

DI PATRICK SAURIN

# SIAL PARIS 2024 : UN'EDIZIONE RECORD PER I SUOI 60 ANNI



**P**arigi. SIAL Paris, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, ha chiuso un'edizione eccezionale il 23 ottobre, rafforzando così il suo status di evento leader mondiale del settore alimentare. Per cinque giorni, più di 285.000 professionisti provenienti da tutto il mondo si sono confrontati sulle ultime tendenze e innovazioni alimentari. Insieme, hanno esplorato soluzioni per il futuro di fronte alle grandi sfide dell'alimentazione di domani.

## Il consorzio del Prosciutto di Parma protagonista a Sial di Parigi

Parigi. La fiera francese SIAL, rimane un palcoscenico internazionale imprescindibile per un prodotto d'eccellenza come il Prosciutto di Parma. Si tratta di un appuntamento importante per consolidare il dialogo e lo scambio con gli operatori e i mercati di altri Paesi. L'obiettivo del Consorzio è cercare di rafforzare la presenza nei mercati favorevoli al consumo del Prosciutto di Parma e di favorire lo sviluppo di nuovi canali di vendita, con un'attenzione particolare ai consumi fuori casa. L'export del Prosciutto di Parma mantiene un ruolo di assoluto rilievo per l'economia del comparto: nello scorso anno, circa 2 milioni e mezzo di Prosciutti di Parma, hanno raggiunto le tavole di diversi consumatori di tutto il mondo.



## Vandrie Group presente al Sial di Parigi

Parigi. Il VanDrie Group è molto soddisfatto della partecipazione al SIAL di Parigi. Molti visitatori e molti clienti hanno potuto visitare liberamente lo stand del Gruppo olandese ricevendo informazioni utili sui prodotti e consumi delle Carni di Vitello. È stata anche un'eccellente opportunità per illustrare tutti gli sviluppi della filiera VanDrie. Gli chefs olandesi presenti nello stand VanDrie, hanno mostrato agli ospiti il potenziale gastronomico della carne di vitello, attraverso diversi menù-degustazioni, tutti a base di carni di vitello.


 SEGUE A PAG 102 

➔ **SEGUE DA PAG 100**

## UN'EDIZIONE INTERNAZIONALE DA RECORD CHE RIAFFERMA LA FORZA DI SIAL PARIS

Organizzato da Comexposium, SIAL Paris fa parte del SIAL Network, il più grande network mondiale di fiere del food e delle bevande. Quest'anno, SIAL Paris ha riunito 7.500 espositori in rappresentanza di 127 paesi, oltre 270.000 mq di superficie espositiva, l'equivalente di 100 ipermercati! La fiera, che si è tenuta presso il Parco delle Esposizioni di Paris-Nord Villepinte, ha registrato un aumento record dell'8% delle presenze, che le ha permesso di tornare ai valori pre-pandemia. Questo entusiasmo testimonia l'urgente bisogno degli operatori del settore di incontrarsi e confrontarsi. SIAL Paris è per loro un momento privilegiato di scambio che permette di concludere contratti e avviare nuove partnership.



*“L'edizione 2024 di SIAL è stata caratterizzata un'energia eccezionale. Abbiamo provato tutti un grande piacere a riunirci, ed è questa atmosfera unica che rende SIAL un evento imperdibile!*

*Il salone ha consolidato la sua posizione di leader mondiale nel settore food, con una crescita significativa sia degli espositori che dei visitatori”, afferma Audrey Ashworth, Direttore di SIAL Paris. “In cinque giorni ci siamo resi conto di quanto, in un mondo sempre più digitalizzato, il contatto umano e la collaborazione tra start-up e grandi aziende siano fondamentali”.*



7.500 espositori da 127 paesi

### TOP 5 paesi espositori

60 % europei e 40% resto del mondo

-  1. ITALIA
-  2. FRANCIA
-  3. SPAGNA
-  4. TURCHIA
-  5. CINA

285.000 operatori di cui il 78,5% internazionali

### TOP 5 Paesi visitatori

-  1. FRANCIA
-  2. ITALIA
-  3. SPAGNA
-  4. REGNO UNITO
-  5. PAESI BASSI



## Esselunga da sempre guarda al futuro.

Parigi. Da oltre 65 anni, fare la spesa a Esselunga significa vivere un'esperienza che mette al centro il piacere di acquistare, scegliendo, variando e scoprendo tante novità giorno dopo giorno, con i migliori servizi e la massima comodità. Una filosofia sostenibile che mescola pionierismo, ingegno, attenzione per ogni cliente e soprattutto ricerca dell'eccellenza in ogni aspetto; del benessere animale, dalla ricetta dell'hamburger perfetto, all'architettura ideale del negozio, per un ambiente ideale di lavoro e socializzazione.

Questa continua ricerca dell'eccellenza da parte di Esselunga, leader nella distribuzione in Italia, ha ottenuto un altro importante riconoscimento al SIAL di Parigi 2024.

Nello stand del QMS Quality Meat Scotland, i dirigenti di Esselunga, hanno ricevuto un premio speciale per l'impegno costante per la promozione della Carne Scozzese da parte del retailer italiano.



Da sx: James Galloway; Simon Dowling; Stefano Leoni; Guido Cannata; Andrea Fusetti; Dante Colombo; Premio a Esselunga, "QUALITY MEAT SCOTLAMB IMPORTER OF THE YEAR AWARD"

## ABP FOOD GROUP, 70 anni di qualità al Sial di Parigi

Parigi. Il gruppo Irlandese, ha festeggiato i 70 anni di lavoro nel settore delle Carni, proprio durante la manifestazione francese. ABP FOOD GROUP, esprime un enorme ringraziamento a tutti i clienti, amici, ai membri del team, ai partner e ai consumatori, per una continua preferenza verso i prodotti di alta qualità del

gruppo, leader in Irlanda nelle Carni Bovine. Inoltre, ABP Food Group, al prestigioso World Steak Challenge 2024, che si è svolto alla SteakHouse SMITH and WOLLENSKY, ha ricevuto importanti premi, con i suoi prodotti a base di Carne Polacca. Migliore bistecca. d'Europa; Migliore costata di manzo alimentata



ABP FOOD GROUP; 70 anni di lavoro nel mondo delle carni significano, Qualità, Passione e Tradizione.

con cereali al mondo e Migliore filetto nutrito con cereali al mondo.

