Sotto il patrocinio di Emmanuel MACRON Presidente della Repubblica Francese







DI PATRICK SAURIN

SIAL PARIS RIAFFERMA IL SUO STATUS DI PRIMO APPUNTAMENTO MONDIALE **DELL'ALIMENTAZIONE**

nigi (Francia). SIAL di Parigi ha appena chiuso i battenti. Il bilancio è estremamente positivo: è il primo evento globale di questa portata che è riuscito a ritornare al suo livello pre-pandemico, sia per gli espositori che per i visitatori. Il salone ha riunito più di 7.000 espositori provenienti da 127 paesi (90% internazionali) con un'affluenza quasi equivalente all'edizione 2018, ovvero 265.000 professionisti e una percentuale ancora più spettacolare di visitatori internazionali (85%). Il 50% erano importatori/ esportatori con la presenza di 8.000 top buyer con un portafoglio acquisti complessivo di oltre 50 miliardi di euro. Il salone ha mantenuto tutte le promesse e ha rafforzato la sua posizione di appuntamento business irrinunciabile del settore agroalimentare mondiale.



Marc Fesneau (al centro), Ministro dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare della Francia, taglia il nastro per l'inaugurazione ufficiale di SIAL PARIS 2022





Al SIAL di Parigi con Beretta, la qualità dei Salumi Italiani per un aperitivo nutriente e frizzante







SIAL PARIS 2022: Padiglione SIAL INNOVATION

Il Ministro Marc Fesneau, insieme a Nicolas Trentesaux, Direttore Generale di SIAL Network, in visita tra gli stands del Salone Agro-Alimentare francese



Award SIAL INNOVATION Grand Prix

L'APPUNTAMENTO MON-**DIALE DELL'INNOVAZIO-NE E DELLA DIPLOMAZIA** ALIMENTARE

arigi. Questa edizione, iniziata per la prima volta di sabato, è stata un vero e proprio panorama di ingredienti, ricette e sapori, una vetrina mondiale senza precedenti del dinamismo del Pianeta Food, che riunisce operatori, inventori, produttori, imprenditori, distributori e ristoratori.

Un vero e proprio laboratorio mondiale dell'innovazione alimentare in tutte le sue componenti.

L'industria agroalimentare ha mostrato la sua resilienza e la sua incredibile capacità di rispondere alle enormi sfide per nutrire all'orizzonte del 2050, 10 miliardi di esseri umani, preservando il pianeta e favorendo l'etica, ha sottolineato Nicolas Trentesaux, Direttore generale di SIAL Network.

Un invito ad accogliere i cambiamenti e ad innovare sempre e ancora.

Una costante che si sposa con i propositi del padrino del salone, lo chef*** Mauro Colagreco che ha dichiarato: La storia dell'umanità si è costruita su grandi sogni che hanno finito per diventare realtà e poi delle norme, è per questo che è importante continuare a sognare.

SIAL Paris è un mix unico



Da sx; Jean Philippe Andrè, ANIA; Audrey Ashworth, Direttrice SIAL PARIS; Mauro Colagreco, Chef pluristellato

e completo di esperienze nel settore alimentare.

I settori che contano e che restano, quelli che nascono, le giovani aziende che domani faranno notizia in Francia, negli Stati Uniti in Corea o altrove.

C'erano prodotti premium, prodotti più sostenibili e offerte più accessibili per andare incontro ad un consumatore che desidera farsi piacere, fare attenzione alla sua salute ma che è anche attento al suo potere d'acquisto.

Durante 5 giorni 120 visite ufficiali internazionali, tra cui 3 ministri della Repubblica Francese, Marc Fesneau, Ministro dell'Agri-



SIAL PARIS 2022; l'Italia è stato il paese più rappresentato alla manifestazione francese con oltre 800 espositori



SEGUE DA PAG 90



coltura e della Sovranità Alimentare, Olivia Grégoire, Ministro delegato e incaricato delle PMI, del Commercio, dell'Artigianato e del Turismo e Olivier Becht, Ministro delegato della Ministro dell'Europa e degli Affari Esteri incaricato del Commercio Estero, dell'Attrattiva e dei Francesi all'estero, a dimostrazione che



FRIBIN, Meat You Love; il Team di Fribin presente al SIAL Paris. Il Gruppo Spagnolo, partner ideale per i retailers nelle forniture di carni Bovine, Suine e prodotti con certificazione Halal

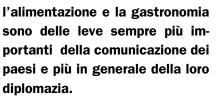


SIAL PARIS 2022: Gorina è un'azienda leader nel settore della lavorazione della carne in Argentina. Il suo moderno impianto industriale dispone di infrastrutture avanzate che fanno di Gorina un importante fornitore di prodotti a base di carne per il mercato internazionale.

