



mediterraria

EXPO

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA



REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'Agricoltura
dello Sviluppo Rurale
e della Pesca Mediterranea



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



COMUNE DI
CATANIA



CITTÀ METROPOLITANA
DI CATANIA

QUARTA EDIZIONE

18 - 20 SETTEMBRE 2024

PIAZZA UNIVERSITÀ - CATANIA



SICILIA



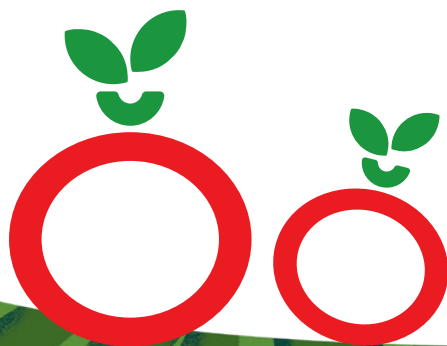
mediterraria
EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA



MEDITERRARIA SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

Il concetto di cibo e, in particolare, di prodotto enogastronomico, da semplice bisogno primario si è trasformato profondamente, raggiungendo un'accezione e dimensione più ampia quale veicolo di cultura, tradizioni, emozioni, sapori, profumi e, conseguentemente, di valorizzazione del territorio di provenienza.

La riscoperta delle radici, l'interesse per le zone di provenienza, la sensibilità per gli aspetti antropologici, la dimensione estetico-sensoriale, il desiderio di conoscere la storia e i segreti di luoghi e lavorazioni tradizionali dei prodotti, convergono e determinano un interesse sempre crescente; in tale contesto i prodotti tipici e i vini assumono dunque una valenza comunicativo-economica in grado di trasmettere l'identità, l'essenza di un territorio e della comunità che vi abita, con i suoi costumi e le sue abitudini, rendendo il territorio stesso appetibile come meta turistica.



mediterraria

EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

IL PROGETTO

Il significativo interesse delle Istituzioni verso il settore, la crescente partecipazione di pubblico a iniziative, manifestazioni e competizioni enogastronomiche, accompagnata dalla crescente sensibilità per il binomio cibo/territorio di provenienza, hanno consentito alle rassegne enogastronomiche l'opportunità di creare, attorno alle attività turistico-culturali, un indotto di interessi di varia natura, anche non direttamente coinvolti nel settore alimentare, tale da poter essere considerato un sistema complesso integrato. Un territorio che si rivela vincente nelle sue tradizioni tipiche enogastronomiche può senza dubbio assurgere ad un ruolo di primo piano nel mercato turistico internazionale. Crediamo quindi che la città di Catania, quale luogo già in atto considerato porta d'ingresso dei flussi

della Sicilia Orientale, abbia tutti i requisiti per diventare una location vincente per trasmettere un messaggio anche di livello internazionale, coinvolgendo gli operatori di qualità del sistema agroalimentare.

Il progetto prevede l'allestimento di un'ampia area espositiva e una serie di eventi, incontri e dibattiti all'interno e all'esterno del Salone, per un maggiore coinvolgimento dei consumatori.

Mediterraria Expo si propone di diventare la manifestazione di riferimento per eccellenze e cibi biologici del Mediterraneo.

Fare sistema vuol dire anche "favorire" l'acquisto dei prodotti agroalimentari fuori dalla Regione di appartenenza. Mediterraria Expo è anche questo.



MEDITERRARIA EXPO

Una accurata selezione di specifiche macro-aree di eccellenze mediterranee, frutto di un lungo studio, impreziosirà il Salone Mediterraria Expo:

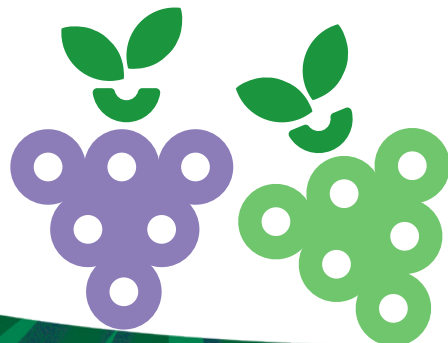
- le **produzioni biologiche** a tutto campo, domineranno una vasta area della fiera;
- i **vini siciliani**, protagonisti già in tutto il mondo;
- l'**olio extra vergine di oliva** siciliano, la cui ascesa su scala mondiale è sempre più rapida;
- le **conserve**;
- le **farine siciliane** e i principali trasformati, **pasta e pane**;
- la **frutta a guscio**;
- le **carni e i salumi**.