L'evento ha riunito i più grandi produttori di carne bovina di tutto il mondo. Oltre a questi riconoscimenti, ABP Food Group si è assicurato un premio per l'innovazione con il marchio Kettle e vinto 42 medaglie, di cui undici d'oro. I premi confermano la dedizione e l'abilità del gruppo per i prodotti nel comparto Carni in tutta Europa.

Prodotti che arricchiscono le tavole degli Chefs stellati di tutto il mondo. Il World Steak Challenge, giunto alla sua decima edizione, consente ai principali produttori di bistecche di confrontare i loro prodotti con i concorrenti globali.



## SIAL PARIS, UNA PIATTAFORMA AL CENTRO DELLA DIPLOMAZIA ALIMENTARE MONDIALE

Con più di 200 paesi visitati e la partecipazione di 110 delegazioni ufficiali, SIAL Paris, posto sotto l'alto patrocinio del Presidente della Repubblica per questa edizione anniversario, svolge più che mai un ruolo chiave nelle discussioni sul futuro dell'alimentazione su scala globale. Cinquanta ambasciatori, 16 parlamentari e 17 ministri francesi e degli Esteri hanno sfilato lungo i corridoi del salone, sottolineandone l'importanza per lo sviluppo dei settori agroalimentari.

Da parte del governo francese, Annie Genevard, Ministra dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, ha dichiarato all'inaugurazione: "SIAL Paris è un'occasione imperdibile per evidenziare il ruolo importante svolto dalle nostre industrie agroalimentari nella catena del valore dei nostri settori alimentari e nel tessuto industriale". Il ministro dell'Economia, Antoine Armand, e il segretario di Stato per il Consumo, Laurence Garnier, hanno elogiato il ruolo di SIAL come trampolino di lancio per le circa 600 aziende francesi presenti.

Il Presidente della Repubblica ha dato il benvenuto ai 20 espositori francesi più influenti del salone e ai grandi buyer internazionali (Presidenti, Direttori Generali, Importatori, ecc.) al Palazzo dell'Eliseo, nel corso di una cena ufficiale che si è svolta il lunedì 21 ottobre.

Questo momento di confronto ha consentito di rafforzare le partnership tra la Francia ed i principali mercati mondiali, a testimonianza dell'importanza strategica di SIAL nella diplomazia alimentare.

"SIAL Paris 2024 è stato un salone vivace, ottimista e impegnato. SIAL rafforza il suo ruolo di leader nel sostenere la transizione alimentare e coinvolgere tutti a diventare attori del cambiamento per affrontare insieme la grande sfida di domani: cibo sano e sostenibile per 10 miliardi di consumatori. Questa edizione, ricca di contenuti, di convegni e di summit, ha dimostrato quanto le sfide che ci troviamo ad affrontare, in particolare quelle ambientali, siano fonte di ispirazione e una formidabile opportunità per il settore agroalimentare nel breve, medio e lungo periodo", sottolinea Nicolas Trentesaux, Direttore Generale di SIAL. "Questa eccezionale edizione di SIAL Paris è stata anche teatro di una serata di festa, con uno spettacolo grandioso, che ha riunito comunità di tutto il mondo del food per celebrare 60 anni di esplorazione gastronomica".



## **NUOVE IDEE, NUOVE SFIFE: IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE SI DELINEA A SIAL PARIS UN'ONDATA DI INNOVAZIONI PER IL FUTURO DELL'ALIMENTAZIONE**

Per cinque giorni, il centro espositivo Paris-Nord Villepinte è stato teatro di un'effervescenza creativa, con la presentazione di oltre 400.000 prodotti da parte degli espositori del salone. Le innovazioni alimentari sono state sotto al posto d'onore, riflettendo le tendenze di domani e soddisfacendo le crescenti aspettative dei consumatori in termini di salute, sostenibilità e semplicità.

L'attesissimo concorso SIAL Innovation, che mette in evidenza i concetti più innovativi della fiera, ha premiato diverse aziende per i loro prodotti e soluzioni innovative. Il Premio SIAL Innovation ORO è stato assegnato all'azienda francese Sabarot per i suoi Plant-Based Galette Mixes. Questo prodotto innovativo soddisfa diverse aspettative chiave: il

desiderio di «fare da soli», il crescente interesse per una dieta a base vegetale e la necessità di una composizione semplice, senza ingredienti controversi. Sul secondo gradino del podio, l'azienda mauriziana Aryze ha ricevuto il Premio Africa per la sua bevanda Boost it con Moringa, una pianta dalle molteplici virtù nutrizionali e medicinali. Questo prodotto illustra la tendenza verso gli alimenti funzionali, portando benessere e piacere ai consumatori. Infine, il Premio SIAL Innovation BRONZO è stato assegnato ai finlandesi di King Konjac per le loro basi di sushi konjac, un ingrediente naturale, a bassissimo contenuto calorico e senza glutine che reinventa il consumo di sushi soddisfacendo le aspettative dei consumatori attenti alla salute.

### **Al Sial di Parigi in visita al gruppo irlandese Dawn Meats**

Parigi. Dawn Meats Group, produzione di carni bovine ed ovine Dawn Meats Group nasce a Waterford in Irlanda nel 1980 ed è oggi uno dei principali gruppi alimentari in Europa.

Insieme alla sua divisione Dunbia, alla quale è legato dal 2017 tramite una joint venture strategica, il gruppo possiede 23 stabilimenti produttivi, 10 in Irlanda e 13 nel Regno Unito, attraverso i quali macella 1 milione di bovini e circa 3 milioni di ovini all'anno. Il Gruppo attualmente commercializza in oltre 50 paesi, servendo diversi mercati con prodotti freschi, in osso e sottovuoto, e hamburger congelati.

La progettazione e lo sviluppo del prodotto, uniti a moderne ed efficienti tecniche di produzione, nel rispetto dei più alti standard di sicurezza alimentare e qualità, sono le chiavi del successo del gruppo Dawn Meats.

Il suo ufficio vendite in Italia DMS srl, situato a Fidenza (PR) nel cuore della "Food Valley" italiana, si occupa di coordinare lo sviluppo strategico in Italia di tutti i prodotti, provvedendo a fornire la massima cura ai clienti.

In virtù della profonda conoscenza ed esperienza nel mercato ed attraverso

un'attenzione scrupolosa ai dettagli, DMS srl ha sviluppato partnership con la Grande Distribuzione, settore Catering e Grossisti, coprendo l'intero territorio italiano.

In sostanza il gruppo irlandese è fortemente specializzato nella produzione e lavorazione di Carni Bovine e Carni Ovine.



