



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Dal 19 al 22 maggio 2013 - fieramilano - Rho



Si chiude la quarta edizione di **TUTTOFOOD**, Milano World Food Exhibition, organizzata da Fiera Milano: i quattro giorni di manifestazione hanno registrato un'affluenza record di visitatori, che si attesta a 50.210 operatori professionali certificati, con un incremento degli esteri del 40% (provenienti da 122 Paesi) e del 20% di quelli italiani.

E i primi feed-back dai 2.000 espositori, che hanno occupato 6 padiglioni e 120mila metri quadri a fieramilano, sono più che positivi e segnalano una diffusa soddisfazione sia per la qualità della manifestazione nel complesso, sia, in particolare, per l'alto profilo dei buyer presenti in manifestazione, con una forte rappresentanza dall'estero.

Strategico si è rivelato anche lo strumento con cui Fiera Milano ha sele-

zionato top buyer su base mondiale per metterli in rete con gli espositori che ne hanno fatto richiesta: l'Expo Matching Program – EMP ha consentito infatti la chiusura di oltre 6500 appuntamenti con 1.143 top buyer provenienti da 80 Paesi (primi tra i quali: USA, Canada, Germania, Russia, Giappone).

Il successo di **TUTTOFOOD 2013** è stato reso possibile anche grazie alle tante sinergie di eccellenza instaurate con le associazioni che hanno creduto in questo progetto vincente: AIDEPI, ASSICA, UNAPROL, UNIONALIMENTARI e UNAS, che, con il loro know-how nella valorizzazione delle eccellenze, hanno portato il Sistema Italia nei padiglioni avvalendosi della manifestazione che ha garantito loro una rinnovata visibilità.

Con oltre 150 tra eventi, convegni e iniziative di formazione, **TUTTOFOOD** è una piattaforma di networking e scambio di conoscenze, un interlocutore di riferimento per tutti gli operatori desiderosi di crescere professionalmente e di informarsi con puntualità su tendenze di mercato e nuovi prodotti.

La prossima edizione di **TUTTOFOOD** è in programma dal **3 al 6 maggio 2015 a fieramilano**, su una superficie di 150mila metri quadrati nei padiglioni attigui a quelli di Expo Milano 2015, che inaugurerà il primo maggio dello stesso anno.



feyceTM

Il suo fornitore di miele
Your honey supplier
Votre fournisseur de miel
Su proveedor de miel

www.feyce.com

*making the clients hungry
for our competence*



WWW.ITA-ALI.COM



Agroqualità
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

WWW.AGROQUALITA.IT



RINA
GROUP

—making the best together—

WWW.RINAGROUP.ORG



La nostra azienda situata in una verde vallata nel cuore dell'Umbria, dove regna perfetta l'armonia tra l'uomo e l'ambiente, dove l'ulivo domina incontrastato, nasce la famiglia Melchiorri che da oltre 50 anni produce e seleziona oli extravergini di oliva di altissima qualità.

Fare un buon olio extra vergine di oliva non richiede particolari segreti, ma ci è consentito raggiungere un'alta qualità, grazie soltanto alla pazienza, all'amore per le cose buone. È ormai risaputo che la cucina mediterranea, cui noi tutti siamo abituati e che in tutto il mondo ci invidiano, è la più indicata per un'alimentazione sana e corretta e l'olio extra vergine d'oliva Melchiorri è uno dei protagonisti centrali dell'antica tradizione della nostra cucina Made in Italy.

Tra tutti spicca quale primizia per genuinità e purezza il nostro "Olio Extra Vergine di Oliva di Frantoio" prodotto con olive delle varietà Frantoio raccolte esclusivamente a mano.

