



Roma, Palazzo dei Congressi 24 – 25 – 26 gennaio 2014

## AMI - ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA INTERNAZIONALE

***AMI – alimentazione mediterranea internazionale*** - è una manifestazione che vuole valorizzare il piacere del cibo sano come patrimonio della cultura mediterranea, attraverso la conoscenza e l'approfondimento dei prodotti e della filiera agroalimentare, promuovendo l'educazione alimentare per una migliore consapevolezza culturale del mangiare in modo naturale, equilibrato e salutare.

**Progettualmente AMI avrà al suo interno 4 argomenti e diversi eventi.**

**PANE & OLIO**

**1**

**PESCE E PESCA**

**2**

**SICUREZZA IN TAVOLA**

**3**

**AMICO CIBO**

**4**

**SHOW COOKING**

**5**

**SFIDE SUL RING**

**6**

**WORKSHOP**

**7**

**PACCHETTI SPONSOR**

**8**



**Il Pane e l'Olio rappresentano il cuore della gastronomia e della dieta mediterranea. Il Salone 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'intera esposizione.**

**Le tematiche trattate saranno:**

- **Olio Extra Vergine d'oliva**
- **L'originalità dell'olio**
- **Derivati dell'olio**
- **L'olio e Il Pane nella dieta Mediterranea;**
- **Pane, Pizza e Piadina re e regine del Mediterraneo.**

**IL LABORATORIO MEDITERANEO all'interno del Salone Pane & Olio prevede:**

- Il bar dell'Olio
- Degustazione di pane e olio
- Mini corso sommelier Olio
- Concorso a Premi “scova l'intruso”
- Pizza: divagazioni e interpretazioni
- Laboratori:
  - il pane fatto in casa
  - l'impasto per la pizza
  - il giusto olio per il giusto piatto
  - la merenda della nonna
- Conferenza sull'Olio per la Stampa





## EVENTI

- **Concorso degli oli italiani**
- **Corso di degustazione**
- **Tavole rotonde sulle seguenti tematiche:**
  - **Celiachia**
  - **Allergia al lattosio**
  - **Quanto sale nel pane**





**Il salone Pesce & Pesca si propone come una delle principali vetrine del prodotto ittico del Mediterraneo.**

**Le tematiche trattate saranno:**

- **Pesci ittici del Mediterraneo (pesca e allevamento)**
- **Pesca ed acquacoltura ecosostenibile**
- **I prodotti ittici trasformati/conservati**
- **Le ricette di valorizzazione**
- **Il pesce azzurro e gli “omega 3”**

## EVENTI

### Convegni:

- Il pesce italiano
- Tutto sul pesce crudo
- Presentazione Paese Ospite







**Contraffazione alimentare, agropirateria e Italian Sounding sono i nemici dell'eccellenza dei prodotti agroalimentari italiani. Fenomeni che generano gravi danni economici alle imprese e minacciano la salute pubblica.**

**Il Salone vuole affrontare l'ormai quotidiana emergenza della sicurezza alimentare, offrendo al consumatore finale strumenti e metodologie per poter affrontare l'acquisto del cibo con maggiori certezze.**

## EVENTI

**Incontri, seminari e azioni di formazione saranno il focus di "La sicurezza in tavola".  
Prezioso sarà il contributo di tutti gli enti istituzionali che, impegnati in diverse campagne di informazione su questa materia, saranno a disposizione dei consumatori e delle imprese.**





**AMico cibo si rivolge ai bambini dai 6 ai 14 anni per affrontare e approfondire il tema dell'educazione alimentare.**

**L'alimentazione è un bisogno fondamentale dell'uomo e il cibo ha sempre esercitato una forte influenza sui comportamenti sociali.**

**La sua condivisione in famiglia e in società rappresenta infatti una modalità di comunicazione, di contatto e di scambio con il mondo esterno.**





**Il tema propone anche un confronto tra produttori e consumatori (offerta e domanda) e vuole portare ad una crescita evolutiva nell’approccio personale all’alimento.**

**Un’evoluzione che si traduce nella scelta qualitativa dei prodotti e in un processo d’acquisto più consapevole, ispirato non più dalla generalità dell’offerta ma dalla ricerca di una specificità territoriale legata a un dato clima e a una specifica cultura.**