Il Team di DAWN MEATS e DUNBIA presente alla SIAL PARIS 2024

Ma l'innovazione non si ferma qui. Il Villaggio delle Start-up, vero e proprio incubatore di idee, quest'anno ha assunto una nuova dimensione raddoppiando la sua superficie espositiva rispetto all'edizione precedente. Con oltre 650 start-up presenti, di cui un centinaio riunite nel Villaggio, è diventato il cuore pulsante della manifestazione, simbolo dell'ascesa delle giovani imprese nella trasformazione del settore alimentare. Queste start-up incarnano il futuro dell'industria agroalimentare, fornendo soluzioni concrete e sostenibili per affrontare le sfide di domani.

SIAL Paris, con l'aiuto dei partner, ha anche pubblicato uno studio sull'open innovation nell'industria alimentare, rivelando le numerose sfide e i vantaggi di questo approccio collaborativo. Questo studio evidenzia il ruolo cruciale che le strutture giovani e agili svolgono nell'accelerare l'innovazione. L'open innovation evidenzia i vantaggi di una maggiore collaborazione tra aziende e start-up in un ambiente sempre più competitivo.

### SIAL INSIGHTS E I NUOVI TREND DI CONSUMO

SIAL Insights, uno studio esclusivo realizzato dal salone in collaborazione con i suoi partner, che ha l'obiettivo di analizzare le aspettative dei consumatori e le tendenze dell'innovazione alimentare, della ristorazione fuori casa e del retail su scala globale. Attraverso questo studio, SIAL Paris condivide con gli operatori le principali tendenze del 2024 e intende anche sensibilizzare i consumatori di tutto il mondo a diventare attori impegnati. I risultati sottolineano l'importanza centrale del food nella nostra vita e si basano su tre pilastri principali: emozione (il piacere prima di tutto, la ricerca di sapori potenti), connessione (il ritorno in forze della convivialità dopo la pausa forzata della pandemia) e attenzione (il nostro rapporto con il cibo per prenderci cura di noi stessi, degli altri, del pianeta).

### I SUMMIT DI SIAL: UNA RIFLESSIONE COLLETTIVA SULLE SFIDE DI DOMANI

#### SIAL SUMMITS

Per celebrare i suoi 60 anni, SIAL Paris ha introdotto un nuovo format, i SIAL Summit, dove una cinquantina di relatori di fama mondiale (imprenditori, ricercatori, ecc.) si sono confrontati su quattro grandi temi: CSR, DeepTech & IA, Supply Chain e Africa (continente al posto d'onore di questa edizione). Tali discussioni hanno fornito l'opportunità di affrontare la questione inerente le grandi trasformazioni del settore e per evidenziare le iniziative che portano speranza.

### APPUNTAMENTO NEL 2026

SIAL Paris vi da appuntamento per la prossima edizione, che si terrà dal 17 al 21 ottobre 2026. Fino ad allora, l'innovazione e gli scambi continueranno, per preparare insieme il futuro del food mondiale.

**I prossimi appuntamenti SIAL Network nel 2024 :**  
**SIAL Interfood - Jakarta dal 13 al 16 novembre 2024 e**  
**SIAL India - Nuova Delhi dal 5 al 7 dicembre 2024.**

## Central De Carnes, l'origine della carne di qualità

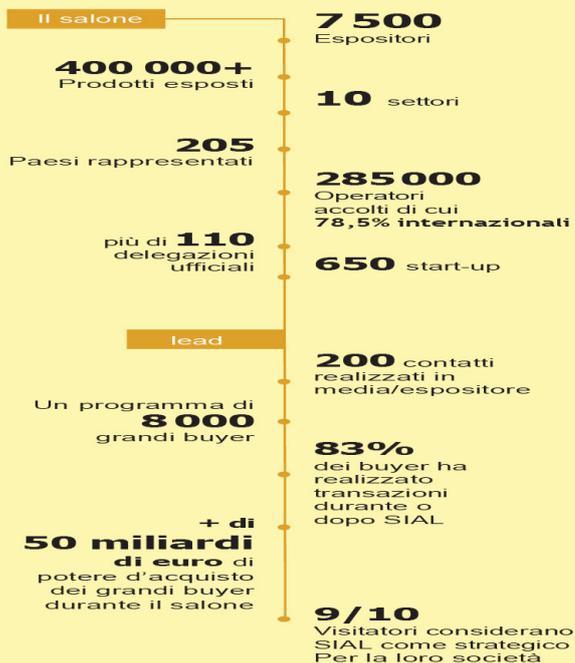
Parigi. **Central de Carnes** è la società leader in Spagna nella distribuzione di Prodotti di Carne per l'Alta Ristorazione. L'obiettivo del Gruppo Spagnolo è sempre stata la ricerca costante della massima eccellenza e della migliore qualità delle carni fornite alla clientela e di un servizio ottimale per le esigenze dei vari mercati di riferimento.

**Central de Carnes** è fortemente impegnata verso un allevamento del Bestiame nel rispetto del Benessere Animale e della Sostenibilità Ambientale. Dalle razze autoctone spagnole, Avilesa; Retinta; Asturiana de los Valles, Blonda Espanola; alle razze pregiate da Carne, come la Simmenthal allevata ai piedi delle Alpi, Black Angus del Nebraska, Wagyu, Holstein-Friesland e Jersey. Qualsiasi tipo di taglio di Carne viene lavorato e servito ai Retailers, Grossisti, Food-Service; e anche su richieste specifiche e personalizzate, l'azienda è in grado di esaudire la domanda dei consumatori. Un patrimonio zootecnico del territorio insieme alla distribuzione delle pregiate carni dal mondo.



CENTRAL DE CARNES; La Migliore Carne del Mondo

## SIAL PARIS IN CIFRE



## Lornoy garantisce una carne di vitello di alta qualità

Parigi. L'Azienda Lornoy è conosciuta da anni per la sua carne di vitello di alta qualità. Non solamente in Belgio, ma anche in tutta Europa e oltre; la qualità costante, il sapore caratteristico, il colore e la tenerezza sono aspetti tipici della carne di vitello dell'azienda Lornoy. Il vitello è largamente apprezzato per la sua alta digeribilità, l'alto valore nutrizionale, il basso contenuto di grassi e una perfetta sicurezza alimentare grazie a metodi di produzione con tecnologie innovative. La produzione di vitelli della Lornoy è in grado di fornire un vasto assortimento. Tagli

personalizzati per il cliente, tagli per i mercati più esigenti. Prodotti porzionati, freschi e congelati. Tutti garantiti da una tracciabilità completa.



