accompagnati dall'arte di Pietro Lista che esporrà le sue ceramiche ed incontrerà il 5 novembre alle ore 16, sempre presso il Grand Hotel Salerno, Antonello Tolve in una conversazione aperta al pubblico. Ampio spazio sarà dedicato anche all'attività seminariale nel giorno di apertura. Alle ore 16 di lunedì 4 novembre il

saluto inaugurale del sindaco di Salerno, Vincenzo De Luca, a cui seguirà il convegno organizzato dalla Legacoop Campania «Dieta mediterranea e reti d'impresa, nuove opportunità per l'agroalimentare d'eccellenza». Alle ore 18.15 invece il convegno-seminario formativo organizzato da Typiconet che affronterà il tema «Il Marketing agroalimentare: una leva contro la crisi». Le aziende presenti sul territorio hanno tempo fino al 26 ottobre per accreditarsi. Su prenotazione anche i laboratori del gusto in programma il 5 novembre dalle 17.30. Il riferimento è il sito [www.ciboedintorni.eu](http://www.ciboedintorni.eu)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"Corriere del Mezzogiorno" - Venerdì 1 Novembre 2013

**Tre giorni di incontri**

## «Cibo e... dintorni», i prodotti d'eccellenza finiscono in vetrina



La presentazione ieri della kermesse

**SALERNO** — La dodicesima edizione di "Cibo e... dintorni" (Salone internazionale dell'alimentazione) aprirà i battenti dal 4 al 6 novembre prossimi al Grand Hotel Salerno. La formula ormai consolidata farà dell'evento ancora una volta il punto d'incontro tra domanda e offerta. Le aziende si confronteranno con i gusti e le richieste commerciali dei mercati ad alto potenziale, all'interno di questa vetrina esclusiva a livello espositivo e di grande visibilità internazionale. Giappone, Spagna, Bulgaria, Sud Africa, Turchia, Svezia, Italia e Francia con il gruppo Carniato Europe, leader assoluto sul mercato francese per l'importazione e la distribuzione di prodotti alimentari italiani di qualità, questi i paesi che gli operatori del settore incontreranno al workshop. Tre giorni, quindi, dedicati al cibo e quest'anno accompagnati dall'arte di Pietro Lista che esporrà le sue ceramiche ed incontrerà il 5 novembre (ore 16.00), sempre al Grand Hotel Salerno, Antonello Tolve in una conversazione aperta al pubblico. Ampio spazio sarà dedicato anche all'attività seminariale nel giorno di apertura. Tra i dibattiti, alle ore 18,15 il convegno-seminario formativo organizzato da Typiconet che affronterà il tema del "Marketing agroalimentare: una leva contro la crisi".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**AZIENDE E TERRITORIO**

**"Cibo e... dintorni"**  
**Dal 4 novembre**  
**la tre giorni del gusto**

La dodicesima edizione di "Cibo e... dintorni" aprirà i battenti il 4 prossimi al Grand Hotel Salerno. Il salone internazionale dell'alimentazione – che si svolgerà fino al 6 novembre – si presenterà come un'occasione per gli operatori del settore per confrontarsi sui gusti e le richieste commerciali dei mercati ad alto potenziale. Le aziende del territorio che ruotano intorno al settore agroalimentare hanno tempo fino a domani per accreditarsi. Maggiori informazioni sul sito della manifestazione [www.ciboedintorni.eu](http://www.ciboedintorni.eu).

“La Città” - Venerdì 1 Novembre 2013



## Da lunedì la tre giorni di “Cibo e dintorni”

Novantasei aziende accreditate che per tre giorni avranno la possibilità di incontrare buyers provenienti da Giappone, Spagna, Bulgaria, Turchia, Sud Africa, Svezia, Portogallo, Francia, e naturalmente Italia, per stringere accordi commerciali relativi al settore dell'agroalimentare. È questa la grande opportunità offerta dall'evento “Cibo e dintorni” che prende il via lunedì presso il Grand Hotel Salerno per terminare mercoledì. Ieri mattina si è tenuta la conferenza stampa di presentazione in Municipio. «Sono 12 anni che sponsorizziamo questo evento – ha detto l'assessore Alfonso Buonaiuto – perché abbiamo capito sin dall'inizio che aveva delle potenzialità eccezionali come vetrina per la nostra città. Nel tempo è diventata un'iniziativa sempre più qualificata e seguita dato che si sviluppa intorno all'unico comparto che continua a dare segnali positivi nonostante la crisi».

Tra le novità dell'edizione 2013 c'è “Cibo e... arte”. «Quest'anno – ha spiegato Antonio Lezzi, ideatore della kermesse – ci sarà uno spazio dedicato alle ceramiche di Pietro Lista, l'artista sarà poi presente giorno 5 per un incontro insieme ad Antonello Tolve che sarà aperto da Alfonso Andria».