I Manager Gorina presenti a Parigi. Al centro Carlos A. Riusech, CEO Frigorifico Gorina



SIAL PARIS 2022. Stand Quality Meat Scotland (QMS): da sx: Giacinto Fusetti, Kemeat; Mairi Gougeon, Ministro Scozzese per gli Affari Ru-



Per la prima volta, l'Italia è il paese più rappresentato a SIAL con oltre 800 espositori che continuano a promuovere una cucina saporita e facile da realizzare.

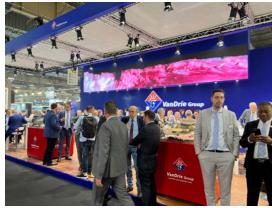
Si è registrata, a questa edizione, una presenza importante dei paesi europei e dei compratori turchi, americani, coreani e brasiliani.

La Corea del Sud rappresenta un nuovo territorio d'espansione del gusto, con 132 marchi rappresentati nell'ambito della partecipazione collettiva nazionale e la valorizzazione degli chef coreani affiancati da uno chef francese famoso. Eric Trochon.

La Corea del Sud ha inoltre vinto un Grand Prix SIAL Innovation nella categoria Drogheria Salata per la versione liofilizzata di un piatto emblematico del suo patrimonio gastronomico: il kimchi.



SIAL PARIS 2022, Stand QMS; da sx; Nicola Costa (Skare Meat), Sandy Milne MD (Millers of Speyside) e Mike Riddell di Millers. Nuove opportunità nel mercato italiano per la Carne di Scozia





SIAL PARIS 2022; nello stand del Gruppo olandese Vandrie, leader mondiale nelle Carni di Vitello

Degustazione di piatti a base di carne di Vitello per clienti e amici in visita alla fiera francese

Primo piano





SIAL PARIS 2022; Le "Stelle" di Negroni sono veramente tante, e tutte di ottima qualità. A Parigi le degustazioni dei Salumi Negroni hanno riscontrato grande successo



Il Gruppo Lornoy Sopraco, conosciuto in tutto il mondo per la sua carne di vitello di alta qualità. Lornoy è un fornitore affidabile e le sue carni di vitello sono apprezzate per l'alto valore nutrizionale.

Da sx; Andrea Carta; Maxim Oeyen



SIAL PARIS 2022: Le Carni Irlandesi, Una naturale Sostenibilità Ambientale che produce Carni di alto valore nutrizionale, tenera, gustosa e salubre



SIAL PARIS 2022; La carne del Galles presente al Salone Agro-Alimentare con i suoi prodotti IGP; "Beef and Lamb".

Dalla naturalezza degli allevamenti, dal rispetto dell'ambiente rurale del territorio gallese, nascono prodotti a base di carne di alta qualità, dal gusto delicato e di una tenerezza facilmente digeribile e nutriente



SIAL PARIS 2022; Il Consorzio del Prosciutto di Parma sempre presente alle manifestazioni agroalimentari mondiali.

Il Consorzio promuove con azioni mirate e professionali, le tradizioni e le qualità di uno dei migliori prodotti di un territorio vocato all'agricoltura e alle produzioni di cibo eccellente. Il Prosciutto di Parma rappresenta la punta di diamante come ambasciatore nel mondo della "Food Valley".



SIAL PARIS 2022; Il Gruppo Alcar Uno, grande azienda, leader in Europa nella produzione e commercializzazioni di Carni Suine, in particolare nelle cosce fresche e nei prosciutti stagionati, prodotti dalla linea FILIERA UNO, progetto che consente un controllo completo della produzione





SIAL PARIS 2022; Carne di qualità nello stand del Gruppo Irlandese Dawn Meat. Una degustazione per palati raffinati, guidata da una squadra di manager fortemente motivati e veri professionisti delle carni. Clienti e visitatori hanno avuto la conferma della sicura affidabilità della Dawn Meats. L'Azienda lavora circa 1 milione di bovini e 3 milioni di ovini all'anno. Il gruppo, molto attento al benessere animale, collabora con alcune delle società alimentari leader a livello mondiale, per migliorare la sostenibilità e il rispetto ambientale



SIAL PARIS 2022; Clienti e visitatori hanno degustato presso lo stand di CLAI, l'eccellenza dei prosciutti Zuarina. Un prodotto Gourmet di alta qualità