Da sx: Andrea Carta, Maxim Oeyen

## Direct from the Highlands

Parigi. SIAL 2024; Nello stand di QMS, incontriamo il gruppo "Millers of Speyside" insieme ai dirigenti di MFC Carni di Avellino e della commissionaria Lux Trading. Il gruppo "Millers of Speyside" è una società internazionale, specializzata nella fornitura di carne bovina scozzese di alta qualità per la ristorazione e il Food-Service. L'agricoltura sostenibile, la natura incontaminata della Scozia, un servizio attento e curato, assicurano una carne eccezionale per i palati più esigenti.

### MFC CARNI, MEAT THE PLEASURE

L'azienda di Avellino, lavora nel settore delle carni da ben 4 generazioni. E' la famiglia Calò che guida questo gruppo e affonda le sue radici nella passione e nelle tradizioni per il mondo rurale e agricolo e per la lavorazione delle migliori carni dal mondo. Una famiglia di allevatori e maestri macellai che hanno saputo integrare il comparto agricolo, insieme a un moderno gruppo industriale. Un'esperienza e una passione che rappresenta una forte garanzia per la qualità delle carni e portare sulle tavole dei consumatori finali un prodotto sano, pregiato e gustoso.

### A PROPOSITO DI LUX TRADING

Luxtrading Srl fornisce un servizio di agenzia di vendita per aziende produttrici di carne estere e clienti italiani e viceversa. La commissionaria di Bologna, propone un'offerta commerciale di carne bovina, ovina, suina e avicunicola da selezionati produttori presenti nei migliori paesi a grande vocazione agricola.

\*Ireland \*Northern Ireland, Scotland and England \*Spain  
\*USA and Canada \*Sud America: Brasile, Argentina, Uruguay, Paraguay \*Australia and New Zealand \*Italy.



SIAL PARIS 2024; Stand QUALITY MEAT SCOTLAND; I dirigenti di MILLERS of SPEYSIDE, insieme a MFC CARNI E LUX TRADING



### A PROPOSITO DI SIAL PARIS

Organizzata da Comexposium, SIAL Paris è la più grande fiera alimentare del mondo con 7.500 espositori e 400.000 prodotti presentati. In qualità di generatore di business, offre ogni due anni una prospettiva unica sulle tendenze e le opportunità del settore. L'evento fa parte del SIAL Network, il più grande network globale di fiere del settore alimentare e delle bevande che riunisce, attraverso undici eventi (SIAL Parigi, SIAL Canada a Montreal e Toronto, SIAL in Cina a Shanghai e Shenzhen, SIAL Interfood a Giacarta, SIAL in India a Nuova Delhi, Food & Drinks Malaysia by SIAL a Kuala Lumpur, Gourmet Selection by SIAL, Cheese and Dairy Products Fair e Djazagro ad Algeri), 17.000 espositori e 700.000 operatori provenienti da 205 paesi. La prossima edizione di SIAL Paris si svolgerà dal 17 al 21 ottobre 2026 a Paris Nord Villepinte.  
[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

## La Bontà della Carne Argentina non poteva mancare al Sial di Parigi

Parigi. **Sial Paris 2024: Argentine Beef**, presente alla fiera parigina con una cospicua rappresentanza di aziende argentine specializzate nella lavorazione di Carni Bovine. L'Istituto per la Promozione della Carne Bovina Argentina (IPCVA), nel Padiglione delle Carni Bovine Argentine, ha coordinato, la presenza di ben 33 aziende argentine che hanno proposto i loro prodotti sviluppati con Carni Bovine.

**Prodotti di Alta Qualità per la Ristorazione, i Retailers e il Food-Service.** E la sala degustazione era sempre piena di visitatori e clienti pronti all'assaggio delle carni Bovine preparate dagli chefs argentini.



### A PROPOSITO DI COMEXPOSIUM

Il Gruppo Comexposium è leader mondiale nell'organizzazione di eventi e nell'animazione delle community inerenti la loro attività e le loro passioni. Comexposium organizza più di 150 eventi btob e btoc, coprendo più di 10 settori di attività (agricoltura/alimentare, vendita al dettaglio/digitale, moda/accessori, tempo libero, ecc.). Creando esperienze e incontri tra individui, il gruppo mette in relazione 48.000 espositori e 3,5 milioni di visitatori, 365 giorni all'anno. Grazie ai suoi eventi (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile, ecc.), Comexposium permette alle sue community di essere connesse tutto l'anno attraverso leve omnicanale efficaci e mirate.  
[www.comexposium.com](http://www.comexposium.com)

## Clai Salumi a Sial Parigi 2024, con ospiti argentini

Parigi. L'azienda emiliana traccia un bilancio positivo della sua presenza alla mostra parigina. Professionisti e operatori del settore Agro-Alimentare, hanno visitato lo stand di CLAI, scambiando conoscenze ed esperienze utili, per la ricerca di nuovi modelli di consumo e la presenza verso nuovi mercati internazionali. Le innovazioni della Salumeria CLAI sono state apprezzate per la qualità, il gusto, il sapore, la sicurezza sanitaria e l'immediato utilizzo per il consumo.



Da sx; Alessio Fuso, Export Director CLAI; Giancarlo Andregghetti; Renzo Bervini; Carlos Riusech; Hugo Borrell; Mario Ravettino

## Sial Innovation 2024 per Salumi Beretta



SIAL INNOVATION; Novità Beretta Salumi; Degustazione di Salame al Tartufo e Parmigiano Reggiano



SIAL PARIGI 2024; Tutti in degustazione nello stand di Beretta Salumi. Prodotti Innovativi e di Alta Qualità



Un ottimo successo che mette in evidenza ancora una volta, la capacità dell'azienda nella ricerca sempre più attenta verso prodotti innovativi e di alta qualità.



SIAL INNOVATION; Beretta Salumi; Rolls Prosciutto Crudo e Mozzarella

Parigi. **Esperienza positiva per Salumi Beretta al SIAL di Parigi.** Tra le novità, "Esperienze di Gusto" presentate le degustazioni di Salame al tartufo e Parmigiano Reggiano. Si tratta di un prodotto innovativo della gamma Salumi Beretta, che ha conquistato visitatori e clienti, ricevendo il riconoscimento SIAL INNOVATION 2024.

