



Seafood Expo Global, il mondo dell'ittico a Bruxelles

I professionisti del settore del pesce si sono ritrovati a Bruxelles per il più grande evento di commercio mondiale dei prodotti ittici

di Elena Benedetti

Scarpe comode, anzi, comodissime, la app della manifestazione fieristica a portata di smartphone per cercare velocemente espositori ed eventi, biglietti da visita in tasca, block notes e macchina fotografica... pronti e via. **La tre-giornate dell'ittico mondiale** quest'anno ha avuto luogo a maggio, per la precisione dal 7 al 9, in quasi concomitanza con *Tuttofood* di Milano e con *IFFA* a Francoforte. Dopo pochi minuti dall'apertura degli ingressi, migliaia di professionisti dell'industria del pesce hanno iniziato a fluire all'interno dei tanti padiglioni che hanno composto la 27^a edizione di *Seafood Expo Global / Seafood Processing Global* all'Expo di Bruxelles.

Buyer e fornitori provenienti da tutto il mondo si sono incontrati per tre giorni di networking e opportunità di business.

Parecchie le novità di quest'anno, a partire dallo spazio espositivo che si è ampliato notevolmente, rendendo questa edizione la più grande sin dal suo inizio: la fiera si è

infatti estesa al padiglione 3 con aree dedicate alla lavorazione del pesce, mentre la parallela *Seafood Processing Global*, dedicata alle attrezzature e tecnologie, è stata dislocata nelle Hall 3 e 4, e i padiglioni 5, 6, 7, 8, 9 e 11 dedicati al prodotto *seafood*.

Qualche numero

2.007 le aziende espositrici (61 aziende in più rispetto al 2018) provenienti da 88 Paesi giunti a Bruxelles per presentare nuovi prodotti, servizi, apparecchiature di lavorazione e imballaggio inerenti il dinamico settore dell'ittico. L'evento ha coperto 40.559 m² netti di spazio espositivo, superando il record dello scorso anno. «Siamo entusiasti di poter ammirare questa crescita sana dell'evento nel corso degli anni. È un segnale che le aziende traggono valore nei *business meeting* faccia a faccia e considerano la fiera un'opportunità per mantenere relazioni commerciali, svilupparne di nuove ed espandere la propria attività in nuovi mercati» ha affermato WYNTER

COURMONT, *event director* di *Diversified Communications*, organizzatore di *Seafood Expo Global* e *Seafood Processing Global*.

La nuova rappresentanza di nazioni presenti quest'anno ha incluso Angola, Groenlandia, Guyana, Honduras, Costa d'Avorio, Arabia Saudita, Madagascar, Mozambico, Isole Salomone, Swaziland, Tanzania e Uganda. Erano 74 i padiglioni nazionali e regionali, compresi i nuovi padiglioni della Corea del Sud e di Taiwan.

I visitatori

I buyer di prodotti ittici che hanno partecipato a *Seafood Expo Global / Seafood Processing Global* comprendevano titolari di attività commerciali, responsabili acquisti, direttori di categoria, buyer di *private label* e di attrezzature e imballaggi di ristoranti, supermercati, hotel, servizi di catering, importatori, distributori e mercati del pesce. I buyer internazionali di grandi volumi presenziano abitualmente all'evento per incon-



Seafood Expo Global e Seafood Processing Global costituiscono il più grande evento mondiale per l'industria del commercio di prodotti ittici. Migliaia di buyer e fornitori di tutto il mondo partecipano ogni anno alla manifestazione fieristica che occupa tre giornate a Bruxelles, in Belgio (photo © seafoodexpo.com).

Il padiglione Italia vetrina per l'offerta del comparto tra prodotti, innovazione tecnologica e sostenibilità

Nel padiglione italiano del MIPAAFT al *Seafood Expo Global* di Bruxelles erano presenti una cinquantina di aziende provenienti da 12 regioni in rappresentanza di una realtà produttiva che si fa riconoscere, anche a livello internazionale, come sinonimo di freschezza, qualità e sicurezza. «Il comparto ittico è più vivo che mai — ha detto il ministro Centinaio — e, oltre a rappresentare un'importante eredità culturale e produttiva della storia del nostro Paese, sta dimostrando di saper rispondere bene ai rapidi cambiamenti, anche a livello normativo, che interessano il mercato di riferimento». Prodotti, nuove tecnologie, confezionamento, fornitura di servizi e logistica: dalla produzione al retail, gli oltre 50 espositori italiani hanno presentato la propria offerta, sviluppato nuove opportunità commerciali e raccontato il futuro del settore, che insieme all'innovazione e agli alti standard qualitativi vuole garantire sempre di più anche attenzione all'ambiente. «La sostenibilità, intesa anche come tutela del mare e degli ecosistemi, nonché dei lavoratori, della filiera e dei processi, è al centro dei nuovi provvedimenti messi in campo per valorizzare il prodotto ittico: un approccio che allontana tutto ciò che è contaminato, prevedendo la linea dura contro i prodotti contraffatti e controlli sempre più stringenti circa la qualità, a tutela del mercato e dei consumatori» hanno sottolineato dal MIPAAFT (in foto, un momento di showcooking nell'area dedicata agli eventi del padiglione italiano, vetrina dei prodotti, dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità del comparto ittico del Belpaese).