OWN THE CHANGE. UN TEMA MOLTO PRESENTE NEGLI **EVENTI SIAL INNOVATION, SIAL TALKS E SIAL STARTUP**

Il SIAL non poteva avere tema migliore di "OWN THE CHANGE", a testimonianza dei progressi del settore per innovare, produrre, distribuire e consumare in modo più virtuoso. Un modo per SIAL di analizzare gli scenari del futuro ed aiutare ad anticipare quello che servirà domani : nuovi ingredienti, nuove tecnologie, analisi delle aspettative dei consumatori in termini di salute, autenticità, trasparenza e mangiar bene. Per estendere questa dinamica, la nuova marketplace CXMP BtoB permetterà di continuare gli scambi online tra espositori e visitatori ben oltre la fiera. Uno strumento di lavoro essenziale per i professionisti che ha già superato i 6 milioni di pagine visitate. SIAL PARIS si sta già preparando per la sua prossima edizione, dal 19 al 23 ottobre 2024, che mobiliterà ancora una volta tutti gli operatori del Pianeta Food per celebrare un importante anniversario: il 60° compleanno del salone! Il salone di Parigi ha chiuso i battenti, ma da qui alla fine dell'anno SIAL Network ha ancora in programma alcuni grandi eventi con lo svolgimento di 3 appuntamenti: SIAL Interfood Jakarta, SIAL in India New Delhi e SIAL in Cina Shanghai.

5 giorni intensi, grazie a :



Una vetrina delle novità selezionate tra oltre 1.800 innovazioni candidate e 21 vincitori premiati in occasione della Cerimonia di consegna dei Grand Prix SIAL **INNOVATION 2022**



76 conferenze e dibattiti con 116 key speaker di alto livello per riflettere sull'alimentazione di domani. Replay disponibile prossimamente su sialparis.fr



5a tappa dello studio esclusivo e inedi-INSIGHTS to realizzato da Kantar in sinergia con lo studio di esperti in innovazioni alimentari ProtéinesXTC, completata con lo studio delle tendenze nella ristorazione fuori casa, realizzato da NPD per riflettere sui propri prossimi step. Guida delle tendenze scaricabile cliccando qui.



Una selezione di 55 nuovi concetti raggruppati per la prima volta nell'ambito di un villaggio dedicato con oltre 650 giovani aziende estremamente dinamiche presenti in fiera e il primo "SIAL Startup Invest", un evento sottoforma di pitch con alcuni investitori.



Uno spazio interattivo e coinvolgente per esplorare il futuro della nostra alimentazione all'orizzonte del 2030.



750 invitati accolti nell'ambito del ristorante gastronomico temporaneo SIAL con numerose dimostrazioni culinarie di chef talentuosi.





SIAL PARIS 2022; Friland, azienda danese del Gruppo Danish Crown, è specializzata nella produzione di carni biologiche, con elevati standard per il "Benessere Animale". Tutte le carni Friland vengono lavorate nei moderni stabilimenti della Danish Crown e distribuite con i marchi "Friland Organic" ; "Friland Free Range Pork" e "Friland



SIAL PARIS 2022: Central De Carnes, Gruppo Nortenos, Azienda Spagnola leader nella produzione di Carni Bovine di Alta qualità. Per la Ristorazione e la Gastronomia d'eccellenza



SIAL PARIS 2022; Vitelco, "Your Partner in Veal". Fornitore di assoluta affidabilità per le carni di vitello. Tagli su misura, servizi e consegne precise. Un ottimo partner per le carni di Vitello Bianco, di Vitello Rosè e di Vitellone



I fornitori di carni belga al SIAL

The Belgian meat suppliers at SIAL

DI JULIA MILLER

🔰 arigi. I fornitori di carne belgi hanno nuovamente accolto i loro partner presso lo stand del Belgian Meat Office. Un grande cancello a muro a led formava l'ingresso stand attirando attenzione dei passanti. Questo eye-catcher ha mostrato cosa rappresentano i fornitori di carne belga: artigianalità, passione e competenza, qualità su misura. È stata la prima edizione di SIAL dopo la pandemia e sia i fornitori di carne belga che i loro partner sono stati felici di potersi incontrare di nuovo nella vita reale.



Il Belgian Meat Office, è il partner di riferimento al quale rivolgersi per contattare gli esportatori di Carni Suine e Bovine. Promuove il valore aggiunto e l'immagine dei prodotti Agro-Alimentari delle Fiandre sui Mercati Mondiali. Il Team Manager presente al SIAL Paris: da sx; Sarah Musschebroeck; Sharon Lagast; Lieselotte Desimpelaere; Joris Coenen

aris. The Belgian meat suppliers welcomed their partners again at the booth of Belgian Meat Office. A big led wall gate formed the entrance to the booth drawing a lot of attention of the passers-by. This eye-catcher showed what the Belgian meat suppliers stand for: craftsmanship, passion and expertise, tailor-made quality.

It was the first edition of SIAL since the pandemic and both the Belgian meat suppliers and their partners were happy to be able to meet each other again in real life.