## Beretta per lo Sport e Trentino Volley: un incontro di successo!

Milano. **Continua la presenza del Gruppo Beretta nello sport.** L'IperPoli - La Cittadella di Trento, di via Brennero ha ospitato un incontro speciale tra i tifosi e i campioni del Trentino Volley. Un momento unico, dove i protagonisti della squadra di pallavolo Trentino Volley, tra cui Gabriele Laurenzano, Daniele Lavia,



Beretta Salumi e Trentino Volley; Gioca e fai Merenda con i Campioni



Alessandro Michieletto e Riccardo Sbertoli, hanno trascorso un'ora speciale con i loro fan all'interno dell'IperPoli Trento - La Cittadella. L'evento "GIOCA E FAI MERENDA CON I CAMPIONI" ha regalato emozioni ai tantissimi tifosi accorsi per incontrare i loro beniamini, scattare selfie, fare autografi e persino giocare a pallavolo nel campetto allestito appositamente per l'occasione. Un vero e proprio abbraccio tra sport, passione e divertimento! Il Gruppo Poli ha contribuito a rendere possibile questa bellissima esperienza! Fratelli Beretta, da tre anni sponsor del Trentino Volley, continua a supportare lo sport e le passioni che uniscono le persone, promuovendo valori di squadra, gioco e salute. L'evento all'IperPoli di Trento è solo l'ennesima conferma di come i valori dello sport siano parte integrante del DNA DEL Gruppo Beretta.

## PINI Italia è leader italiano nella lavorazione delle carni suine

Parigi. Nello stabilimento industriale di Castelveverde (a Cremona. 75.000 mq), vengono lavorati 18.000 suini a settimana, utilizzando tecnologie all'avanguardia in termini di qualità alimentare e attenzione alla sicurezza del prodotto. Una visione imprenditoriale capace di perseguire l'innovazione e il miglioramento continuo, che ha reso Pini Italia Uno dei migliori player europeo nel comparto delle Carni suine fresche e stagionate. La mission aziendale di Pini Italia si sviluppa nella produzione e distribuzione di prodotti di qualità, sicuri e

### LITERA MEAT

Litera Meat, con sede a Huesca Spagna, è una delle più grandi aziende di lavorazione delle Carni Suine in Europa. L'azienda ha sviluppato una rete commerciale estremamente solida, proiettando il proprio marchio nei mercati più importanti della carne e raggiungendo cinque continenti: Asia, America, Africa, Oceania ed Europa. Litera Meat garantisce un prodotto di qualità eccellente, con rigorosi standard internazionali di sicurezza alimentare.

### FERRARINI

Ferrarini è tra le più importanti realtà europee nel settore Salumi e propone, in tutto il mondo, una vasta gamma di salumi, testimoni dell'Italian Food Philosophy: oltre al famoso Prosciutto Cotto e al Prosciutto di Parma DOP, spiccano le Mortadelle tra cui l'"Itallica" con Pistacchi e Mandorle, una gamma completa di Salami, prodotti seguendo ricette tipiche emiliane. Completano l'assortimento le specialità cotte e stagionate.

### PINI BRESAOLE

Una bresaola eccellente prodotta in Valtellina. L'azienda Bresaole Pini rappresenta un simbolo di eccellenza e qualità artigianale dal 1982. Attualmente, è una delle realtà più importanti e competitive nel settore delle Bresaole.



Ferrarini al SIAL Paris 2024; Italian Food Philosophy

Esperienza, tecnologie innovative e materie prime selezionate permettono all'azienda valtellinese di offrire un prodotto con il giusto grado di stagionatura e pronte per essere gustate. Bresaole Pini si distingue per la sua attenzione verso ogni canale distributivo, dalla GD e GDO, al Grossista, fino al canale HORECA e Food-Service.



Ferrarini al Sial di Parigi 2024 lancia la nuova linea di cubettati 'QUEL TOCCO IN PIU'

autentici che assicurino il rispetto e il soddisfacimento delle richieste dei clienti. I tagli della carne rispettano i parametri, i servizi e le metodologie richieste dai principali clienti; i quali, sono i prosciuttifici e salumifici del territorio, industrie alimentari in genere, GD e GDO e mercati europei ed extraeuropei. Al SIAL di Parigi il gruppo Pini era presente anche con i brand Ferrarini, Pini Bresaole e Litera Meat.



SIAL PARIS 2024; Pini Italia Group, presente con le aziende, Ferrarini, Litera Meat, e Pini Bresaole

## Era Foods in partnership con Fribin e Vanlommel al Sial di Parigi

Parigi. Una visita allo stand di Era Foods per conoscere meglio l'attività di questa società di Trading e della partnership con due gruppi molto importanti nella filiera delle Carni Europee.

La VanLommel società Belga specializzata in Carni di Vitello di Alta Qualità e la Fribin, gruppo spagnolo che opera in diverse tipologie di Carni, in particolare le Carni Bovine e le Carni Suine. Era Foods è una società presente da decenni nel commercio internazionale di prodotti agro-alimentari, principalmente carni.

Era Foods ha sede a Bordighera, cittadina nel versante di ponente della Liguria, e opera sui mercati di tutto il mondo (Africa, Asia, Europa, Americhe); grazie alla professionalità, alla passione e alla competenza dei suoi dirigenti e collaboratori è in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza nel settore delle carni suine, bovine, ovi-caprine e avicole.

Con oltre 50.000 tonnellate di carne commercializzate ogni anno in tutto il mondo, Era Foods è oggi una realtà importante nel panorama internazionale del settore agro-alimentare. Era Foods, nasce nel 2006 per volontà dei suoi tre soci fondatori: Enzo Fatiga, Roberto Veschi e Arnaud David, che dopo avere lavorato per anni nelle più importanti aziende europee del settore decidono di mettere insieme la loro esperienza e professionalità al fine di creare una importante azienda di servizi, per il commercio internazionale delle carni. Attualmente la società di Bordighera rappresenta in esclusiva per il mercato italiano il gruppo belga di carne di vitello, Vanlommel, e il gruppo spagnolo Fribin leader in Spagna nelle Carni Bovine e Suine.

### FRIBIN TRA STORIA E TRADIZIONI

Fribin è un'azienda spagnola leader in Europa nella macellazione e trasformazione di carne bovina e suina, situata a Binefar nell'Aragon,

regione ricca di storia, cultura e tradizione contadina.

Possiamo definire la Fribin come un'azienda dinamica e moderna, dotata di un personale giovane, qualificato e competente in grado di soddisfare tutte le aspettative di qualità, sicurezza e freschezza che i suoi clienti, sparsi nei diversi mercati della penisola italiana, richiedono per i propri prodotti di carne. L'azienda lavora ogni settimana 2000 capi bovini ("scottone" e vitelloni) e 18000 suini, tutti provenienti da allevamenti controllati e certificati situati all'interno del territorio, nel rispetto del benessere animale e della sostenibilità ambientale. Il risultato sono dei prodotti eccellenti per bontà, tenerezza e salubrità.

