



Prendiamoci gusto.

AMI - ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA INTERNAZIONALE - 1<sup>a</sup> EDIZIONE  
24/25/26 GENNAIO 2014 - PALAZZO DEI CONGRESSI DI ROMA

  
EXPO DI SAPORI MEDITERRANEI

## ■ EXPO DI SAPORI MEDITERRANEI

AMI è la nuova protagonista tra le fiere di settore. Una manifestazione nata per celebrare il piacere del **cibo sano** come **patrimonio della nostra cultura**. Per sostenere e diffondere le peculiarità **dell'alimentazione mediterranea**, per valorizzare la conoscenza dei **prodotti tipici** e della loro **filiera agroalimentare**, per promuovere i principi di una corretta **educazione alimentare** e una migliore consapevolezza del mangiare naturale e salutare.

Una delle grandi sfide di AMI è dimostrare che il fattore tempo non è sempre una giustificazione per ingerire cibi precotti, liofilizzati, surgelati o quant'altro. Manipolando **prodotti poveri e di stagione**, si può infatti produrre cibo di **altissima qualità**. Esporre all'interno di AMI sarà un'occasione imperdibile per aumentare i **contatti** e la **visibilità** della tua azienda.

Ogni espositore potrà infatti presentare la propria produzione a **selezionati operatori del settore** nazionale e internazionale, oltre che a un **vasto pubblico** di potenziali acquirenti. Per saperne di più sugli **eventi, i convegni, le tematiche e i laboratori** visita il sito [amiexpo.it](http://amiexpo.it)



## ■ FOCUS CELIACHIA E INTOLLERANZE ALIMENTARI

## ■ CORRETTA ALIMENTAZIONE E SFORZO FISICO: LA RICETTA PER ESSERE TONICI

### QUATTRO PERCORSI TEMATICI

#### PANE & OLIO



Il pane e l'olio rappresentano il cuore della gastronomia e della dieta mediterranea. Il focus tematico si propone di esaltare le **caratteristiche** e le **origini** di questi due alimenti tipici, trasformandosi in uno spazio ludico e commerciale dove profumi e sapori saranno il motore trainante dell'intero padiglione. Questo percorso prevede una **sezione espositiva**, un **laboratorio didattico** e una serie di **eventi** a tema.

#### PESCE & PESCA



Il pesce è una **risorsa economica** importante per il nostro territorio, ma anche un **alimento fondamentale** della dieta mediterranea. Il percorso ospiterà prodotti lavorati e conservati (salamoia, sottolio, affumicato, marinato) per promuovere e valorizzare questa variegata ricchezza.

## ■ EVENTI OSPITATI

### SHOWCOOKING

*All'interno dell'Agorà degli Chef si avvicenderanno i grandi maestri della cucina italiana. Attraverso show di cucina e degustazioni presenteranno una sintesi della propria esperienza, avvalorando il concetto che il cibo rappresenta sia un valore culturale che di relazione.*

### SFIDE SUL RING

*Il laboratorio didattico ospiterà un vero e proprio ring per la sfida nelle sfide: quella tra prodotti alimentari di nicchia. Il pubblico potrà iscriversi gratuitamente alle sessioni prescelte, per poi salire sul ring a degustare, valutare e votare i diversi prodotti, decretando ogni volta "chi vince e chi perde".*

### IL BAR DELL'OLIO

*Un bar degustazione dove sarà possibile assaggiare i migliori oli del centro-sud Italia accompagnati da diversi tipi di pane, prodotto delle differenti storie e abitudini del nostro Paese.*

### BUY & TASTE – WORKSHOP 25-26 GENNAIO

*Due giorni dedicati agli incontri operativi "one to one", con singole postazioni di lavoro e aree riservate. 25 buyer nazionali ed esteri del settore Ho.Re.Ca. e della distribuzione organizzata di alta gamma, rigorosamente selezionati dall'ICE – Istituto Nazionale per il Commercio Estero (Germania, Regno Unito, Belgio, Russia, Giordania e Israele). Un momento di business strategico per sviluppare relazioni e contatti qualificati per un settore cardine dell'export italiano come la produzione agroalimentare. Un'occasione per presentare i propri prodotti e per consolidare la propria posizione, ma anche per conoscere mercati emergenti con una domanda fortemente in crescita che si stanno rivolgendo all'Italia con particolare attenzione.*

## ■ ALIMENTI COME MATERIE PRIME: I PRODOTTI PER IL BENESSERE DEL CORPO ■ CIBO E MUSICA: UNO STRANO PERCORSO COMUNE

### SICUREZZA IN TAVOLA



**Contraffazione alimentare, agropirateria e "italian sounding"** sono i nemici dell'eccellenza dei prodotti agroalimentari nazionali. Fenomeni che generano gravi **danni** economici alle imprese e minacciano la **salute pubblica**. Questo percorso tematico vuole affrontare l'ormai quotidiana emergenza della **sicurezza alimentare**, offrendo al consumatore **strumenti e metodologie** per affrontare l'acquisto del cibo con maggiori certezze.

### AMICO CIBO



Si rivolge ai **bambini** dai 6 ai 14 anni per affrontare e approfondire il tema dell'**educazione alimentare**. Il focus propone anche un **confronto** tra produttori e consumatori, e vuole portare a una crescita evolutiva nell'approccio personale all'alimento. Un'evoluzione che si traduce nella **scelta qualitativa** dei prodotti e in un processo **d'acquisto consapevole**, ispirato non più alla generalità dell'offerta ma alla **specificità territoriale** legata a un dato **clima** e a una specifica **cultura**.



Segreteria Organizzativa AMI ■ Via Barberini, 11 - 00187 Roma ■ Tel. +39 06 4828230 Fax +39 06 94364756  
info@amiexpo.it ■ commerciale@amiexpo.it ■ www.amiexpo.it