trare fornitori, vedere nuovi prodotti e intercettare le tendenze del settore.

Tra le aziende che quest'anno hanno "fatto business" durante l'evento ricordiamo AHOLD DELHAIZE, ALDI, ASDA, AUCHAN, BIDFOOD, BRAKES, CARNIVAL, CARREFOUR, COLRUYT GROUP, COOP, COMPASS GROUP, COSTCO, EDEKA, EROSKI, ESSELUNGA, FOODBUY, GROUPE CASINO, JERONIMO MARTINS, JETRO RESTAURANT DEPOT, JUMBO, LIDL, LULU GROUP, MARKS & SPENCER, MERCADONA, METRO, MIGROS, MONOPRIX, REAL GMBH, REWE, SAINSBURY'S, SODEXO, SONAEMC, SYSCO, TARGET, TESCO, TRANSGOURMET, UNICOOP, WAITROSE, WHITBREAD, WHOLE FOODS MARKET, WOOLWORTHS e molti altri.

Voce alle tecnologie

Seafood Processing Global, che si svolge parallelamente a *Seafood Expo Global*, ha offerto ai visitatori un focus sulle innovazioni e le tecnologie in materia di lavorazione del pesce, compresi materiali e attrezza-

ture per imballaggio, attrezzature e forniture per la refrigerazione e il congelamento, attrezzature per il trattamento primario, apparecchiature per il trattamento secondario, controllo igienico-sanitario, servizi di controllo qualità, trasporti e logistica.

Seafood Excellence Global Awards VICIUNAI GROUP OF BELGIUM e KINGFISH ZEELAND BV dei Paesi Bassi hanno vinto i primi premi nel 2019 *Seafood Excellence Global awards*. I vincitori sono stati selezionati tra 37 finalisti.

- Il premio assegnato per il *Best Retail Product* è stato conferito a Viciunai Group per il *Surimi Noodles Wok Style*, un *convenient meal* in box, perfetto per il pranzo, con surimi, verdure cinesi e salsa coreana. I noodles sono prodotti con il pesce: pollock dell'Alaska certificato da *Marine Stewardship Council* (MSC), merlano del Pacifico o surimi di hoki. Oltre ad apprezzarne il

gusto e sapore, i giudici l'hanno ritenuto un prodotto in linea con i trend del momento che richiedono cibi ad alto contenuto proteico e a basso contenuto di carboidrati e glutine, con origine e sostenibilità certificate.

- Kingfish Zeeland BV ha vinto il primo premio per il miglior prodotto HO.RE.CA. con la sua *Yellowtail* (*Seriola quinqueradiata*), la ricciola olandese. Conosciuta anche come *hiramasa* o *kingfish*, la ricciola di Kingfish Zeeland BV è allevata attraverso un sistema di acquacoltura a ricircolo (RAS) senza antibiotici ed è certificata sia dal *Aquaculture Stewardship Council* (ASC) che da *Best Aquaculture Practices* (BAP). Il prodotto premium può essere servito crudo (sashimi e sushi), alla griglia o affumicato come alternativa sostenibile al tonno e al pesce spada. I giudici ne hanno particolarmente apprezzato il sapore ricco e l'alta qualità.

Focus sui prodotti presentati in fiera

Numerose le proposte presentate dalle aziende espositrici, che hanno scelto il palcoscenico di Bruxelles per lanciare linee di prodotto e sottolineare i plus commerciali delle proprie marche. Ricordiamo i prodotti di CAVIAR IMPORT, le linee di *antibiotic free* di ROSSI MARE, l'offerta di NIREUS e la nuova linea di insalate di mare LA PESCHERIA DI MEDUSA.