### VANLOMMEL, LEADER NELLE CARNI DI VITELLO

Vanlommel, è una società belga che produce carne di vitello, all'interno di una filiera controllata direttamente dal gruppo. L'azienda è situata ad Olen, nelle Fiandre, e i suoi allevamenti si trovano tra Olanda e Belgio. Una politica di investimenti costante nel tempo, coniugata ad una esperienza oltre cinquanta anni, fanno di Vanlommel uno dei più grandi produttori europei di carne di vitello.

Carni di Vitello di grande qualità, proveniente da una filiera controllata in ogni fase della produzione e certificata da un ente indipendente. Tutto questo consente al Gruppo VanLommel di



SIAL PARIGI 2024; VANLOMMEL, VEAL GOOD SINCE 1952; Una filiera controllata per un'alta qualità nelle carni di vitello. Al SIAL di Parigi con un Team di professionisti, insieme a clienti e collaboratori

garantire ai propri clienti un prodotto gustoso, tenero e sicuro. Benessere animale, sicurezza, sostenibilità ambientale e qualità sono i principi ai quali il gruppo belga si ispira nella sua attività produttiva e commerciale. Un sistema logistico efficiente permette di raggiungere i clienti (Grossisti, ers e altra) in ogni regione d'Italia.



SIAL PARIGI 2024; La squadra del Gruppo FRIBIN nello stand alla fiera francese; Meat You Love

## ALCAR UNO al Sial di Parigi con i migliori prodotti di carne suina

Parigi. Bilancio positivo per il gruppo Alcar Uno, presente al SIAL di Parigi con i migliori prodotti dell'Industria Salumiera Italiana e partner ideale per la Grande Distribuzione e canale Food-Service. Da oltre 60 anni il gruppo emiliano, è specialista nella selezione e lavorazione di tagli primari di carne suina, personalizzandoli secondo le richieste di mercato. Il processo produttivo è basato su un sistema di produzione flessibile, con continue evoluzioni tecnologiche per rispondere alle esigenze dell'industria salumiera. Tradizione sublimata dalla tecnologia. Stagioniamo, disossiamo e confezioniamo prosciutti crudi, prosciutti di Parma D.O.P., prosciutti di San Daniele D.O.P., culatte e gran speck. Alcar Uno è un specialista anche nelle Private Labels; produce a marchio del cliente e garantisce alti standard qualitativi e soluzioni sempre dinamiche di personalizzazione del prodotto. La fiera di Parigi è stata anche l'occasione per dare un ulteriore sguardo al futuro. La crescente consapevolezza del mercato e le difficoltà



attuali, consigliamo di continuare e sviluppare la qualità del progetto Filiera Uno Azienda Agricola e Prosciuttificio. Una novità che assicura al cliente la tracciabilità completa di tutta la produzione, dall'allevamento fino al prodotto finito e confezionato. E a proposito di bilancio positivo, Alcar Uno, ha presentato anche il primo Bilancio Sostenibile relativo all'anno 2023 un documento che riflette l'impegno costante del gruppo per la sostenibilità, la qualità e l'innovazione. Un bilancio che rappresenta un'opportunità per informare i clienti dei progressi raggiunti, le sfide affrontate e le future iniziative che l'azienda intenderà intraprendere.

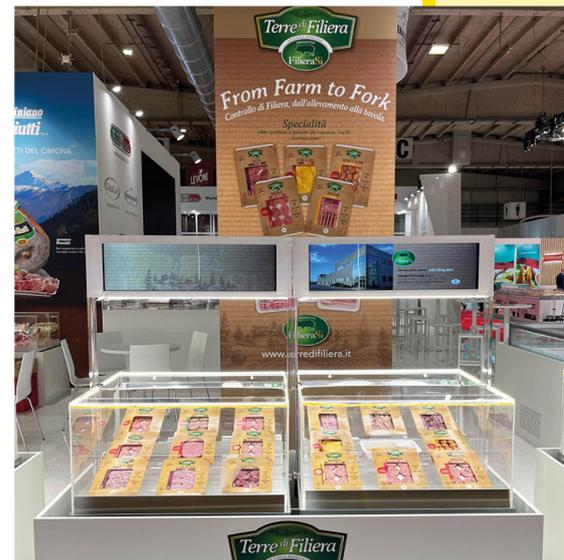
La missione rimane quella di offrire un prodotto di altissima qualità, rispettando al contempo gli standard di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

In azienda sono consapevoli che la responsabilità vada oltre la produzione di alimenti eccellenti: include anche la tutela dell'ambiente, il benessere degli animali e il rispetto per le comunità abitative.



Bilancio di Sostenibilità 2023

Alcar Uno ha presentato il primo Bilancio Sostenibile; un documento che riflette l'impegno costante del Gruppo per la Sostenibilità, la Qualità e l'Innovazione



ALCAR UNO; Alta Qualità dai prodotti "Terre di Filiera"



DI PATRICK SAURIN

# I fornitori di carne del Belgio a SIAL 2024

**P**arigi. I fornitori di carne belgi hanno nuovamente accolto i loro partner allo stand del Belgian Meat Office. Con uno stand spazioso e aperto, hanno creato un'atmosfera invitante che ha attirato l'attenzione di molti visitatori. Questo spazio accogliente rifletteva ciò che rappresentano i fornitori di carne belgi: artigianalità, passione, competenza e qualità su misura.

Al SIAL di quest'anno, 25 fornitori belgi di carne suina e bovina hanno presentato i loro prodotti a un pubblico commerciale internazionale, con un'attenzione particolare al riavvicinamento con i partner globali, in particolare quelli italiani.

**Il mercato italiano rimane di grande importanza per i fornitori di carne belgi, che ammirano il profondo apprezzamento dell'Italia per la qualità. Questa fiducia di lunga data ha forgiato un forte legame con i partner italiani. L'industria di lavorazione della carne efficiente e moderna del Belgio è rinomata per la sua adattabilità. Comprendendo che ogni cliente ha esigenze uniche, i fornitori di carne belgi si impegnano a collaborare strettamente con i loro partner per fornire soluzioni su misura. Generazioni di dedizione e competenza garantiscono carne sicura e di alta qualità per ogni mercato. "SIAL è stata l'occasione perfetta per riconnetterci con i nostri partner e dare loro la possibilità di provare la nostra deliziosa carne belga", afferma Joris Coenen, responsabile del Belgian Meat Office. ■**

# The Belgian Meat Suppliers at SIAL 2024

**P**arigi. The Belgian meat suppliers once again welcomed their partners at the Belgian Meat Office booth. With a spacious and open stand, they created an inviting atmosphere that drew the attention of many

visitors. This welcoming space reflected what Belgian meat suppliers stand for: craftsmanship, passion, expertise, and tailor-made quality. At this year's SIAL, 25 Belgian pork and beef suppliers showcased their products to an international trade audience, with a special focus on reconnecting with global partners, especially those from Italy.

