

02-4023618PM TO1466F OS270L 7
BAR GIORNALE
C/O DILETTOSO
VIA GIOVANNI D'AURISPA 7
20122 MILANO MI
GENNAIO 1989

CHIUSA A MILANO LA GRANDE EXPO CT

Si è conclusa nell'ambito della Fiera di Milano, l'8 novembre scorso, la 23ª edizione della grande Expo Ct. pacchetto di manifestazioni (9 rassegne specializzate e due borse) organizzate dall'Ente manifestazioni commercio e turismo in collaborazione con la Camera di commercio della provincia di Milano e riservate agli operatori dei settori della distribuzione commerciale, delle attività turistiche, ricettive e dei servizi.

È stata veramente una "grande" rassegna, quella svoltasi a novembre '88, ed i dati del consuntivo lo confermano. 2.468 gli espositori (di cui 395 quelli esteri), oltre 180.000 i visitatori/operatori presenti alla manifestazione, 130.000 mq la superficie globale per un numero complessivo di 19 padiglioni impegnati. Discorso a parte poi va fatto per Expo Vip, mostra di prodotti, attrezzature e servizi per la ristorazione ad alto livello: 6.000 mq di superficie, 150 espositori, più di 13.000 ingressi di operatori (esclusivamente su invito). Ed anche per Stocks market business fair, prima borsa delle giacenze italiane di produzione e di magazzino in offerta a compratori esclusivamente esteri: 121 le aziende italiane partecipanti all'offerta per un totale di oltre 350 partite presentate agli oltre 300 acquirenti giunti da tutto il mondo. Tutto ciò senza dimenticare le numerose partecipazioni collettive organizzate da enti pubblici e privati, italiani ed esteri.

Da segnalare l'arrivo di importanti delegazioni di stato ed economiche dai seguenti paesi: Francia, Germania Federale, Olanda, Belgio, Gran Bretagna, Norvegia, Danimarca, Unione Sovietica, Stati Uniti, Cuba, Giappone.

Fin qui la sintesi in breve dell'Expo '88, che è stato ricco di convegni, seminari, presentazioni, novità e molti altri appuntamenti ancora. Impossibile fare un resoconto completo, cerchiamo però di descrivere i momenti più significativi della rassegna milanese. Da ricordare innanzitutto, per il loro taglio internazionale, due manifestazioni: il convegno su "L'alimentazione del militare oggi-Tematiche

e prospettive per il vettoagliamento negli eserciti Cee", al quale hanno partecipato i responsabili delle amministrazioni militari italiana, francese, tedesca, greca, irlandese, portoghese e spagnola. E la nona edizione del Concorso enologico internazionale, preceduto dalla tavola rotonda "L'Italia del vino verso il 1992", nel corso del quale, da parte di una giuria di esperti, è stato espresso un giudizio di eccellenza per 137 degli oltre 400 vini presentati. Tra i vini premiati 51 erano esteri, in rappresentanza di 10 nazioni.

Sempre in tema di vino, da segnalare la cena svoltasi al roof garden dell'hotel *Palace* di Milano il 4 novembre in onore della Cooperazione agro-industriale Italia-Francia (presenti le delegazioni al completo della Camera di commercio di Milano e Parigi). Al Premio Vinarius che ha visto vincitore il vino *Maurizio Zanella 1986 - Ca del Bosco*. Il menù realizzato da Franco Cerutti del ristorante *Le Louis XV* di Monte Carlo e da Gualtiero Marchesi patron milanese del locale omonimo ha entusiasmato gli ospiti intervenuti anche per il riuscito abbinamento con gli altri vini di *Ca del Bosco* e con uno squisito *Rieussec I Cru Sauternes '84*. All'Expo Ct, e precisamente all'Expo Vip, sono "arrivati" anche i vini novelli toscani. La loro degustazione è avvenuta nella sala Cerere dell'Expo Vip, presente il presidente del neonato Istituto del vino novello toscano, di cui *Bargionale* ha ampiamente riferito (vedi il numero di dicembre '88, pag. 98).

Dal vino al riso. Si è svolto infatti il convegno, organizzato dalla Federazione cuochi italiani, dal titolo: "Il riso nella tradizione gastronomica italiana". Il simposio, che ha avuto luogo nella sala Cicogna dell'Expo, godeva del patrocinio dell'Ente nazionale risi, che ha partecipato direttamente con un suo esponente: Eurosia Zuccolo, responsabile marketing nonché nostra collaboratrice.

Niente di meglio per condire un buon piatto di riso che un goccio di olio d'oliva, extravergine naturalmente. Ci hanno pensato i Mastri oleari che hanno rinnovato nell'edi-

zione '88 la simpatica iniziativa della degustazione degli oli vergini d'oliva nel loro stand promozionale. Inoltre hanno distribuito, nell'ambito dell'Expo, il nuovo periodico *Uliveto Italia*, curato appunto dalla Corporazione dei Mastri oleari. La rivista si occuperà di tutte le problematiche del settore olivicolo ed oleario, con riflessi sulla cucina, la dietetica, l'ambiente ed il mercato nazionale ed internazionale.