Largo spazio, oltre che per le materie prime presenti, al tema della **Nutraceutica**, con esposizione, seminari e conferenze a scopo conoscitivo-divulgativo.

Queste le parole chiave del progetto, scaturito dall'idea di valorizzare le produzioni della Sicilia e del Mediterraneo, tutto l'insieme di saperi e sapori che la tradizione enogastronomica può offrire con particolare attenzione ai prodotti tipici della Dieta Mediterranea: alimenti tracciati e di qualità DOP, IGP, AS e vini riconosciuti, identità, tracciabilità e qualità degli alimenti siciliani certificati a marchio QS (Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana).

La manifestazione, con cadenza annuale, è dedicata esclusivamente al mondo delle eccellenze e dei cibi biologici del Mediterraneo e rappresenta un'occasione di incontro per far convivere passione, competizione, business e creare momenti di confronto tra le diverse tradizioni culinarie regionali dei paesi del Mediterraneo.

Mediterraria Expo è, quindi, l'appuntamento di riferimento per gli amanti del cibo di eccellenza e BIO e rappresenta un catalizzatore per tutte le attività che si legano a questa tematica, attraverso la valorizzazione dei prodotti locali e internazionali, e dei relativi sistemi di produzione.



L'EVENTO

La manifestazione si terrà dal 18 al 20 Settembre 2024 presso Piazza Università nella città di Catania. Tre giorni di full immersion nel gusto e nella tradizione, ponendo al centro la Sicilia, i prodotti biologici e la Dieta Mediterranea. Per l'occasione sarà creato un vero e proprio villaggio composto da un'area ospitalità (Agenda incontri Buyer), un'area espositiva, un'area convegnistica nell'Università di Catania e un'area eventi con il coinvolgimento anche delle più grandi catene alberghiere dell'isola; in definitiva una manifestazione B2C per il pubblico e B2B come momento di eventi formativi e di incontro per gli operatori.

La location fungerà quindi da contenitore per una serie di eventi che arricchiranno il programma della manifestazione e daranno la possibilità al pubblico di partecipare al meglio ai diversi momenti proposti.

Altri luoghi della città ospiteranno iniziative culturali esterne affinché il turista/visitatore possa scoprire e vivere in maniera intensa la città e le sue strade tradizionalmente ricche di attività commerciali, monumenti e punti di ristoro, ma anche le pendici del vulcano.



I MERCATI

I Mercati di Mediterraria sono il luogo di incontro fra i piccoli produttori locali della Sicilia e quelli dell'intero bacino del Mediterraneo e dell'Europa.

L'insieme di queste piccole e medie realtà produttive rappresenta l'ossatura del settore agricolo del Mediterraneo e dell'Europa, assicurando le produzioni di alta qualità e di eccellenza; inoltre, tali attività si caratterizzano per:

- la difesa della biodiversità, la tutela dell'ambiente e del paesaggio, lo sfruttamento razionale delle risorse ittiche;
- l'impiego di forme di coltivazioni "pulite", senza ricorrere all'impiego di OGM, pesticidi, additivi, conservanti e coloranti; inoltre, tutto il ciclo produttivo è improntato alla lotta agli sprechi alimentari e all'inquinamento derivante dall'impiego di materiali impropri nella produzione di packaging e di contenitori monouso;
- la valorizzazione delle filiere agroalimentari di qualità certificata.



CHI ESPONE A MEDITERRARIA EXPO?

- Import/Export
- Grossisti e Distributori
- Produttore artigiano e industriale
- Aziende agricole
- Piccole, medie e grandi imprese
- Distribuzione organizzata
- Enti pubblici e privati
- Consorzi, associazioni, organizzazioni
- Food broker
- Rappresentanti e Agenti
- Stampa ed editoria specializzata
- Organismi di ricerca e studio
- Food blogger, influencer e new media
- Servizi di formazione e aggiornamento



CHI VISITA MEDITERRARIA EXPO?