Il Gruppo Rossi – Salmontrutta di Castelraimondo (MC), presente a Seafood Expo 2019 col marchio Rossi Mare e un'ampia offerta di orate e branzini d'allevamento, certificati e tracciati in ogni singola fase del processo di lavorazione. Da sinistra, Roberto e Nicola Rossi, Alessandra Roncarati, Rodolfo Rossi e Fabio Aquila.



1) Lo staff al completo della Luciano Cocci di Coriano (RN), specializzata in sistemi e tecnologie innovative per l'industria alimentare. Da sinistra, Pier Alberto Patacchiola, Danilo Cocci, Giacomo Cocci, Emanuele Dini, Alfredo Pasquinelli, Julio Suarez e Jorge Fajardo. 2) Renzo Zanini e Giampietro Visentin di Caviar Import di Scorzè (VE), leader nell'importazione diretta di caviale iraniano in Italia, presentato a Bruxelles. 3) Massimiliano Chiesa di Coldfish, azienda di Malerba del Garda (BS) specializzata nella commercializzazione di prodotti ittici freschi, refrigerati e surgelati. 4) La ricca offerta di prodotti esposti nello spazio del Consorzio Pescatori di Goro. 5) L'Irlanda è tra i paesi leader a livello mondiale nella produzione di prodotti ittici anche biologici e nella gestione responsabile delle risorse marine. Nella foto lo spazio di Bord Bia che ha ospitato numerose aziende irlandesi specializzate nel seafood.



1) Lo spazio espositivo del Gruppo Delanchy, specializzato nei trasporti e nella logistica refrigerata del seafood. 2) Frank Kallen di CSB-System, azienda leader nelle soluzioni informatiche dei processi aziendali anche per il settore ittico. 3) Foto di gruppo per Eurofish Napoli, azienda leader nel commercio all'ingrosso di prodotti della pesca freschi. Da sinistra, Franco Pomponio, Valentina Criscuolo, Celeste Avolio, Pietro Avolio, Alessandro Buonocore, Nicola Napolano. In piedi da sinistra Marco Ruggiero e Antonio Maraucci.



APRITI MARE.

SEALOGY[®] La Fiera del Mare in Italy.

SEALOGY[®] sbarca al Seafood di Bruxelles

Al Padiglione "Casa Italia" del MIPAAFT la presentazione ufficiale della nuova Fiera dedicata all'universo mare, in programma in Italia a Ferrara nel mese di marzo 2020.

Tra le varie iniziative presentate dalla Regione Emilia-Romagna al Seafood Expo Global, la fiera mondiale dei prodotti del mare svoltasi a Bruxelles, vi è stata la presentazione ufficiale di SEALOGY[®], l'evento Patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e dedicato alla Blue Economy, in programma a Ferrara dal 6 all'8 marzo 2020.

SEALOGY[®] è un grande evento dedicato al mare, all'interno del quale il *seafood* è il principale protagonista, rappresentato dall'intera filiera ittica nazionale, con particolare riferimento a molluschi e frutti di mare provenienti dall'area geografica ospitante l'evento: il Medio e Alto Adriatico.

Al Padiglione "Casa Italia", del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari Forestali e del Turismo, Alessandra Atti e Massimo Bellavista di Ferrara Fiere, unitamente a Piergiorgio Vasi del Servizio Economia Ittica Regionale, hanno illustrato le caratteristiche dell'evento SEALOGY[®], punto di incontro per i vari settori che costituiscono i pilastri fondamentali della Blue Economy: pesca e acquacoltura, biotecnologie marine, turismo costiero e marittimo, energie rinnovabili marine, trasporti marittimi, cantieristica e attività offshore.

Cosa trovare a SEALOGY[®]? Oltre alle classiche attività fieristiche, che vedranno la partecipazione di espositori internazionali di tutte le categorie merceologiche, troveranno spazio una moltitudine di iniziative e attività collaterali volte a

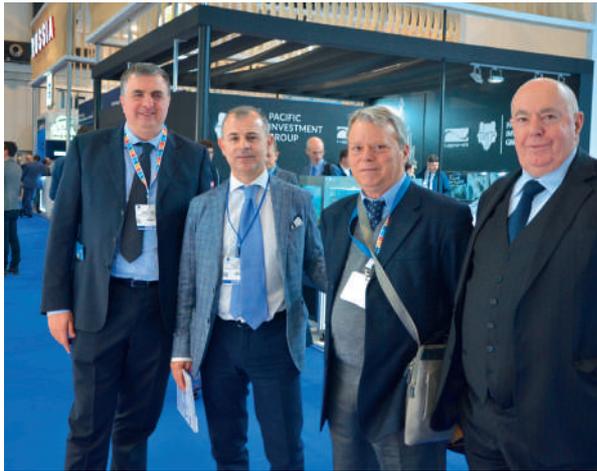
promuovere e valorizzare le innovazioni e le eccellenze settoriali, nonché divulgare tendenze, usi e costumi in continua evoluzione. Completeranno l'evento un ricco programma di convegni, seminari e workshop su temi tecnologici, ambientali, alimentari e produttivi e meeting istituzionali transnazionali promossi dagli stakeholders.