OLEIFICIO MELCHIORRI GIANFRANCO Snc
Umbria Verde
Olio Extra Vergine di Oliva di Frantoio
Loc. Madonna di Lugo – 06049 Spoleto – UMBRIA
Tel. +39 0743 22 13 84 – Fax +39 0743 20 72 37
info@oliomelchiorri.com

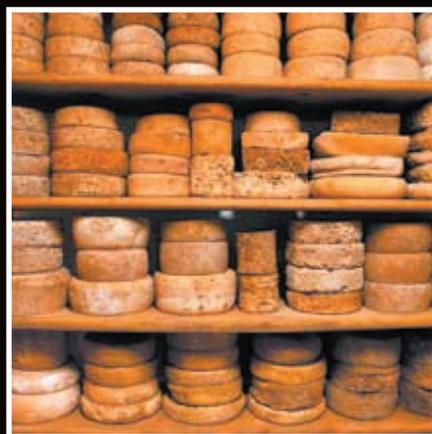
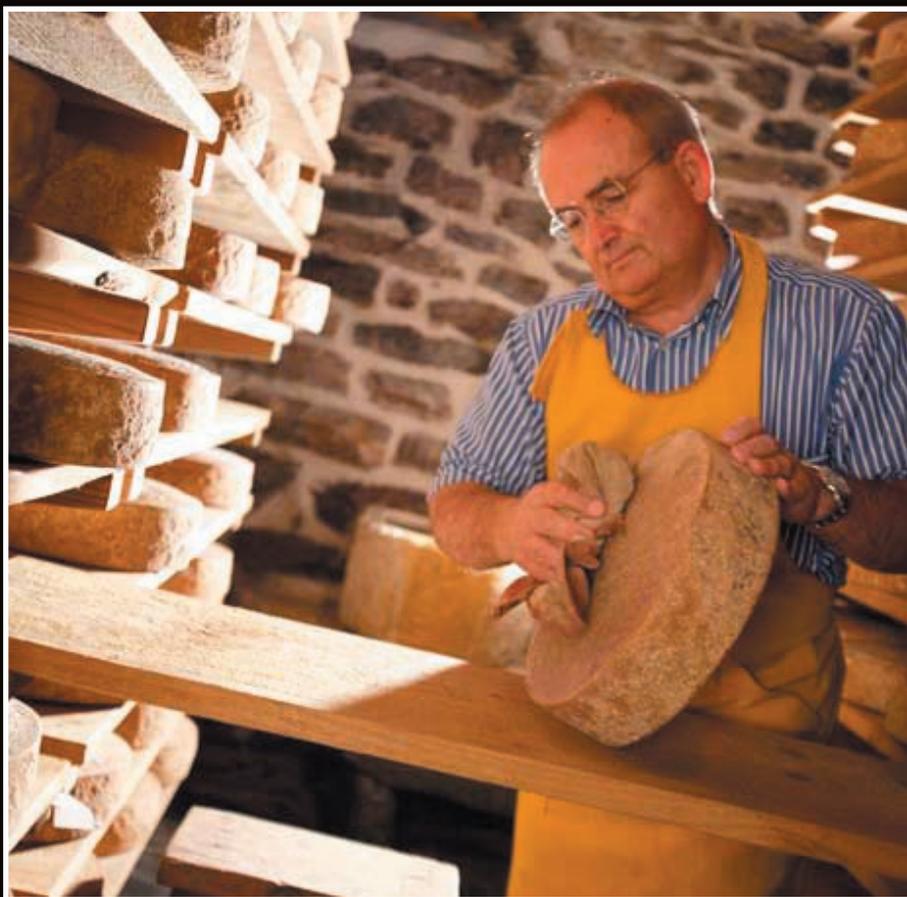
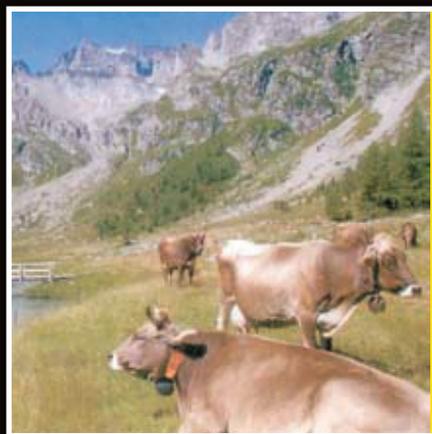


www.oliomelchiorri.com

LUIGI GUFFANTI

1876®

Formaggi per Tradizione



...la genuinita` sulla tua tavola

Orari di apertura: da lunedì a venerdì 9,00 - 13,00 / 15,00 - 19,00 sabato 8,00 - 13,00