Tra gli altri appuntamenti da segnalare anche due importanti seminari: il primo dedicato alla dieta mediterranea e curato dalla Legacoop Campania, il secondo incentrato sul marketing agroalimentare a cura di Typiconet. Entrambi si terranno nel pomeriggio di lunedì. «Un'altra importante novità – ha continuato Lezzi – è la sala riservata ad una delegazione del Marocco presente all'evento nell'ambito del progetto Italmed dell'Autorità Portuale di Salerno». E per i più golosi ci sarà anche quest'anno la possibilità di degustare prodotti tipici fino alle 21. (an.ca.)

L'assessore Buonaiuto e il patron Lezzi

ESPRIMAZIONE RISERVATA



## "Cibo e dintorni": spazio alle aziende del territorio

Al via ieri al Grand Hotel Salerno l'edizione 2013 di "Cibo e dintorni", appuntamento dedicato alle imprese agroalimentari, pronte ad aprirsi a nuovi mercati. Nel pomeriggio spazio al seminario formativo dal titolo "Il marketing agroalimentare: una leva contro la crisi" a cura di Typiconet in cui si è parlato in particolare del settore vinicolo e del vero e proprio valore aggiun-

to che quest'ultimo rappresenta all'interno di un territorio naturalmente dotato di grande appeal che forse non riesce ancora ad esprimere pienamente le proprie potenzialità.

In giornata invece, sempre al Grand Hotel Salerno, in programma diversi appuntamenti: alle 9 si parte con incontri fra aziende del territorio e buyers provenienti da tutto il mondo.

Alle 16 spazio al connubio fra cibo ed arte in un dialogo aperto fra l'artista Pietro **Lista** ed Antonello **Tolve**, docente dell'Accademia di Belle Arti di Macerata a cui sarà presente anche Alfonso **Andria**. Pietro Lista, artista e pittore tra i più noti del panorama contemporaneo italiano, racconta dell'arte attraverso le sue ceramiche, che chiama "Morandiane". Alle 17 laboratorio dei sapori dedicato alla celebre sfogliatella mentre alle 19 si passerà all'appuntamento, realizzato in collaborazione con la Centrale del latte dal titolo "I piaceri della Nostra pasta". (c.i.)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

*"Cronache del Salernitano"* - Mercoledì 23 Ottobre 2013

**"Cibo e dintorni"**

**Il salone internazionale dell'Alimentazione**



La dodicesima edizione di "Cibo e .... dintorni" Salone internazionale dell'Alimentazione, aprirà i battenti dal 4 al 6 novembre 2013 presso il Grand Hotel Salerno. La formula ormai consolidata farà dell'evento ancora una volta il punto d'incontro tra domanda e offerta. Le aziende si confronteranno con i gusti e le richieste commerciali dei mercati ad alto potenziale, all'interno di questa vetrina esclusiva a livello espositivo e di grande visibilità internazionale. Giappone, Spagna, Bulgaria, Sud Africa, Turchia, Svezia, Italia e Francia con il gruppo Carniato Europe, leader assoluto sul mercato francese per l'importazione e la distribuzione di prodotti alimentari italiani di qualità, questi i paesi che gli operatori del settore incontreranno al Workshop. Buyer selezionati coerentemente dalle Camere di Commercio Italiane all'Estero (Barcellona, Tokyo, Sofia, Johannesburg) e su diretta richiesta degli operatori. E' così che "Cibo e .... Dintorni" si conferma l'evento di riferimento del panorama agroalimentare campano d'eccellenza, ribadendo la sua importanza ormai non solo nazionale ma internazionale. Tre giorni quindi dedicati al cibo e quest'anno accompagnati dall'arte di Pietro Lista che esporrà le sue ceramiche ed incontrerà il 5 novembre alle ore 16.00, sempre presso il Grand Hotel Salerno, Antonello Tolve in una conversazione aperta al pubblico. Ampio spazio sarà dedicato anche all'attività seminariale nel giorno di apertura. Alle ore 16.00 di lunedì 4 novembre il saluto inaugurale del Sindaco di Salerno, Vice Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, a cui seguirà il Convegno organizzato dalla Legacoop Campania Dieta mediterranea e reti d'impresa, nuove opportunità per l'agroalimentare d'eccellenza. Alle ore 18.15 invece il Convegno-seminario formativo organizzato da Typiconet che affronterà il tema "Il Marketing agroalimentare: una leva contro la crisi". Cibo e dintorni nel corso delle sue edizioni ha incontrato la sensibilità e il consenso di molte istituzioni presenti sul territorio.