**The Italian market remains of great importance to Belgian meat suppliers, who admire Italy's deep appreciation for quality. This longstanding trust has forged a strong bond with Italian partners. Belgium's efficient and modern meat-processing industry is renowned for its adaptability. Understanding that each client has unique needs, Belgian meat suppliers are committed to collaborating closely with their partners to provide tailor-made solutions. Ge-**

**nerations of dedication and expertise ensure safe, high-quality meat for every market. "SIAL was the perfect venue to reconnect with our partners and give them the chance to experience our delicious Belgian meat," says Joris Coenen, Manager of Belgian Meat Office. ■**



SIAL PARIS 2024; Lo stand di Vlam-Belgian Meat Office; Sobrietà, Eleganza e Privacy per concludere affari o intrattenere Relazioni Aziendali



SIAL PARIS 2024; La squadra VLAM al completo nello stand della manifestazione francese

DI PATRICK SAURIN

## Graham Wilkinson CEO AHDB; welcome to the 30th AHDB British Meat Dinner.

**P**aris. Unfortunately, at very last minute our Ambassador Dame Menna Rawlings has had to pull out of the dinner, However I am delighted that we are joined by Ged Manning who is Defra's agriculture, food and drink attaché in northern Europe and colleagues from Scotland, Wales and Northern Ireland, including a very warm welcome once again to Scottish Government Cabinet Secretary for Rural Affairs, Land reform and Islands Mairi Gougeon and George Burgess, Director of Agriculture & Rural economy. This is my first experience of Sial and I have seriously been blown away today. It's a Year of milestones – the event's 60th anniversary which has seen the biggest delegation of UK red meat exporters for a decade – and this evening is an opportunity for us to acknowledge the great work of YOU the exporters in helping drive export growth for our superb red meat.

The overwhelming feeling I am left with from being at the show today is how our approach to partnership working with you, the exporters, and government can pay real dividends in helping unlock opportunities for export growth. I don't need to tell you the vital role that Exports play in maximising the global role for our products, from shipping premium product, balancing the carcass and 5th quarter opportunities. Our red meat sector's success in exporting is a testa-



SIAL PARIS 2024; Graham Wilkinson, CEO AHDB

## Graham Wilkinson, Direttore Generale AHDB, benvenuti alla 30a cena britannica di carne dell'AHDB.

**P**arigi. Purtroppo, all'ultimo minuto la nostra ambasciatrice Dame Menna Rawlings ha dovuto ritirarsi dalla cena. Tuttavia sono lieta che ci siano

Ged Manning, addetto all'agricoltura, al cibo e alle bevande del Defra nell'Europa settentrionale, e colleghi di Scozia, Galles e Irlanda del Nord, tra cui un caloroso benvenuto ancora una volta al Segretario di gabinetto del governo scozzese per gli affari rurali, la riforma agraria e le isole Mairi Gougeon e George Burgess, Direttore dell'agricoltura e dell'economia rurale.

Questa è la mia prima esperienza al Sial e oggi sono rimasto davvero sbalordito. È un anno di traguardi: il 60° anniversario dell'evento che ha visto la più grande delegazione di esportatori di carne rossa del Regno Unito per un decennio, e

questa sera è un'opportunità per noi di riconoscere il grande lavoro di VOI esportatori nell'aiutare a guidare la crescita delle esportazioni per la nostra superba carne rossa. La sensazione travolgente che mi rimane

dopo essere stato presente oggi alla fiera è come il nostro approccio alla collaborazione con voi, gli esportatori, e il governo possa dare veri dividendi nell'aiutare a sbloccare opportunità di crescita delle esportazioni. Non ho bisogno di raccontarvi il ruolo fondamentale che le esportazioni svolgono nel massimizzare il ruolo globale dei nostri prodotti, dalla spedizione di prodotti di prima qualità, al bilanciamento delle carcasse e alle opportunità del quinto trimestre.



SIAL PARIS 2024; Graham Wilkinson; Ged Manning, Consigliere Agricoltura Cibo e Bevande, DEFRA

ment to the collaborative work of you, supported by AHDB, our wider industry stakeholders and government. The last couple of years have demonstrated that, despite a challenging trading environment, demand for world class, high-welfare products produced by our farmers is valued all over the world.

### LET'S LOOK AT THE NUMBERS

2022 marked a record year for red meat exports worth £1.7 billion, which we again matched last year and one that we are on track again to match or hopefully surpass this year.

From January to June total UK red meat exports were up 2% in volume on the year:

To 260,000 tonnes worth £880 million.

An increase in value of 6% on the same period in 2023.

This is a fantastic achievement and testament to your hard work.

### BEEF EXPORTS HAVE BEEN THE STANDOUT SUCCESS IN THE FIRST HALF OF 2024.

Demand from our major markets in northern Europe, including France remain strong, with shipment volumes up 6% on the year.

The increase in volume of shipments to non-EU markets, particularly West Africa, illustrates again the importance of carcass balance with beef offal volumes up 10%.

**SHEEP MEAT**, despite difficult trading conditions, shipments to our most significant market, France, were up 5% on the year demonstrating continuing robust demand for quality British lamb.

**PIG MEAT** export volumes for the first half of 2024 were down 2% on the year. Volumes to South Africa, where our International Trade Development Director Richard Hampton and Head of International Trade Development Jonathan Eckley have just

Il successo del nostro settore della carne rossa nell'esportazione è una testimonianza del vostro lavoro collaborativo, supportato da AHDB, dai nostri più ampi stakeholder del settore e dal governo.

Gli ultimi due anni hanno dimostrato che, nonostante un ambiente commerciale difficile, la domanda di prodotti di livello mondiale e ad alto benessere prodotti dai nostri agricoltori è apprezzata in tutto il mondo.



SIAL PARIS 2024; Stand AHDB, Graham Wilkinson insieme a collaboratori e collaboratrici.

