

Il mondo dell'ortofrutta al Macfrut

«Una fiera che guarda al futuro»

Il ministro Lollobrigida inaugura la 42esima edizione. A Rimini anche Valentina Vezzali e Manuela Arcuri

RENZO PIRACCINI

«La sinergia con FieraAvicola ci ha permesso di realizzare un vero grande hub del settore agrifood»

di Luca Ravaglia

Espositori e visitatori da tutto il mondo, l'intera filiera ortofrutticola rappresentata dai principali operatori del settore e ancora delegazioni istituzionali, esperti scientifici e volti noti dello sport e dello spettacolo. Tutto per intercettare tendenze, tracciare rotte e anticipare i tempi in un mondo come quello attuale nel quale muoversi in anticipo nella giusta direzione è risolutivo. In quest'ottica ieri mattina nei padiglioni dell'Expo di Rimini le parole del Ministro all'Agricoltura Francesco Lollobrigida erano decisamente pertinenti: «Macfrut è una fiera che guarda al futuro». Lollobrigida è intervenuto nel convegno inaugurale della manifestazione che proseguirà fino a domani sera, promosso da Anbi (Associazione Nazionale Consorzi di gestione e tutela del territorio e acque irrigue) moderato dal vicedirettore del Resto del Carlino Valerio Baroncini e dedicato al tema dell'importanza di preservare e ottimizzare gli utilizzi dell'acqua, primaria risorsa dalla cui gestione dipenderà il futuro del pianeta. «Macfrut è una fiera che si apre al futuro - ha dunque ribadito il Ministro - Si apre a Nazioni, soprattutto africane, che rappresentano per il sistema agricolo italiano una grande opportunità. In Africa c'è molta terra e c'è anche possibilità di lavorarla. Insieme possiamo costruire occasioni di sviluppo e costruire opportunità per entrambi. Il futuro offre delle opportunità e rappresenta una sfida per l'agricoltura e l'ortofrutta italiana. Qui a Macfrut c'è un momento di confronto e di lavoro, utile e franco, e questa fiera internazionale, ormai consolidata, è il luogo ideale dove trovare soluzioni per far crescere l'agricoltura italiana».

A fare gli onori di casa è stato il presidente Renzo Piraccini. «Chi frequenta Macfrut si è reso conto dell'esplosione della manife-

NUOVE FRONTIERE

«Si apre a nazioni, soprattutto africane, che rappresentano per il sistema agricolo italiano una grande opportunità»



Il taglio del nastro della 42esima edizione con il ministro Francesco Lollobrigida

stazione dopo il Covid, grazie anche alla collaborazione con Agenzia Icc. La sinergia con FieraAvicola ci ha permesso di realizzare un vero grande hub del settore agrifood in grado di attrarre operatori da tutto il mondo. Macfrut è la vetrina della filiera ortofrutticola italiana, settore cardine del nostro Paese con un valore di 19 miliardi che sale a oltre 60 se prendiamo in esame l'intera filiera. E proprio la filiera è il punto di forza del sistema ortofrutticolo del nostro Paese che ha trovato in Macfrut la sua vetrina ideale in rappresentanza di tutti gli anelli, dal seme alla tavola». Al taglio del nastro era presente anche il presidente della Regione Emilia Romagna Michele De Pascale: «Macfrut rappresenta una grande opportunità di portare persone, energie ed economia nel nostro territorio, ma prima di tutto è un'occasione per mostrare al mondo una parte significativa della nostra produzione nell'ortofrutta, settore nel quale la nostra regione è uno dei grandi protagonisti internazionali. La filiera qui vale oltre un miliardo di euro e comprende non solo la produzione agricola, ma anche tutta l'industria connessa: meccanizzazione, trasformazione, ricerca. È un pezzo fondamentale della nostra identità, ma è anche uno dei settori che oggi ha più bisogno di sostegno. Gli ultimi anni sono stati difficili, segnati da eventi climatici estremi e da una perdita di competitività dovuta a costi troppo elevati. Abbiamo bisogno di fare di più».