**L'evento** Apre lunedì la XII edizione di "Cibo e dintorni", Salone dell'Alimentazione

## Il sapore nostrano incontra il gusto internazionale



L'assessore  
Buonaiuto  
e l'ideatore  
di "Cibo e  
dintorni"  
Antonio  
Lezzi

Il "gusto" della tradizione salernitana incontra le aziende del settore alimentare di tutto il mondo. Questa è la principale mission del XII salone internazionale dell'Alimentazione "Cibo e dintorni", che dal 4 al 6 novembre sarà ospitato dal Grand Hotel di Salerno, aprendo i suoi stand anche al pubblico dei non addetti ai lavori, che potranno prendere parte a dibattiti, laboratori alimentari e degustazioni. Quindi, la novità dell'edizione 2013 è proprio la volontà di voler avvicinare anche gli stessi cittadini alle consolidate realtà imprenditoriali del settore "cibo", apprezzate in tutte il mondo, oltre quella di far

incontrare produttori e buyer, provenienti da Giappone, Spagna, Bulgaria, Sud Africa, Turchia, Svezia, Portogallo e Francia.

Le aziende partecipanti, in questo modo, potranno avere maggior contezza dei gusti e delle richieste commerciali dei mercati esteri, che rappresentano una importante chiave di rilancio economico in questo periodo di crisi, all'interno della vetrina messa loro a disposizione.

A far da cornice all'evento ci saranno le opere d'arte in ceramica del maestro Pietro Lista, esposte in una mostra permanente all'interno degli ambienti del salone. la mostra avrà come tema portante, ovviamente, il cibo della tradizione salernitana, in un connubio tra alimento ed arte.

L'evento apre i battenti in concomitanza con l'accen-

sione delle "Luci d'Artista", proprio per dar maggior risalto alla manifestazione, come sottolineato anche dall'assessore del Comune di Salerno, Alfonso Buonaiuto: «Da 12 anni - ha dichiarato nel corso della conferenza di presentazione - patrociniamo con piacere "Cibo e dintorni" perché si è dimostrato un evento dalle potenzialità eccezionali. Salerno assume sempre più il ruolo di vetrina in cui far sviluppare gli affari legati all'industria alimentare. Siamo sicuri che lavorando in questa direzione otterremo ottimi risultati». All'interno del salone sarà ospitata anche l'iniziativa Italmed, che vedrà siglare importanti accordi commerciali tra l'Autorità portuale di Salerno e imprenditori del settore alimentare marocchino.

Francesco Carriero



## **Gli appuntamenti**

### **Alle 15.30 al via *Cibo e... dintorni***

Al via oggi la dodicesima edizione di "Cibo e ... dintorni" 2013. L'apertura dell'area espositiva sarà alle 15.30 presso il Grand Hotel Salerno. Due i seminari in programma: alle 15.30 il Convegno inaugurale a cura della Legacoop Campania "Dieta mediterranea e reti d'impresa, nuove opportunità per l'agroalimentare d'eccellenza" presso la Sala Furore. A seguire, alle 18.15, il Convegno- Seminario Formativo "Il marketing agroalimentare: una leva di sviluppo contro la crisi" organizzato da Typiconet gold partner della manifestazione. Alle ore 18.00 in programma anche il laboratorio dei Sapori "Gocce di Bontà" presso lo stand Gal Vallo di Diano "La città del IV Paesaggio" a cura del Caseificio Mediterraneo di Sanza



**L'iniziativa** Lucisano: "Controlli più meticolosi che al Nord ma servono più mezzi per escludere chi non è pulito"

## Cibo e dintorni esalta la qualità dei prodotti campani



Nella foto  
Antonio  
Lucisano

Si è tenuto ieri il convegno di Cibo e Dintorni durante il quale si è discusso dell'unione delle reti e delle imprese al fine di fortificare il mercato e la qualità dei prodotti campani. A sostituire la mancanza del primo cittadino è stato Antonio Bonaiuto che ha evidenziato il cambiamento avvenuto negli ultimi anni.

«Prima di iniziare questo progetto non avevamo molti elementi a nostro favore, ma adesso possiamo con-

tare sulla piattaforma dinamica dell'agroalimentare e lo sviluppo dell'industria. La piccola impresa può diventare pericolosa al giorno d'oggi e bisogna puntare a diventare un punto di riferimento internazionale».