SEALOGY[®] non parlerà solo agli addetti al settore, ma sarà aperta anche al grande pubblico, con una specifica giornata dedicata a consumatori e appassionati del mare, con attività esperienziali di intrattenimento, laboratori, educational tour, showcooking, guidati da un unico motore: l'universo blu.



Il Sottosegretario di Stato On. Franco Manzato, in visita al Padiglione Italia, si è complimentato per la nuova manifestazione fieristica italiana ed è stato invitato all'inaugurazione di SEALOGY[®].

SEALOGY[®] LA FIERA DEL MARE IN ITALY.
6-7-8 MARZO 2020, FERRARA FIERE CONGRESSI
www.sealogy.it info@sealogy.it



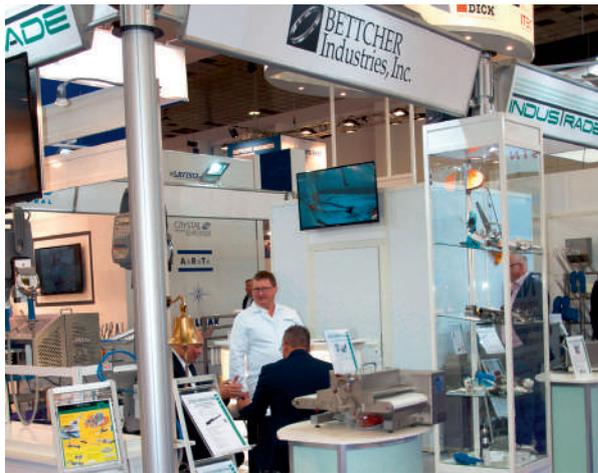
1) Marco e Giacomo Fabbri della FABO S.I. di Massa Lombarda (RA), società specializzata in finanziamenti a fondo perduto per i settori ittico e agroalimentare, con Aldo Di Mola, dirigente del Servizio FEAMP Regione Puglia e Claudio Redolfi, direttore amministrativo FLAG GAC Chioggia Delta del Po. 2) L'esposizione di prodotti nello spazio della Giò Mare di Cesenatico, azienda leader nel commercio di prodotti ittici freschi nazionali e di prodotti importati da tutti i paesi Europei ed extra UE. 3) Sempre affollato di visitatori e clienti lo spazio della turca Kiliç Seafoods Co. 4) Davide Capelli de L'Acquaviva di Porto Viro (RO) che si occupa della commercializzazione di molluschi bivalvi eduli, in particolare vongole veraci e cozze allevate nelle lagune del Parco del Delta tra cui le produzioni provenienti dalla Sacca degli Scardovari. 5) Foto di gruppo nello spazio della Mitos di Triggiano (BA) con Nicola, Giovanni e Annamaria Dituri insieme ad Alina Monti. 6) Giovanni Bacchini, sales manager Italia del Gruppo Nireus Aquaculture, leader nell'allevamento ittico nel Mediterraneo.



1) Luigi Savino, titolare della sua SDV Srl, Specialisti del Vivo, Rimini, azienda specializzata nell'importazione e commercializzazione di crostacei vivi e prodotti ittici, qui in foto con Milena Grande. 2) Nello spazio di Cromaris, azienda leader nella maricoltura in Croazia e nell'Alto Adriatico, Enrico Fabbrocini e Francesca Abbruzzese. 3) Rivamar di Taglio di Po (RO), specialista nella congelazione e surgelazione del pesce e leader nella lavorazione di molluschi e crostacei, a Bruxelles ha presentato un nuovo progetto: Realmar, una realtà produttiva focalizzata sui prodotti freschi di alta qualità. Il concetto alla base è semplice: dare al consumatore finale la possibilità di poter servire ottimi piatti a base di pesci, molluschi e crostacei in pochi istanti. I prodotti sono infatti già precotti, porzionati e tagliati. Oltre a Rivamar, Realmar si è arricchita anche di un altro partner di primordine: Gruppo Del Pesce, da anni leader nell'allevamento di orate e branzini che rispettano la filiera Italiana. Nella foto, da sinistra, Marco Scarpa, Riccardo Mazzanti, Claudia Pimpinella, Gianni Scarpa, Salvatore Uttaro e Luca Scarpa.