La novità dell'anno è stata l'arena 'Healthy Food', uno spazio nel quale la divulgazione scientifica è abbinata alle testimonian-

ze di ospiti del mondo dello sport e dello spettacolo. A tenere a battesimo la rassegna ieri mattina sono state l'attrice Manuela Arcuri e l'ex schermitrice pluricampionessa olimpica Valentina Vezzali, madrina di Mac-



Manuela Arcuri e Valentina Vezzali nell'area Healthy Food, novità del 2025

frut. La fiera continua ovviamente a restare un appuntamento dedicato ai professionisti di tutta la filiera ortofrutticola, allargando però lo sguardo anche al mondo dei consumatori, insistendo sull'importanza della sana ali-

mentazione - nella quale frutta e verdura non possono prescindere - per seguire coretti stili di vita. Quelli attraverso i quali non solo si può vivere più a lungo, ma lo si può fare sentendosi meglio. Il futuro, appunto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MACFRUT. AL VIA LA FIERA DEDICATA ALL'ORTOFRUTTA

Il ministro Lollobrigida: «Le nazioni africane sono una grande opportunità»

«Loro possono consolidare la sovranità alimentare, noi possiamo esportare le nostre tecnologie e in futuro mercati per i nostri prodotti»

ROMA Il settore dell'ortofrutta italiana è un'eccellenza, cresce ma potrebbe fare di più e la politica deve giocare il suo ruolo. Leri a Rimini inaugurazione di Macfrut, appuntamento biennale di rilancio del settore, con un'altissima presenza di operatori stranieri: il 40% dei 1.600 espositori. Tutte novità nell'ambito della tecnologia applicata a frutteti, orti, serre: sono droni, robot, di intelligenza artificiale. Al taglio del nastro, fra gli altri il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida. «Macfrut è una fiera che si apre al futuro. Si apre a nazioni, soprattutto africane, che rappresentano per il sistema agricolo italiano una grande opportunità. In Africa c'è molto terreno e ci sono possibilità di lavorare. Insieme possiamo creare occasioni di sviluppo e creare opportunità per entrambi: loro possono consolidare la loro sovranità alimentare, noi possiamo esportare le nostre tecnologie e in futuro mercati per i nostri prodotti. Macfrut guarda al futuro anche per la gestione delle risorse



Il taglio del nastro al Macfrut con il ministro Francesco Lollobrigida. A destra l'intervento del ministro



Agenda ICE. La rassegna tra la 42a edizione di Macfrut, vetrina della fiera ortofrutta e la 54a edizione di Foodtec, ci ha permesso di realizzare un vero grande hub del settore agricolo in grado di attrarre operatori da tutto il mondo. Macfrut è la vetrina della filiera ortofrutta italiana, settore centrale del nostro Paese con un valore di 19 miliardi che sale a oltre 600 miliardi in estesa filiera filiera». Il presidente dell'Ente Romagna Michele De Pascale ha elogiato l'esempio di Macfrut dove realtà come Fiel, Cosena e Rimini hanno lavorato assieme, ognuno per conto dell'esplosione della manifestazione dopo il Covid, grazie anche alla collaborazione con

un miliardo di euro e comprende non solo la produzione agricola, ma anche tutta l'industria connessa: meccanizzazione, trasformazione, ricerca. È un pezzo fondamentale della nostra identità. Tuttavia, dobbiamo dibattere chiarezza, questo è uno dei settori che oggi ha più bisogno di strategia. Gli ultimi anni sono stati difficili, segnati da eventi climatici estremi e da una perdita di competitività dovuta a costi troppo elevati. Abbiamo bisogno di fare di più sulla logistica per abbattere i costi in cui quelli energetici e sulla gestione dell'acqua affinché le opere di difesa idraulica siano anche strumenti per conservare e utilizzare in modo intelligente una risorsa fondamentale».

idriche e per la generazione di energia. Il futuro offre delle opportunità e rappresenta una sfida per l'Agricoltura e l'Ortofrutta italiana. Qui a Macfrut è un momento di confronto di lavoro, stile e futuro, e questa fiera internazionale, ormai consolidata, è il luogo ideale dove trovare soluzioni per far crescere l'agricoltura italiana». Il ministro non ha risparmiato critiche all'Unione Europea sulle politiche troppo rigide in materia di agrotecnici, terra coltivata anche dagli esponenti del settore. «Noi dobbiamo diminuire l'uso di pesticidi e la produzione e possiamo sostituirli con prodotti naturali dall'Europa dove usano 50 volte di più queste molecole». Lollobrigida ha comunque riconosciuto un cambiamento di approccio in questa seconda Commissione a guida Von der Leyen. «Sono occe-

E Amadori lancia la collaborazione con i cuochi italiani

Ufficializzato l'accordo con la federazione che sostiene la valorizzazione della cucina italiana

MILANO **LORENZO LUCI** Tira aria di Romagna a Milano. Amadori è infatti tra le aziende protagoniste dell'importante fiera del settore agroalimentare globale, Tattobio, evento ospitato a Rho Fiera, che proseguirà fino a domani. Nella conferenza stampa