WHAT MAKE THE BELGIAN MEAT SUPPLIERS STAND OUT?

No less than 25 Belgian beef and pork suppliers presented themselves to the international trade audience this year. At SIAL, they once again could meet their global partners in real life. Not in the least their Italian friends.

The Italian market has always been very important for the Belgian pork and beef suppliers.

The Italian passion for quality make the Belgian meat suppliers proud. The trust that our Italian friends showed in their Belgian suppliers during the pandemic, is proof of the strong ties between us.

For pork, the actual trade volume keeps going up and concluded on 41.000 tonnes in 2021. Belgium's efficient and modern meat processing industry is particularly known for its flexibility.

At the same time, each customer's needs are unique. That's why the Belgian meat suppliers want to cooperate closely with them to work out the tailor-made solution they need. Generations of perfectionists seek to bring safe, high quality meat

to your market. "SIAL was the perfect venue to meet again with our partners and have the opportunity to let them taste our tasty Belgian meat. "says Joris Coenen, Manager of Belgian Meat Office. ■



COSA DISTINGUE I FORNITORI DI CARNE BELGA?

Non meno di 25 fornitori belgi di carne bovina e suina si sono presentati quest'anno al pubblico del commercio internazionale. In SIAL, ancora una volta hanno potuto incontrare i loro partner globali nella vita reale. Non per nulla i loro amici italiani.

Il mercato italiano è sempre stato molto importante per i fornitori belgi di carne suina e bovina. La passione italiana per la qualità rende orgogliosi i fornitori di carne belga. La fiducia che i nostri amici italiani hanno dimostrato nei loro fornitori belgi durante la pandemia, è la prova dei forti legami tra di noi. Per la carne suina, il volume effettivo degli scambi continua a salire e si è concluso a 41.000 tonnellate nel 2021. L'efficiente e moderna industria belga della lavorazione della carne è particolarmente nota per la sua flessibilità. Allo stesso tempo, le esigenze di ogni cliente sono uniche. Ecco perché i fornitori di carne belga vogliono collaborare strettamente con loro per elaborare la soluzione su misura di cui hanno bisogno. Generazioni di perfezionisti cercano di portare carne



sicura e di alta qualità sul tuo mercato. "SIAL è stato il luogo perfetto per incontrare nuovamente i nostri partner e avere l'opportunità di far assaggiare loro la nostra gustosa carne belga. "afferma Joris Coenen, direttore dell'Ufficio carni belga.

I prosciutti San Francesco al SIAL di Parigi



San Francesco hams at SIAL in Paris

DI JULIA MILLER

aris. Al Salone Internazionale dell'Alimentazione SIAL di Parigi, incontriamo Cristiano Bavieri, Amministratore del Prosciuttificio San Francesco.

Cristiano, una laurea in Economia e Commercio, rappresenta la nuova generazione che da alcuni anni, ha preso le redini dell'azienda, pur sempre con la super visione del fondatore Alfonso Bavieri.

In questa breve intervista un analisi sulla manifestazione francese e sulle prospettive dell'Azienda emiliana.

- D. Come avete recepito questa nuova edizione del SIAL di Parigi post-pandemia e quali le novità che avete trovato, sia nelle tipologie dei visitatori e anche della loro provenienza.
- R. Abbiamo riscontrato vivacità e voglia di ripartire. Diversi incontri gli abbiamo avuti con clienti o potenziali clienti Europei. Meno le visite dei clienti extra-cee. Sicuramente la guerra in Ukraina incide sulle trasferte a lungo raggio.
- D. Quali sono stati i prodotti innovativi che avete presentato al SIAL di Parigi e quali i prodotti più richiesti durante le visite dei vostri clienti o professionisti delle carni rosse o dei prosciutti IGP e DOP.
- R. Nel mondo del prosciutto crudo le innovazioni di prodotto rimangono abbastanza limitate. Il cliente richiede un prodotto classico con un maggior livello qualitativo e un servizio puntuale e adattabile alle richieste dei mercati sui quali arrivano il Prosciutti San Francesco.

D. Una breve analisi sulle prospettive dei prosciutti nel prossimo biennio. Mercati emergenti, produzioni, marketing dei prodotti e nuovi modelli di consumo.

Quali saranno le vostra strategie aziendali per affrontare i cambiamenti che il comparto delle Carni e dei Salumi, probabilmente, dovrà affrontare.

R. Noi crediamo nel nostro comparto, nel prodotto di qualità, nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale. Questa deve essere la strada che dobbiamo percorrere assieme ai nostri fornitori e clienti. Siamo convinti che il prosciutto crudo italiano troverà sempre spazio sulle tavole dei consumatori e dei mercati mondiali.

aris. At the SIAL International Food Exhibition in Paris, we meet Cristiano Bavieri, Administrator of the San Francesco Prosciuttificio.