**Focus particolare sulla Merenda “antica e popolare” e, quindi: pane e olio, pane burro e zucchero, pane e cioccolato e quant’altro come alternativa naturale al proliferare delle merendine.**

## FINALITÀ E OBIETTIVI

Queste le finalità e gli obiettivi che si intendono perseguire:

- Promuovere corretti stili di vita
- Creare un percorso educativo comune e condiviso
- Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti del cibo
- Attivare forme di prevenzione riguardo alla salute
- Stimolare nei bambini un approccio critico verso i cibi ed i relativi messaggi mediatici
- Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, incrementando il consumo di frutta e verdura
- Educare i bambini alla diversità del gusto
- Favorire un'azione educativa per una modifica comportamentale volta a rimuovere gli atteggiamenti sbagliati più radicati
- Conoscere gli alimenti e i loro valori nutritivi
- Conoscere la composizione di una varia, sana e corretta alimentazione che valorizzi la stagionalità, la produzione locale, i piatti tipici e il biologico



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

Due i grandi messaggi di AMI:

- **Materia prima povera:** manipolazione di eccellenza uguale a cibo di qualità a basso costo;
- **Preparazioni:** semilavorati, precotture, cotture a basse temperature, sottovuoto, tanti modi per risparmiare molto tempo e cucinare comunque un prodotto di grande qualità.



**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 e poi salire sul ring dove degustare e valutare con un voto i prodotti e decretare ogni volta “chi vince e chi perde”.**



**Il tema dei contatti professionali mirati allo sviluppo delle potenzialità dei prodotti presenti si concretizza nel workshop B2B. Uno spazio riservato unicamente agli espositori che, a titolo gratuito, avranno l'opportunità di incontrare selezionati BUYER stranieri provenienti dai mercati internazionali: Germania, Regno Unito, Belgio, Russia, Israele e Giordania. Il modello di lavoro è il classico e collaudato "one to one" che permette riservati incontri operativi all'interno di uno spazio dedicato.**

## PACCHETTI SPONSOR



### PACCHETTO

**Il pacchetto offre una visibilità a 360°, il logo dell'azienda sponsor viene accostato a quello dell'evento su tutto il materiale promo-pubblicitario:**

- Affissioni statiche
- Affissioni dinamiche
- Pubbliredazionali
- Pubblicità sui quotidiani e periodici
- Sito internet, social network
- Flyer
- Kit press
- Inviti elettronici
- Totem
- Banner all'interno della fiera
- Programma eventi
- Auto di servizio

**In più possibilità di avere uno Spazio espositivo di 16 mq pre-allestito + 30 biglietti omaggio giornalieri + 4 cene al ristorante CHIC**

**Costo: 22.000 + IVA**

### PACCHETTO

**il logo dell'azienda sponsor viene accostato a quello dell'evento sui seguenti materiali promo-pubblicitari:**

- **Affissioni statiche**
- **Affissioni dinamiche**
- **Pubblicità sui quotidiani e periodici**
- **Sito internet, social network**
- **Inviti elettronici**
- **Banner all'interno della fiera**
- **Programma eventi**

**In più possibilità di avere uno Spazio espositivo di 12 mq pre-allestito + 20 biglietti omaggio giornalieri + 2 cene al ristorante CHIC**

**Costo: 15.000 + IVA**



### PACCHETTO

**il logo dell'azienda sponsor viene accostato a quello dell'evento sui seguenti materiali promo-pubblicitari:**

- **Affissioni statiche**
- **Affissioni dinamiche**
- **Sito internet, social network**
- **Inviti elettronici**
- **Programma eventi**

**In più possibilità di avere uno Spazio espositivo di 6 mq pre-allestito + 10 biglietti omaggio giornalieri**

**Costo: 10.000 + IVA**



EXPO DI SAPORI MEDITERRANEI

**Roma, Palazzo dei Congressi 24 – 25 – 26 gennaio 2014**

Per informazioni: Consorzio Sistema Copernico - Segreteria Organizzativa AMI - Via Barberini 11 - 00187 Roma  
tel. + 39 06 4828230 - fax + 39 06 94364756e-mail: [info@amiexpo.it](mailto:info@amiexpo.it) - [commerciale@amiexpo.it](mailto:commerciale@amiexpo.it) - [www.amiexpo.it](http://www.amiexpo.it)