



COMUNICATO STAMPA

2011: Parma Alimentare partecipa al Sirha

Aziende e Ristorazione di Parma in mostra a Lione

In un mondo dove le abitudini alimentari dei consumatori sono in continua evoluzione, è rilevante per i professionisti del settore esplorare la vasta gamma di prodotti offerti dalla tradizione all'innovazione, ponendo attenzione alle aspettative del consumatore finale sempre più orientate agli aspetti salutistici e di "appeal" di prodotto in linea con i trend consumistici del futuro.

E' così che il Sirha 2011 - Salone Internazionale della Ristorazione, dell'industria alberghiera e dell'alimentazione, dal 22 al 26 Gennaio 2011 – si propone nella sua XV edizione: un palco alla scoperta dei nuovi trend, dedicato interamente all'innovazione ed al settore del catering in tutte le sue forme.

L'ultima edizione del 2009 ha confermato il successo del Sirha presso gli operatori della Ristorazione Fuori Casa a livello nazionale ed internazionale: 2098 espositori (+5,7% rispetto al 2007), di cui 382 stranieri, ossia +20% rispetto al 2007. Un positivo trend di crescita della manifestazione è confermato anche dall'aumento del numero dei padiglioni istituzionali stranieri passando da 6 nel 2007 a 14 nel 2009 e che vede presenti come più rappresentativi paesi quali Giappone, USA, Norvegia, Spagna, Danimarca e Gran Bretagna.

La presenza italiana al Sirha 2009 si è distinta ancora una volta per numero di espositori (70 in totale ossia +42,86% rispetto al 2007) ed ulteriore incremento è previsto per l'attuale edizione.

La ragguardevole crescita di Sirha (+9% di area espositiva rispetto all'ultima edizione) e, parimenti, l'incremento della presenza di espositori italiani in questa fiera – dichiara Alessandra Foppiano di Parma Alimentare – riconferma quanto dal nostro Consorzio sostenuto a partire dalla ns. prima partecipazione nel 2003. Ovvero la concreta opportunità di business che il mondo della ristorazione, catering ed hotellerie genera per le tipologie di prodotto "autentiche", di qualità e al passo con i tempi. Di certo i prodotti del nostro Territorio hanno le caratteristiche per soddisfare le esigenze del settore; la nostra promozione, al fianco delle Aziende, a Sirha si pone l'obiettivo di consolidare e incrementare l'inserimento dei sapori di Parma nel vasto ambito della ristorazione mondiale.



All'interno dello stand Parma Alimentare, dove esporranno le Aziende **Azienda Agricola Coppini Arte Olearia, BM Gastronomia, Cerasaro, Furlotti & C., Nuova Boschi e Tanara Giancarlo**, sarà allestita un'area cucina dove gli chef Enrico Bergonzi – Ristorante Al Vedel, Fabio Romani– Ristorante Romani – e Filippo Cavalli – Osteria dei Mascalzoni (**Parma Restaurant's Quality Club**) proporranno il meglio della tradizione gastronomica locale (Hall 4 D stand 06).

Le dimostrazioni culinarie che vedranno protagonisti i sapori del nostro territorio si inseriranno nel ricco programma di eventi della manifestazione che prevede oltre 1200 appuntamenti al giorno in cui interverranno oltre 6000 chef provenienti da 120 Paesi. Grande spazio sarà riservato alle competizioni internazionali che fanno di Sirha un incrocio di talenti e sapori del mondo intero. *Bocuse d'Or*, il grande concorso della cucina internazionale che vede coinvolti ben 24 chef da tutto il mondo, a seguito di una severa selezione in 56 nazioni e durata di circa 18 mesi; *Coupe de Monde de la Patisserie, International Caseus Award, Mondial du Pain Gout et Nutrition*: sono tutte le competizioni di eccellenza straordinaria, dove si ritrovano i migliori giovani talenti del mondo intero.

Parma lì, 21 Gennaio 2011

Ufficio Stampa
Parma Alimentare Srl
Via Verdi 2
43100 Parma

Tel 0521 287696
Fax 0521 287660

E-mail info@parmalimentare.net
Web site www.parmalimentare.net