- Direttori Commerciali
- Buyer GD/GDO nazionali e internazionali
- Buyer distribuzione nazionale ed estera
- Agenzie di import/export
- Rappresentanti settore Ho.Re.Ca.: gestori di ristoranti, alberghi, bar, mense, enoteche
- Gestori di piattaforme di distribuzione nazionali e internazionali
- Chef nazionali e internazionali
- Responsabili ristorazione corporate
- Banqueting manager
- Gruppi di acquisto
- Scuole di cucina
- Organismi di formazione e certificazione
- Fornitori di servizi
- Stampa specializzata nazionale ed estera
- Consumatori finali



PROGRAMMA BUYER

LA TUA TOP BUSINESS EXPERIENCE A MEDITERRARIA EXPO 2024

Il Buyer's Program offre a buyer selezionati un'esperienza VIP in fiera e nel territorio siciliano, alla scoperta del miglior cibo autentico Made in Sicily.

TUTTI I SERVIZI OFFERTI DA MEDITERRARIA EXPO 2024

- Un team di professionisti incaricati di organizzare tutti i servizi previsti sempre a disposizione attraverso una linea di assistenza.
- Business Agenda sala Buyer.
- Accesso gratuito alla fiera, alla Buyers Lounge e alle attività riservate al programma grazie al Buyer Pass.
- Possibilità di programmare in anticipo incontri con i propri espositori preferiti e percorsi di visita personalizzati.
- Area riservata con servizi dedicati: sale riunioni, pranzo, rinfreschi, Vip Zone, servizio interpretariato e molto altro.
- Educational Session, Cooking Show.
- Attività ed eventi speciali incentrati sulla conoscenza ispiratrice del meglio della produzione alimentare Made in Sicily.
- Networking events: eventi esclusivi per potenziare le connessioni di networking tra i migliori produttori siciliani e altri acquirenti.
- Visite guidate e preziosi approfondimenti sui rivenditori siciliani più interessanti e sulle loro best practice.
- Tour personalizzati di aziende alimentari, vini e olii siciliani selezionati per specifiche categorie merceologiche.

PERMANENT SERVICES

My Business Mediterraria Expo

Accesso privilegiato al sistema permanente dedicato ai migliori fornitori alimentari siciliani. Tutto il cibo Made in Sicily sempre e ovunque a portata di clic. La piattaforma digitale che fa da ponte tra le aziende agroalimentari siciliane e buyer del canale GDO e Ho.Re.Ca. tutto l'anno! Un innovativo motore di ricerca dedicato all'Authentic Made in Sicily Food, accessibile all'intera community di buyer nazionali e internazionali di Mediterraria Expo.

Cibus Sicilia Lab

Convegni, contenuti esclusivi e novità sul food siciliano per un aggiornamento continuo sui principali temi e trend del settore, oltre che su specifiche categorie merceologiche.

SPECIAL PROJECTS

MEDITERRARIA EXPO Food Saving

Grazie alla partnership tra Banco Alimentare e Mediterraria Expo, si avvia per il primo anno l'iniziativa Mediterraria Expo Food Saving!

Al termine di Mediterraria Expo, Banco Alimentare recupera i prodotti che gli espositori scelgono di donare, donandoli gratuitamente ad enti caritativi della Sicilia, aiutando chi ha bisogno e riducendo gli sprechi alimentari.

Questa iniziativa ha un impatto sociale, economico e ambientale positivo.

MEDITERRARIA EXPO DESTINATION ON SITE

È LO SPECIFICO PROGRAMMA MEDITERRARIA EXPO CHE CONDUCE BUYER ITALIANI E INTERNAZIONALI ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI SICILIANI E DEL LORO LEGAME CON IL TERRITORIO.

Un insieme di percorsi in loco organizzati per permettere ai professionisti di scoprire i prodotti tipici e regionali, oltre alle nuove aree speciali, attraverso incontri con espositori selezionati, degustazioni e cooking show.

Un'area di intrattenimento per visitatori ed espositori, che offre ulteriore spazio per incontri con partner e clienti.

MEDITERRARIA EXPO AFTER

Uno speciale evento di networking: vivi l'atmosfera frizzante di Mediterraria Expo After, la prima edizione del nostro AfterShow!

Troverai dj set, live performance, street food truck (da cui acquistare pasti e prodotti gourmet) e cocktail bar, per divertirvi con un drink in un'atmosfera rilassante.
VIVI I MOMENTI PIÙ BELLI DI MEDITERRARIA EXPO AFTER!

MASTERCLASS DI VINI

Sei un appassionato, collezionista o semplicemente incuriosito dalle mille sfaccettature di un vino?

Le nostre masterclass sono momenti didattici di approfondimento di temi come terroir, vinificazione, stile. Il focus delle masterclass è fornire in un tempo relativamente breve (due ore) una panoramica dettagliata e chiara dei fattori che determinano la qualità dei vini in degustazione. I vini in degustazione sono sei e ogni tematica è trattata in maniera diversa.

