

Dal 22 al 26 ottobre 2006 l'agroalimentare mondiale protagonista al Sial di Parigi

È ormai alle porte l'edizione 2006 del Sial, il Salon International de l'Alimentation che, con cadenza biennale, richiama a Parigi tutto il meglio dell'agroalimentare mondiale. L'appuntamento è fissato da domenica 22 a giovedì 26 ottobre prossimi, presso il quartiere fieristico di Paris Nord Villepinte: cinque giorni imperdibili per gli oltre centomila addetti ai lavori che affolleranno i padiglioni riservati alla manifestazione. Basta dare un'occhiata ai dati relativi all'edizione 2004 per rendersi conto dell'appeal che il Sial esercita sui protagonisti del food & beverage mondiale. Ancora una volta, il Salone parigino si conferma una tappa d'obbligo per numerosi motivi. Il Sial, infatti, è sempre

più un acceleratore di affari e contatti commerciali; una piattaforma strategica e operativa, allo stesso tempo, per l'import/export delle aziende che vi partecipano; osservatorio per evidenziare le innovazioni e le tendenze in atto nel variegato mondo dell'agroalimentare; manifestazione arricchita ogni volta di numerosi eventi collaterali a forte valore aggiunto; occasione di incontro e approfondimento ideale, anche grazie ai suoi approcci trasversali, creati per rispondere alle esigenze dei diversi mercati.

I macrosettori rappresentati saranno: salumeria & conserve, carni, pollame e selvaggina freschi; frutta e ortaggi; prodotti biologici; prodotti dietetici, integratori alimentari e per l'infanzia; prodotti di gastronomia; prodotti ittici; vini; liquori; bevande alcoliche; bevande analcoliche; conserve e

prodotti sotto vuoto; prodotti surgelati; drogheria; prodotti dolci, biscotti e panificazione; latticini e uova; prodotti alimentari intermedi, ingredienti e additivi.

Molti motivi di interesse

Numerosi davvero sono i motivi di interesse e le "aree speciali" che caratterizzano l'edizione 2006 del Salone. Tra i più importanti, vi sono: l'area

"Tendenze e Innovazioni", tra le più visitate del Sial, dov'è possibile scoprire le nuove tendenze di consumo e i nuovi prodotti; il Centro di consulenza Ingredienti e Additivi, un polo di informazioni altamente specializzato; La Cuisine du

Sial, un nuovo spazio dedicato alla creatività culinaria; il Design di Frutta e Ortaggi, curato dagli studenti dell'Atelier di Design Culinario dell'Esad di Reims; il Sial d'Or, spazio dove sarà possibile osservare tutti i prodotti che hanno partecipato all'edizione 2006 del prestigioso premio all'innovazione di successo nel mondo; i Padiglioni del Tè, del Commercio Equo e Solidale e del Caffè, i Prodotti da Drogheria di Alta gamma, dedicati agli operatori di mercati sempre molto interessanti; il Villaggio Nutrizione, dedicato a un tema al centro del Sial 2006 e agli espositori che presentano un contributo a questa problematica; il Club Cies, riservato ai membri: il top management del Food Business Forum si ritroverà al Sial; Best Buy, dedicato ai vini che presentano un ottimo rapporto qualità/prezzo.

LE CIFRE CHIAVE DI SIAL 2004

- **136.374** visitatori da 183 Paesi
- **5.256** espositori da 99 Paesi
- **510** prodotti nuovi
- **200.000** mq di superficie espositiva
- **1.400** giornalisti
- **108** visite ufficiali
- **47** tonnellate di prodotti raccolti dalle banche alimentari a beneficio delle associazioni di beneficenza.

SIAL 2006

Ufficio di rappresentanza in Italia di Sial 2006

Saloni Internazionali Francesi srl

Via Caradosso, 10 - 20123 Milano

Tel. 02.4343531 - Fax 02.4699745 - info@salonifrancesi.it