Non dimentichiamoci il dolce, però. Niente paura, il Salone internazionale del gelato e della pasticceria ha ancora una volta esaltato i primati italiani della maestria dei gelatieri artigiani nel saper preparare il prodotto ed al tempo stesso delle tecnologie necessarie a produrlo, al punto che sono state gettate le premesse, con la delegazione di stato sovietica (era presente il ministro del Commercio dell'Urss, K.Z. Tereh), di un salone del gelato a Mosca, alla cui eventuale realizzazione verrà chiesta la collaborazione dell'Expo Ct. Inoltre si è svolto, presso la sala Parrini, il convegno "Il gelato artigianale nella tradizione regionale italiana", organizzato dalla Fiera e dalla Fipe.

Interessantissima l'iniziativa di un'azienda che opera in questo settore: la *Framec* Spa. Infatti questa società, produttrice di vetrine per gelato, espositori per surgelati e gelati, refrigeratori per locali pubblici ecc., ha incaricato la galleria d'arte contemporanea Massimo De Carlo di elaborare un progetto nel quale filosofia di produzione ed evento artistico venissero messi a confronto. Ne è scaturita un'operazione in cui sono stati coinvolti tre artisti (Giuseppe Maraniello, Innocente, Amedeo Martegani) che hanno rielaborato, secondo il proprio estro, tre modelli scelti dalla produzione *Framec (Expo, Tango extra e Tango standard)* e destinati all'intervento artistico. Una manifestazione che ha confermato ancora una volta lo stretto legame che intercorre tra design ed arte pura.

Densò di appuntamenti è stato pure lo spazio espositivo dedicato al Salone del franchising. Ha dato il via l'incontro-dibattito organizzato dalla *Multipia*, società di servizi al franchising, in cui è stato presentato alla stampa l'aggiornamento dell'annuario di franchising realizzato da tale

azienda. I franchisor censiti sono passati da 154 a 197 ed i franchisee da 9.400 a 11.500. Questa società del gruppo *Intesa finanziaria* ha anche lanciato due concorsi a premio, riservati a giornalisti e franchisor, con l'intento di stimolare un settore per cui ha recentemente messo a punto un pacchetto di servizi che spaziano dalla consulenza all'appoggio nella ricerca dei franchisee, alla gestione dei sistemi informativi.

Successivamente, ha avuto inizio il ciclo di convegni che hanno avuto come tema l'analisi delle caratteristiche e delle reali prospettive della franchising in alcuni comparti: dal settore della ristorazione a quello della grande distribuzione, e a quello dei servizi. Si sono svolti, inoltre, due convegni dal tema: "Il contratto di franchising". Infine, è stato presentato il libro *Fare affari in franchising*: un manuale sintetico che spiega a franchisor e franchisee come muoversi e scegliere il partner ideale. Molte altre le annotazioni che escono dal taccuino durante il lungo "percorso" di questa cronaca. Vediamole velocemente. Durante la giornata inaugurale dell'Expo, ha avuto luogo il convegno organizzato dal Gruppo 21° dell'Anie (Associazione nazionale industrie elettroniche ed elettrotecniche), dal titolo: "I costruttori italiani di apparecchiature per la ristorazione collettiva di fronte al 1992: realtà italiana e realtà europea". La seconda giornata invece è stata contrassegnata dalla 43ª edizione della Giornata nazionale dell'agente e rappresentante di commercio, promossa dalla Fnaarc, federazione nazionale di categoria.

Il terzo giorno di fiera poi ha visto alla ribalta le signore, che hanno organizzato l'incontro-dibattito "Le donne nel vino", per ricordarci che un considerevole numero di esse opera attivamente nel settore della viticoltura e della produzione del vino. Lunedì 7 novembre infine, si è riunita l'assemblea generale del Siceb (Sindacato italiano catering e banqueting) che si è costituito per rappresentare organicamente questo settore, che sta vivendo in Italia uno sviluppo straordinario.

Si è trattato insomma di una vera e propria "maratona", ricca di novità e densa di appuntamenti, per gli operatori del settore (e per il "povero" cronista...), interessante sotto ogni

punto di vista, necessaria per tastare "dal vero" il polso di un importante comparto, qual è quello agro-turistico-alimentare, che tanta parte ha, con i suoi annessi e connessi, nella nostra bilancia nazionale. Un'ultima nota balzata fuori dagli appunti presi fra un convegno e l'altro: l'appuntamento per il 1989 è dal 20 al 24 ottobre. Un leggero anticipo deciso, per motivi logistici interni, dall'Ente Fiera di Milano.

W.G.