Cristiano, with a degree in Economics and Commerce, represents the new generation that for some years has taken over the reins of the company, always with the super vision of the founder Alfonso Bavieri.

In this short interview, an analysis of the French event and the prospects of the Emilian company.

- Q. How did you receive this new post-pandemic edition of SIAL in Paris and what new features did you find, both in the types of visitors and also in their origins.
- A. We found liveliness and desire to start again. We had several meetings with European customers or potential customers. Less visits from non-EEC customers. Surely the war in Ukraine affects long-haul travel.
- Q. What were the innovative products you presented at SIAL in Paris and what were the most requested products during the visits of your customers or professionals of red meat or PGI and PDO hams.
- A. In the world of cured ham, product innovations remain quite limited. The customer requires a classic product with a higher quality level and a punctual service that can be adapted to the demands of the markets where Prosciutti San Francesco arrives.

Q. A brief analysis on the prospects for hams in the next two years. Emerging markets, productions, product marketing and new consumption models. What will be your business strategies to deal with the changes that the Meat and Cured Meats sector will probably have to face.



Prosciutti San Francesco, una garanzia di qualità, riscontrata anche al SIAL di Parigi, dai clienti e amici che hanno potuto degustare il 'Crudo di Parma Monastero'; un gioiello della Food Valley parmense. La squadra al completo presente alla manifestazione di Parigi. Da sx; Cristiano Bavieri, Sandra Campos Sanchez, Emanuela Bianchi, Giuseppe Triggiani, Celeste Catti, Francesca Bettuzzi, Luca Catti, Federico Bertacchini, Andrea Casolari, Emanuel Nenci, Mauro Miccichè, Jose Antonio Paradiso

A. We believe in our sector, in quality products, in respect for the environment animal fare. This must be the path we must take together with our suppliers and customers. We are convinced that Italian raw ham will always find space on the tables of consumers and world markets. ■



Tabladillo al SIAL di Parigi con la gamma Smart



Tabladillo at SIAL in Paris with the **Smart range**

DI JULIA MILLER

arigi. Guillermo De Diego Morillo, Export Manager del Gruppo Tabladillo, in un breve dialogo alla fiera SIAL di Parigi. Guillermo, professionista esperto dei mercato europei e mondiali del settore Carne, molto volentieri accetta di scambiare alcune parole con i giornalisti di FoodMeat Magazine.

"Prima di tutto- dice Guillermo- voglio ringraziarvi per aver visitato il nostro stand alla Fiera SIAL e per l'interesse mostrato nei confronti dei nostri prodotti e della nostra azienda e per il vostro stimatissimo supporto.

D. Come avete analizzato questa nuova edizione del SIAL postpandemia a Parigi e quali novità avete trovato, sia nella tipologia dei visitatori che anche nella loro provenienza.

R. Fondamentalmente abbiamo trovato un pubblico molto professionale concentrato su ciò che volevano e richiedevano. È importante questo tipo di visitatori per le prospettive di lavoro e per dare alle fiere l'importanza che avevano prima della pandemia. Dunque, visitatori professionisti alla ricerca di nuovi prodotti e tendenze da un punto di vista critico e ricerca di soluzioni adatte alla propria azienda e mercati di riferimento.

D. Quali sono stati i prodotti innovativi che avete presentato al SIAL di Parigi e quali sono stati i prodotti più richiesti durante le visite dei vostri clienti o professionisti delle carni rosse o dei prosciutti IGP e DOP.

R. Senza dubbio, il nostro ultimo sviluppo e lancio, la gamma SMART, cochinillo precotto per la conservazione a secco; maialino da latte, non necessita di raffreddamento, conservazione a temperatura ambiente, una vera novità nell'intero settore. Un prodotto tradizionale con la stessa qualità di sempre e naturale, è un grande successo della nostra ricerca e sviluppo.

D. Una breve analisi sulle prospettive della carne rossa nel prossimo biennio. Mercati emergenti, produzione, marketing di prodotto e nuovi modelli di consumo. Ci sarà una domanda crescente da parte dei paesi emergenti e carenza di prodotti a base di carne in alcuni mercati, nuovi paesi proporranno i loro nuovi prodotti a base di carne, crescente interesse e ricerca di nuove proposte precotte, prodotti a maggior valore aggiunto, prodotti di immediato consumo.