Le nostre Masterclass

- *I Vini dell'Etna*
- *Gli spumanti siciliani*
- *I bianchi di Sicilia*
- *Il Cerasuolo di Vittoria: l'unica DOCG siciliana*

SICILIA “REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025”

La Sicilia sarà “Regione Europea della Gastronomia 2025”, prestigioso riconoscimento internazionale assegnato dall’International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT). Di fatto si tratta della prima regione italiana che centra l’obiettivo del riconoscimento internazionale di Regione Europea dell’Enogastronomia.

La nomination della Sicilia, nata durante lo scorso Vinitaly sotto la spinta del Dipartimento dell’Agricoltura, è stata gestita e promossa dal Consorzio Dos Sicilia (Denominazione di Origine Siciliana) in stretta collaborazione con il Consorzio di tutela dei Vini della Doc Sicilia (Denominazione di Origine Controllata), il Consorzio del cioccolato di Modica e con una rappresentanza di istituti alberghieri del territorio.

Vincenzo Russo, professore di Neuromarketing della IULM di Milano, è il coordinatore scientifico dell’iniziativa.

La storia della gastronomia siciliana è una testimonianza della ricchezza culturale dell’isola e della sua capacità di adattarsi e incorporare le influenze dei popoli che l’hanno abitata nel corso dei secoli.

La cucina siciliana continua a essere amata in tutto il mondo per la sua autenticità, i sapori audaci e l’uso di ingredienti di alta qualità.

La scelta della Sicilia come regione ospitante per il 2025 è un riconoscimento della ricchezza e dell’importanza del suo patrimonio enogastronomico.

Questa regione italiana è nota per la sua cucina tradizionale, che combina influenze mediterranee, arabe, normanne e spagnole.



Dalla pasta alla norma al pesce fresco, dai cannoli alla granita, la Sicilia offre una varietà di piatti tradizionali che riflettono la sua storia e cultura uniche.

L'organizzazione della manifestazione prevederà una serie di eventi e attività che coinvolgeranno le città siciliane, i produttori locali, i ristoranti e i professionisti del settore alimentare.

Saranno organizzati festival del cibo, mostre, dibattiti, laboratori di cucina, oltre a offrire opportunità di degustazione e scoperta delle specialità locali.

La manifestazione servirà anche come vetrina per promuovere i prodotti agroalimentari siciliani e stimolare l'interesse dei visitatori nazionali e internazionali.

In sintesi, la manifestazione "Regione Europea dell'Enogastronomia" offre alla Sicilia l'opportunità di mostrare al mondo la sua eccezionale cultura culinaria, promuovendo il patrimonio gastronomico dell'isola e attrarre gli amanti del cibo da tutto il mondo.

Sebbene i dettagli specifici dell'evento possano non essere ancora disponibili, si organizzeranno una serie di attività ed eventi gastronomici, come festival del cibo, mostre, spettacoli culinari, degustazioni e workshop.



Le città siciliane potenzialmente coinvolte includeranno Palermo, Catania, Messina, Siracusa, Taormina e altre destinazioni turistiche importanti dell'isola. Questo permetterà ai visitatori di immergersi nella cultura culinaria siciliana e scoprire le specialità locali, come la pasta alla norma, gli arancini, i cannoli e molti altri piatti tradizionali.

In questa edizione di Mediterraria Expo 2024 sarà presentato un primo programma delle iniziative attraverso il quale la Sicilia avrà l'opportunità di mostrare al pubblico nazionale e internazionale la sua cucina tradizionale, i prodotti tipici e le pratiche agricole sostenibili.

Pertanto, durante l'evento fieristico di Mediterraria Expo 2025 saranno organizzati eventi, workshop, degustazioni e altre attività per coinvolgere il pubblico e promuovere la cultura enogastronomica siciliana.



mediterraria
EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA



mediterraria

EXPO SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA

QUARTA EDIZIONE

18 - 20 SETTEMBRE 2024

PIAZZA UNIVERSITÀ - CATANIA

ORGANIZZAZIONE



Sede Organizzativa CATANIA

Via Luigi Rizzo, 21
95131 Catania
Tel. +39 095 316749
Tel. +39 095 2501300

Sede Organizzativa MILANO

Foro Buonaparte, 70
20121 Milano
www.amazingevents.it
info@amazingsrl.it

WWW.MEDITERRARIA.IT