1) I prodotti dell'O.P. Pescatori del Polesine di Scardovari-Rovigo con la Dop Cozza di Scardovari. 2) Presso lo stand di Erede Rossi Silvio, Roberto Rossi con Giuseppe Lepore della Lepore Mare di Fasano (BR). 3) Arianna Melone e Orazio Albano di Marevivo di Castro (LE). 4) Roberto Casali, titolare Ecopeisce-Economia del mare, a Bruxelles ha presentato il suo progetto che ha alla base il recupero e il valore del lavoro del pescatore. Nell'ottica dell'economia circolare e del riciccolo, la società con sede a Cesenatico lavora tutte le parti del pesce dell'Adriatico, anche delle specie ittiche non di tendenza, e le trasforma in filetti, polpe di pesce e sughi.



1/2) Le tecnologie di Bettcher Industries Inc. ideali anche per la lavorazione del pesce e quelle della Marel, leader nelle soluzioni innovative per la trasformazione di carne e ittico, presenti a Seafood Processing Global. 3) Salvatore Bruno, Stefano Maria Caianiello, Fabio Postiglione e Biagio Cacciapuoti del centro di depurazione Irsvem del Gruppo Eurofish. 4) La seafood salad coi legumi del brand Medusa, prodotta dalla bolognese Cesare Regnoli & Figlio, azienda di riferimento nel mercato delle specialità gastronomiche a base pesce, è uno dei prodotti finalisti del Seafood Excellence Global 2019. Nei tre giorni di fiera lo spazio di Medusa è stato affollatissimo di clienti e visitatori.

Premi speciali

- GLOBEXPLORE - ALGAE OF FRANCE ha ricevuto il premio speciale *Seafood Excellence Global Health & Nutrition* per il suo *Guacamole con spirulina fresca*. Gli elevati livelli di vitamina B12, ferro e proteine presenti in modo naturale nella spirulina sono preservati trattando il prodotto utilizzando il trattamento ad alta pressione (HPP). La spirulina garantisce un ricco sapore di umami al prodotto: pronto al consumo, si presenta di un bellissimo colore verde naturale.
- Il premio speciale per la categoria *Convenience* è stato conferito alla malese GOLDEN FRESH SDN

BHD per il suo gambero in salsa di cocco *Hor Mok Thai*. I gamberi e la salsa sono confezionati in sacchetti singoli che possono essere rapidamente scaldati a microonde senza scongelamento e serviti con zero rifiuti. Il prodotto consente a qualsiasi attività di ristorazione di servire sapori thailandesi autentici con poco sforzo.

- La scozzese ST. JAMES SMOKEHOUSE ha ricevuto il premio speciale per il packaging al dettaglio del suo SAINT PURE SALMON, salmone atlantico certificato da *Aquaculture Stewardship Council* (ASC) trattato con sale marino e zucchero di canna, e affumicato su legno di arancio e pompelmo

della Florida. Per una maggiore praticità il prodotto viene affettato verticalmente in stile sashimi.

Prossimo appuntamento:

Ci si vede di nuovo tutti a Bruxelles dal 21 al 23 aprile 2020.



Seafood Expo
GLOBAL



Seafood Processing
GLOBAL

Seafood Expo Global
Seafood Processing Global
www.seafoodexpo.com/global
seafoodsource.com



1) Lo spazio espositivo di Noriberica, azienda leader nella produzione e commercializzazione di prodotti surgelati della pesca e dell'acquacoltura. 2) Affollatissima la demo di taglio del maestro di sushi nello spazio del Giappone. 3) Da sinistra Piergiorgio Vasi della Direzione Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Claudio Redolfi, direttore amministrativo del FLAG GAC Chioggia Delta del Po e Giovanni Maria Guarneri, responsabile della Programmazione e gestione degli interventi comunitari per la Pesca nella Regione Toscana. 4) Claudio Sanguin, consulente Fiorital. 5) Foto di rito presso lo spazio dell'Adriatic Sea International di San Clemente (RN). Da sinistra Javier Perez di Tecnosea Spagna, Marco Mazzoli e Barbara Tanfani di Adriatic Sea International, Valerio Sapucci e Claudio Mancini di Seafood Technology Equipment, lo chef Lucio Mele e Luigi Capuano di Seafood Technology Equipment.