### DIAMO UN'OCCHIATA AI NUMERI

Il 2022 ha segnato un anno record per le esportazioni di carne rossa per un valore di 1,7 miliardi di sterline, che abbiamo nuovamente eguagliato l'anno scorso e che siamo di nuovo sulla buona strada per eguagliare o, si spera, superare quest'anno. Da gennaio a giugno le esportazioni totali di carne rossa del Regno Unito sono aumentate del 2% in volume rispetto all'anno:

A 260.000 tonnellate per un valore di 880 milioni di sterline.

Un aumento del valore del 6% rispetto allo stesso periodo del 2023.

Questo è un risultato fantastico e una testimonianza del vostro duro lavoro.



SIAL PARIS 2024; Stand AHDB, collaboratrici e professionisti del settore Carni Rosse impegnati a ricevere clienti e visitatori

### LE ESPORTAZIONI DI CARNE BOVINA SONO STATE IL SUCCESSO PIÙ NOTEVOLE NELLA PRIMA METÀ DEL 2024.

La domanda dai nostri principali mercati nel Nord Europa, tra cui la Francia, rimane forte, con volumi di spedizione in aumento del 6% rispetto all'anno.

L'aumento del volume delle spedizioni verso i mercati extra UE, in particolare l'Africa occidentale, dimostra ancora una volta l'importanza dell'equilibrio delle carcasse con volumi di frattaglie di manzo in aumento del 10%.



SIAL PARIS 2024; British Meat Dinner; da sx; Ged Manning insieme a Mairi Gougeon

**CARNE OVINA**, nonostante le difficili condizioni commerciali, le spedizioni ver-

led a trade mission, jumped by an excellent 42%. HDB's role in supporting the industry is to provide a full programme of activity including trade shows like SIAL and inward and outward trade missions to maximise opportunities globally. But behind the scenes we play a vital part in developing and maintaining market access.

Our team under Ouafa Doxon and working in close partnership with all UK governments, recently helped to host inspection visits from Canada towards maintaining access for beef, lamb and pork and earlier this year an audit visit from Mexico towards the continuation of access for pork offal in that market.

As many of you may have heard at the AHDB Red Meat Export Conference in the Summer, global demand for animal protein is growing with worldwide pig meat expected to grow by 11%, beef by 10%, and sheep by 15% over the next 8 years. We are both optimistic and committed to helping our exporters thrive in strong global markets. Here at SIAL our red meat stand was buzzing today, it is clear that Paris really does provide a strong platform to meet old friends as well as develop new opportunities. It's all about the people.

Relationships as well as product are pivotal to the international meat business and we at AHDB remain fully committed to working on behalf of our levy payers to facilitate trade and grow our reputation as a producer of quality, safe and wholesome food. Working closely with all UK governments and colleagues at HCC and QMS – and especially with Defra and DBT – we will continue to work with you and on your behalf to connect with overseas buyers and grow the reputation of our red meat products to help drive continued success.

Given how much this is all a

so il nostro mercato più significativo, la Francia, sono aumentate del 5% rispetto all'anno, dimostrando una continua e robusta domanda di agnello britannico di qualità.

I volumi di esportazione di **CARNE SUINA** per la prima metà del 2024 sono diminuiti del 2% rispetto all'anno.

I volumi in Sud Africa, dove il nostro Direttore per lo sviluppo del commercio internazionale Richard Hampton e il Responsabile dello sviluppo del commercio internazionale Jonathan Eckley hanno appena guidato una missione commerciale, sono aumentati di un eccellente 42%.

Il ruolo di AHDB nel supportare il settore è quello di fornire un programma completo di attività, tra cui fiere come SIAL e missioni commerciali in entrata e in uscita per massimizzare le opportunità a livello globale. Ma dietro le quinte svolgiamo un ruolo fondamentale nello sviluppo e nel mantenimento dell'accesso al mercato. Il nostro team sotto Ouafa Doxon e lavorando in stretta collaborazione con tutti i governi del Regno Unito, ha recentemente contribuito a ospitare visite di ispezione dal Canada per mantenere l'accesso per manzo, agnello e maiale e all'inizio di quest'anno una visita di audit dal Messico per continuare l'accesso per le frattaglie di maiale in quel mercato. Come molti di voi avranno sentito alla conferenza sull'esportazione di carne rossa AHDB in estate, la domanda globale di proteine animali sta crescendo con la carne suina mondiale che dovrebbe crescere dell'11%, la carne bovina del 10% e la pecora del 15% nei prossimi 8 anni. Siamo ottimisti e impegnati ad aiutare i nostri esportatori a prosperare in forti mercati globali. Qui al SIAL il nostro stand di carne rossa era in fermento oggi, è chiaro che Parigi offre dav-



SIAL PARIS 2024; 30<sup>a</sup> AHDB British Meat Dinner: Il saluto di Graham Wilkinson ai 200 delegati presenti nella splendida Location dell'Hotel Westin Paris Vendome



SIAL PARIS 2024; AHDB British Meat Dinner; Ospiti illustri alla tradizionale cena inglese di AHDB



Chris Coles insieme a Graham Penny, dirigenti di Randall Parker Food Group

big team effort, it gives me great pleasure to introduce to you Ged Manning, Defra's agriculture, food and drink attaché in northern Europe to say a few words.

Ged's in France to amplify the voice of exporters from the UK, help resolve barriers for our exports and educate Europe about high quality UK food. It's an exciting time for UK food and drink, with the government's renewed focus on trade with Europe. ■



SIAL PARIS 2024; 30° AHDB British Meat Dinner; Alcune immagini della Royal Dinner di AHDB della 'Quality Meat From Britain' presenti al SIAL di Parigi

vero una solida piattaforma per incontrare vecchi amici e sviluppare nuove opportunità. È tutto una questione di persone. Le relazioni e il prodotto sono fondamentali per il commercio internazionale della carne e noi di AHDB rimaniamo pienamente impegnati a lavorare per conto dei nostri contribuenti per facilitare il commercio e accrescere la nostra reputazione di produttori di cibo di qualità, sicuro e sano. Lavorando a stretto contatto con tutti i governi del Regno Unito e con

i colleghi di HCC e QMS, e in particolare con Defra e DBT, continueremo a lavorare con voi e per vostro conto per entrare in contatto con gli acquirenti esteri e accrescere la reputazione dei nostri prodotti a base di carne rossa per contribuire a guidare il successo continuo. Considerando quanto questo sia un grande lavoro di squadra, mi fa molto piacere presentarvi Ged Manning, addetto all'agricoltura, al cibo e alle bevande del Defra nell'Europa settentrionale per dire qualche parola. Ged è in Francia per amplificare la voce degli esportatori del Regno Unito, aiutare a risolvere le barriere per le nostre esportazioni e istruire l'Europa sull'alta qualità. ■