I tre aspetti specifici della dieta mediterranea includono un progetto educativo delle diete, la promozione dei progetti e dei prodotti del territorio e le Pmi italiane che hanno la possibilità di collaborare tramite le reti d'impresa. Sabina Martusciello è professoressa dell'Università degli studi di Napoli e ha pensato alla fascia infantile che andrebbe educata a rispettare la piramide alimentare proponendo una serie di giochi che pos-

sono abituare le persone a nutrirsi in modo corretto. «I bambini hanno attuato un piano per il pacco camorra che prevede una scatola trasparente con alcuni alimenti: gli stessi bambini con una scatola incolore hanno dimostrato il reale significato della parola "trasparenza"». Monica Franco vice presidente nazionale assoretipmi sostiene che tutti desiderano il made in Italy e questo vuole essere un invito a migliorare la competitività poiché nella regione Campania il 46% degli occupati è impiegato nel settore agroalimentare, mentre Antonio Lucisano in quanto direttore del consorzio mozzarella di bufala interviene sostenendo che i controlli avvengono 200 volte l'anno e



che tali non sono così tassativi al centro e al nord. «Stamo fieri di questo perché vogliamo garantire la sicurezza ai nostri clienti, ma in un paese in cui vige la paura della terra dei fuochi è ingiusto che qui l'amministrazione non ci dia i mezzi per certificare e per escludere dalla cerchia coloro che sono "puliti"».

Francesca D'Elia



**CAMPANIA**

**Legacoop alla 12ª edizione di 'CIBO E ... DINTORNI. Patrimonio di sapori'**



'Dieta mediterranea e reti d'impresa, nuove opportunità per l'agroalimentare di eccellenza', è il tema affrontato nel convegno di apertura del Salone Internazionale dell'Alimentazione 'Cibo e ... Dintorni', che si è svolto nei giorni scorsi a Salerno e che è divenuto un happening tradizionale per la filiera e l'indotto economico legato all'enogastronomia. Al convegno di apertura, organizzato e coordinato da Legacoop Campania, ha lavorato **Massimo Pelosi**, Vice Presidente dell'Associazione regionale, che ha messo a confronto relatori eccellenti del mondo accademico, istituzionale e dell'imprenditoria campana ed europea. La professoressa **Sabina Martusciello** (l'Università degli Studi di Napoli), che ha ideato e coordina il progetto *ali-ment-azione: educazione nel segno della dieta mediterranea* (di cui è partner anche Legacoop Campania), ha spiegato che "con questa iniziativa, il mondo scientifico e della ricerca vuole assumere un ruolo attivo, favorendo un dialogo aperto e costante con le scuole, gli studenti, i bambini, le famiglie, i consorzi e le aziende del settore agro-alimentare e della green economy." "L'intento – prosegue la Martusciello – è promuovere e divulgare lo stile alimentare mediterraneo, espressione di un'identità in cui il territorio è la trama e il clima l'ordito intrecciati nel paniere delle materie prime (acqua, sale, pesce, cereali, olio, vegetali, miele, latte, vite)". "E' un progetto – dice Pelosi – che sta suscitando un grande interesse, tanto che dal mese di ottobre 2012 sono stati firmati 60 Protocolli d'intesa tra Dipartimento di Architettura e Disegno Industriale-Seconda Università di Napoli e aziende del settore agro-alimentare e sono state stipulate 200

convenzioni con scuole di ogni ordine e grado per progettare, prototipare e produrre elementi di food design, pharma food design, gioco design con gli studenti dei Corsi di Architettura e Disegno Industriale".

Tra gli altri relatori **Monica Franco**, Presidente nazionale Assoretepmi; **Nello Onorati**, Presidente della rete di imprese 'Cilento Racconto di gusto', presentata come una best practices di rete d'impresa di successo; **Antonio Lucisano**, Direttore Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop, che ha spiegato il successo di questo prodotto, autentica prelibatezza ed eccellenza campana, nell'export regionale, tra tradizione e modernità; **Bruno Colucci**, Direttore Acquisti, Logistica e marketing della Camiato Europe, di proprietà francese e a partecipazione cooperativa, che esporta ben 57 milioni di euro di fatturato di prodotti italiani in Francia.

"Quest'anno – commenta Pelosi – si è lavorato molto per rendere anche gli stessi convegni estremamente operativi e l'obiettivo è stato raggiunto. Oggi le aziende hanno bisogno di incontri commerciali importanti e la presenza di espositori e buyer in aumento a Cibo e Dintorni fa comprendere come la formula adottata funzioni".

Tra le aziende presenti, l'O.P. Terra Orti, l'organizzazione di produttori della Piana del Sele, aderente a Legacoop.

"La dieta mediterranea, come la possibilità di attivare reti d'impresa – conclude Pelosi – sono due opportunità che le aziende dell'agroalimentare campano non possono eludere. Nel primo caso, nelle regioni meridionali, ma in particolare in Campania, la qualità e la varietà delle produzioni tipiche locali aprono una naturale prospettiva di marketing territoriale e sociale; nel secondo caso, nuove importanti collaborazioni per nuovi orizzonti imprenditoriali".