R. Tanti saranno i cambiamenti che probabilmente il settore della carne dovrà affrontare. La tendenza vegana minaccia di disprezzare e rendere l'industria della carne colpevole del riscaldamento globale. Cosa che non ha evidenze scientifiche. I prodotti vegani cercheranno di sostituire i prodotti a base di carne. Occorre maggiori informazioni dal settore della carne verso il consumatore per diffondere i principi fondamentali dell'importanza del bestiame e dell'allevamento per l'ambiente

rurale, il suo contributo alla società a al valore dello svilupppo sostenibile del mondo agricolo. Dunque maggiori informazioni e promozione dei prodotti carne e delle caratteristiche nutrizionali per contrastare questi prodotti vegani, diversi per tradizione e cultura, dai prodotti con proteine animali.

aris. Guillermo De Diego Morillo, Export Manager of the Tabladillo Group, in a brief dialogue at the SIAL fair in Paris. Guillermo, expert professional of the European and world markets of the Meat sector, very gladly agrees to exchange a few words with the journalists of FoodMeat Magazine.

First of all I want to thank you for having visited our booth at SIAL Exhibition and for the interest shown in our products and company and for your highly esteemed support.

See below my replies to your questions.

Q. How have you received this new edition of the post-pandemic SIAL in Paris and what news you have found, both in the types of

visitors and also in their origin.

A. We have found fundamentally a very professional audience focused on what they wanted. It is important this kind of visitors and prospects so that the fairs are what they had used to be before, profesional visitors on the lookout for new products and trends from a critical point of view.



Il Gruppo Tabladillo al SIAL PARIS 2022: da sx, David De Maria; Israel De Maria; Guillermo De Diego Morillo

O. Which were the innovative products that you presented at SIAL in Paris and which were the most requested products during the visits of your customers or professionals of red meat or PGI and PDO hams.

A. Undoubtedly, our latest development and launch, SMART Range, dry-storage Precooked Cochinillo - suckling pig, no cooling needed, store at room temperature, a true novelty in the entire sector. A traditional product with the same quality as always and natural, it is a great success of our R&D.

Q. A brief analysis on the prospects of red meat in the next two years. Emerging markets, production, product marketing and new consumption models.

A. Increasing demand by emerging countries and shortage of meat products in certain markets, new countries incorporating new meat products to them, growing interest and search for new pre-cooked proposals, products with greater added value. What will your business strategy be to face the changes that the meat sector will probably have to face

As the vegan trend threatens to try to disprestigate and make

the meat industry guilty of global warming, vegan products try to substitute meat products. Lack of information from the meat sector to the consumer to spread the Word on the importance of livestock for the rural environment, its contribution to society and how it works, more information and promotion to undercut vegan attacks.



La moderna struttura del Gruppo Tabladillo a Segovia in Spagna



™ Vanlommel

Vanlommel, buona questa edizione in presenza del **SIAL di Parigi**

Vanlommel, a good edition in the presence of SIAL in **Paris**

DI JULIA MILLER

arigi. Abbiamo visitato lo splendido stand di Vanlommel alla fiera SIAL di Parigi.

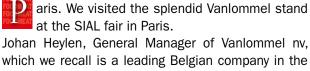
Johan Heylen, Direttore Generale di Vanlommel nv, che ricordiamo è un'Azienda belga leader nella lavorazione di Carni di Vitello di Alta Qualità, ci racconta questa nuova esperienza fieristica, in presenza, dopo la pandemia degli anni scorsi.

- D. Come avete analizzato questa nuova edizione del SIAL post-pandemia a Parigi e quali novità avete trovato, sia nella tipologia dei visitatori che anche nella loro provenienza.
- R. Il primo SIAL post-pandemia è stato per Vanlommel un grande successo. Il numero e la qualità dei visitatori ha superato le nostre aspettative. I visitatori del nostro stand sono stati principalmente grossisti e fornitori di organizzazioni di vendita al dettaglio europee.
- D. Quali sono stati i prodotti innovativi che avete presentato al SIAL di Parigi e quali sono stati i prodotti più richiesti durante le visite dei vostri clienti o professionisti della carne rossa.
- R. Abbiamo presentato un ulteriore sviluppo del nostro packaging flat skin in cartone, dove una parte ancora più grande del packaging è riciclabile. Non c'era un solo prodotto che fosse più richiesto. Un buon mix del nostro portafoglio di prodotti era interessato ai visitatori.
- D. Una breve analisi sulle prospettive della carne rossa nel prossimo biennio.

Mercati emergenti, produzione, marketing di prodotto e nuovi modelli di consumo. Quale sarà la vostra strategia aziendale per affrontare i cambiamenti che pro-

babilmente il settore della carne dovrà affrontare.

R. Crediamo che i prossimi due anni saranno caratterizzati da alti costi di produzione. Ciò attiverà ulteriori aumenti di prezzo. La grande domanda sarà: in che modo le abitudini di consumo saranno influenzate da questa inflazione. Come azienda rimane fondamentale mantenere un alto livello di qualità e servizio. ■



which we recall is a leading Belgian company in the processing of High Quality Veal, tells us about this new trade fair experience, in presence, after the pandemic of recent years.