Via Milano, 140 - 28041 Arona (NO) - Tel. 0322. 24 20 38 oppure 47 222 - Fax 0322. 24 13 56

www.guffantiformaggi.com - info@guffantiformaggi.com

*La frutta va guardata per riconoscerne il colore,
va toccata per sentirne la consistenza,
va annusata per coglierne il profumo,
va assaggiata per gustarne il sapore.*

Infine, ne va ascoltato il piacere del palato.

*È tutto questo che fa da propulsore
alla fase di raccolta dei nostri frutti
che arrivano sulle vostre tavole
sotto forma di frutta fresca e conserve.*

le Terre di Zoe

Azienda Agricola Biologica



www.letterredizoe.it



ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI
DEL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
Presidio *Slow Food*

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Per tutti i nostri prodotti sia per salumi che per le carni di macelleria utilizziamo solo animali che vivono allo stato brado nella bassa Murgia Pugliese. I nostri prodotti sono lavorati con metodo artigianale.

Vin cotto: vino ottenuto con la fermentazione del mosto con l'aggiunta di mosto cotto ridotto a 1/10.

La parte che viene utilizzata è quella che va dal collo al carrè. Viene studiata la percentuale di grasso in essa contenuto per dare il giusto sapore al prodotto.

1° Fase - Salatura

Il capocollo viene salato in un miscuglio a base di sale, pepe, aromi naturali, per 10 giorni, successivamente viene messo a bagno nel vin cotto per circa 12 ore. Poi incassato nel budello di maiale e legato in un panno stretto per una settimana. Una volta slegato passa alla fase di stagionatura.

2° Fase - Stagionatura

Il prodotto viene portato a stagionare all'interno di un trullo per 2 giorni.

3° Fase - Affumicatura

Si brucia corteccia di fragno (albero di quercia che si trova solo nel Bosco Pianelle di Martina Franca) e timo (pianta che vegeta nella bassa Murgia Pugliese).

4° Fase - Ulteriore Stagionatura

La seconda fase di stagionatura consiste nel conservare il prodotto per un periodo che varia da 90 a 180 giorni all'interno di un trullo che migliora, grazie alla sua freschezza, tutte le qualità del capocollo.

Risultato finale: è il prodotto che voi giudicherete quando l'avrete assaggiato.

FRANTOIO OLEARIO

Galardo Mario

IMPIANTO OLEARIO "INTEGRALE"

PIERALISI



Zona di produzione:

Campania

Altitudine media degli uliveti:

350 - 450 m s.l.m.

Varietà di olive utilizzate:

Nostrana, Rotondella e Frantoio

Periodo di raccolta delle olive:

Ottobre / Dicembre

Metodo di raccolta:

a mano e con vibratore meccanico

Stato di maturazione alla raccolta:

invaiaatura al 70%

Metodo di molitura:

impianto continuo integrale con estrazione a freddo

Colore dell'olio:

verde con riflessi giallo oro

Profumo dell'olio:

fruttato intenso

Sapore dell'olio:

di oliva verde con base mandorlata

Acidita libera

(% di acido oleico):

0,20

Confezioni:

5 l, 3 l, 0,75 l, 0,50 l, 0,25 l.

Sistema di autocontrollo igienico / sanitario

HACCP

Sistema di gestione ambientale:

ISO 14001:2004 TUV