- Q. How have you received this new edition of the post-pandemic SIAL in Paris and what news you have found, both in the types of visitors and also in their origin.
- A. The first post-pandemic SIAL was for Vanlommel a great succes. The number and quality of visitors exceeded our expectations. The vistors of our stand were mainly wholesalers and byers of European reatail organizations.
- O. Which were the innovative products that you presented at SIAL in Paris and which were the most requested products during the visits of your customers or professionals of red meat.
- A. We presented a further developement of our cardboard flat skin packaging, where an even bigger part of the packaging is recyclable. There was not one single product that was more requested. A good mix of our product portfolio was interested for the visitors.
- Q. A brief analysis on the prospects of red meat in the next two years. Emerging markets, production, product marketing and new consumption models. What will your business strategy be to face the changes that the meat sector will probably have to face.



SIAL PARIS 2022: La qualità delle Carni di Vitello VANLOMMEL in degustazione al SALONE Agro-Alimentare Francese. Gusto, Sapore e Tenerezza, sono stati apprezzati da Clienti e Amici che da anni conoscono la sicura affidabilità dei prodotti VANLOMMEL

A. We beleive the next two years will be marked by high production costs.

This will trigger further price increases. The big question will be, how will consuming habits be affected by this inflation. As a company it remains crucial to maintain a high level of quality and service. ■

FOODMEAT



Benvenuti a questa cena Britannica



Welcome to this British dinner

DI JULIA MILLER

P arigi. SIAL 2022, Phil Hadley presenta le carni del Regno Unito.

In primo luogo, a nome di AHDB, diamo il benvenuto a tutti a questa cena britannica a base di carne al SIAL 2022. Questo è il primo raduno dal 2018 ed è bello vedere così tanti di voi qui che include l'industria del Regno Unito, i nostri clienti internazionali e amici commerciali di tutto il mondo apprezziamo la vostra attività e l'impegno per il nostro settore di carne rossa di livello mondiale. Stasera, è una celebrazione di questo, un momento per incontrare e gustare agnello e maiale di manzo di alta qualità dal Regno Unito e ci godremo anche alcuni formaggi britannici per gentile concessio-



Phil Hadley, presents UK Meats in British Dinner SIAL Paris 2022

ne del caseificio AHDB - con ringraziamenti a Lucy Randolph, il nostro responsabile delle esportazioni di prodotti lattiero-caseari, per la selezione.

Gli anni scorsi sono stati difficili con l'uscita dall'UE e il Covid e ora una

crisi energetica e del costo della vita; ma l'industria è rimasta resiliente esportando 567 milioni di sterline di carne suina, 439 milioni di sterline di carne bovina e 445 milioni di sterline di carne ovina, quasi 1,5 miliardi di sterline di vendite all'esportazione per il settore della carne rossa. Anche il settore lattiero-caseario esporta un valore simile, così combinato, che è

SIAL PARIS 2022; Hotel INTERCONTINENTAL British Dinner: Degustazione delle Carni d'agnello del Galles. Un prodotto di Alta Qualità, nutriente e facilmente digeribile. Tavolo rappresentato da specialisti e professionisti delle carni d'agnello. Dirigenti del Meat Promotion Wales (HCC); Aziende produttrici (Pilgrim's) e Traders (Kimeat)

quasi 3 miliardi di sterline di esportazioni di bestiame nel 2021; questo aris. SIAL 2022, Phil Hadley presents UK meat. Firstly, on behalf of AHDB, welcome all to this the British meat dinner at SIAL 2022. This is the first gathering since 2018 and it's great to see so many of you here which includes the UK industry, our international customers and trade friends from around the world- we value your business and commitment to our world class red meat sector. Tonight, is a celebration of this,

a time to meet and enjoy high quality beef lamb and pork from the UK and we will also enjoy British some cheeses courtesy of AHDB dairywith thanks to Lucy Randolph, our dairy export manager, selecting.



Phil Hadley, Quality Meat from Britain

The intervening years have been challenging with EU exit and Covid and now an energy and cost of living crisis but the industry has remained resilient exporting £567M pork, £439M of beef and £445M of sheepmeat- almost £1.5Bn of export sales for the red meat sector. The dairy sector also export a similar value so combined, that's almost £3Bn of livestock exports in 2021; this underlines the impor-

tance of trade to our primary ag sectors. And with new



Nicholas Saphir, AHDB President



SIAL PARIS 2022: The splendid hall of the Hotel INTERCONTINENTAL in Paris where the British dinner was held for the presentation of the Meats of the United Kingdom. In the foreground, from the left; Robbie Galloway, Scotbeef; Andrea Fusetti, Kimeat; Simon Dowling, Scotbeef

sottolinea l'importanza del commercio per i nostri settori agricoli primari. E con nuovi mercati che diventano disponibili, come le recenti vittorie per la carne suina in Messico e Cile e proprio l'ultima settimana la fantastica notizia che l'agnello del Regno Unito viene ora esportato negli Stati Uniti, ci sono nuove opportunità e un forte commercio per i nostri mercati vicini esistenti in Europa. Ed è un'area in cui AHDB svolge un ruolo fondamentale: dalla collaborazione con il governo e l'industria all'apertura di nuovi mercati a eventi come SIAL in tutto il mondo, investiamo i vostri fondi per promuovere i vostri prodotti e guidare le opportunità di crescita.

Il Covid ci ha visto passare alle attività virtuali e abbiamo ospitato molte presentazioni con acquirenti esteri a tutte le ore del giorno e della notte, mentre i nostri rappresentanti in paesi come Cina, Hong Kong e Medio Oriente hanno consegnato eventi di persona ove possibile. Que-

sti hanno avuto successo, ma niente batte la connessione personale, e non vediamo l'ora di portare acquirenti nel Regno Unito in futuro in modo da poter continuare a dimostrare la storia positiva del settore della carne rossa del Regno Unito.

Eventi come questi richiedono un enorme sforzo e lavoro di squadra, quindi voglio prendermi un momento per ringraziare il team di esportazione e i nostri rappresentanti internazionali per il loro duro lavoro per rendere questo e altri eventi un successo. In particolare Hayley, Amanda, Jonathan, Denise e Severine hanno fatto di tutto per ren-

dere SIAL un evento di alto livello. Vorrei che vi uniste a me nel riconoscere il team per il loro eccellente lavoro. C'è di più in arrivo: abbiamo un grande programma di eventi nel 2023 e vi ringraziamo per il vostro entusiasmo e supporto. Dagli Stati Uniti all'UE, dal Giappone al Vietnam, sventoleremo la bandiera della carne rossa del Regno Unito.

Lo faremo in collaborazione con i colleghi del governo britannico che hanno l'ambizione di far crescere l'espor-



SIAL PARIS 2022: Quality Meat from Britain; Pilgrim's UK Lamb, cresce e guarda la futuro, con l'intera filiera delle carni di agnello. Una produzione di alta qualità sviluppata nel Galles e altri territori del Regno Unito. Da sx; Paul Brown; Ivan Siqueira; Giacinto Fusetti; Graham Penny.

tazione di alimenti e bevande del Regno Unito nei prossimi anni. L'aggiunta parte del governo britannico di 10 consulenti agroalimentari principali mercati di esportazione sosterrà questa crescita ed è molto benvenuta.

della Scozia

markets becomavailable ing such as the recent wins for pork to Mexico and Chile and iust last wk the fantastic news that UK lamb is now being ported to the US. there are new opportuni-



SIAL PARIS 2022: Hotel Intercontinental, historic charm in central Paris since 1862. British Dinner AHDB, Le Grand Opera Ballroom, and Quality Meat from Britain: "Herb-crusted lamb cannon; Pan-fried beef fillet: Selection of British cheeses

ties as well as strong trade to our existing near markets in Europe.

> And its an area AHDB plays a fundamental role- from working with Government and industry to open new markets to events like SIAL across the globe- we invest your levy money to promote your products and drive growth opportunities.

Covid saw us switch to virtual activities and we hosted many presentations with overseas buyers at all times of day and night while our representatives in countries such as China, Hong Kong and the Middle East delivered events in person where pos-

These were successful but nothing beats the personal connection, and we look forward to bringing buyers to the UK going forward so we can continue to demonstrate the positive story of the UK red meat sector.

Events such as these take a huge amount of effort and team working so I want to take a moment to thank the export team and our international representatives for their hard work to make this and other events a success. In particular Hayley, Amanda, Jonathan, Denise and Severine have gone to extraordinary lengths to make SIAL a top class event. I'd like you to join me in recognising the team for their excellent work.

There is more to come- we have a big programme of events into 2023 and we thank you for your enthusiasm and support at these.

From the US to the EU, Japan to Vietnam, we will be flying the flag for UK red meat.

We will do so in partnership with UK Government colleagues who's ambition it is to grow the export of UK food and drink over the coming years. The addition by UK Gov of 10 Agrifood counsellors in key export markets will support this growth and is very welcome. ■

SIAL PARIS 2022: British Dinner; Al tavolo con

le autorità. Robbie Galloway (a dx) di fianco a

Mairi Gougeon, Ministra per gli Affari Rurali