Da sinistra, Rocco Pozzo, presidente della Federazione italiana cuochi, Barbi e Denis Amadori, e Carlo Rossetti, presidente Fipromercon

che si è tenuta nel podigione numero 5, il gruppo consenziale ha ufficializzato la collaborazione con la Federazione italiana cuochi (FIC). Una rete capillare sul territorio che, grazie a 90 associazioni provinciali, 14 estere e 20 unioni regionali, sostiene la valorizzazione della cucina del Belpaese: «La formazione per noi è fondamentale. I cuochi hanno l'obbligo di aggiornarsi, sui processi e le dinamiche produttive del comparto di riferimento», dice il presidente Rocco Pozzo. È chiarissima anche la filosofia di Amadori, proprio come

segnalato puntualmente. Per raccontare l'eccellenza, l'innovazione e l'evoluzione dei prodotti Amadori, è intervenuto anche il direttore centrale marketing, Matteo Conati: «La filiera integrata è il nostro orgoglio. Insieme a nutrizionisti, andiamo a studiare la dieta dell'animale, con un occhio di riguardo verso il loro benessere». Lo scopo di tutto ciò? «Nutrire le comunità di oggi di domani con proteine buone per tutti». Il gruppo romagnolo ha ideato infatti 4 tipi di cuochi di proteine che rappresentano la proposta alimentare "Basso" con protagonisti "Il Campese", (prima e più grande filiera italiana del pollo allevato all'aperto), il "Giallo", ovvero le uova e gli ortofrutta, il "rossi" del salmone, attraverso lo nostro marchio Latini (parte del Gruppo dal 2022), infine il "verde" della linea Veggy Amadori, che da inizio 2025 potrà vantare proteine vegetali da legumi 100% italiane.

Macfrut, tante buone ragioni Le ambasciatrici del benessere: a pranzo con Vezzali e Arcuri

La novità del 2025 della 42esima edizione è lo spazio dedicato all'alimentazione sana Ieri il battesimo di 'Healthy Food' con l'ex fioretista pluricampionessa olimpica e l'attrice

di Luca Ravaglia

Una buonissima ragione per partecipare a Macfrut? La possibilità di poter dire agli amici di essere stati a pranzo con Manuela Arcuri e Valentina Vezzali. Ieri l'attrice e l'ex schermitrice pluricampionessa olimpica sono state in effetti tra le protagoniste di 'Healthy Food' l'arena allestita all'intero della fiera internazionale dell'ortofrutta in programma fino a domani nei padiglioni dell'Expo di Rimini e giunta alla sua 42ª edizione, sotto l'egida di Cesena Fiera.

La novità targata 2025 è quella legata all'allestimento di uno spazio dedicato alla promozione dell'importanza di consumare cibo buono e di qualità, a vantaggio della propria salute, di oggi e di domani. Gli incontri sono iniziati col coinvolgimento del professor Francesco Sofi (Università di Firenze-Comitato scientifico Società Italiana Nutrizione Umana) e appunto di Arcuri e Vezzali. Per l'attrice laziale, non a caso «la frutta e la verdura, preferibilmente se certificate biologiche, non mancheranno mai sulla nostra tavola. Adesso che sono mamma, sto cercando di sensibilizzare verso questo tipo di approccio anche mio figlio e credo di essere sulla buona strada. Il mio lavoro è for-



Uno stand del Macfrut alla fiera di Rimini: la 42esima edizione si chiuderà domani

temente legato al benessere e all'immagine personale. Da qui l'attenzione verso un'alimentazione sana, pulita e consapevole è sempre stata fondamentale».

Non solo cibo sano, ma anche un'attività sportiva e fisica costante. «Sono sicuramente ingredienti imprescindibili per vivere bene e in salute. Da atleta ha aggiunto Vezzali col sorriso - posso dire che i regimi alimentari sono legati alle performance e alle gare. Questo non toglie però che la tradizione a tavola,

la mia è emiliana, detti ancora le regole al palato e non a caso quando vogliamo mangiare 'di sostanza' andiamo da mia madre. Una scelta che ci premia e che tiene viva la tradizione e la cultura del cibo».

Dopo le parole, i fatti: lo chef Francesco Vincenzi di Franceschetta58 di Modena ha preparato e servito un piatto composto da insalata di agretti condita con una salsa di agretti, limone e olio al prezzemolo, battuto di rucola, capperi soffiati e tuorlo fermentato. «Un piatto che unisce la stagionalità degli in-

gredienti con quel tocco di fantasia e tecnica che rendono anche ingredienti relativamente semplici in immersioni di gusto e di forte potere evocativo».

Il focus andato in scena al pomeriggio ha visto come ospiti anche il vice campione olimpico di beach volley Daniele Lupo e la showgirl e conduttrice televisiva Matilde Brandi. Oggi si replica. Tra i vari appuntamenti, alle 17 intervento in diretta in collegamento video del vicepresidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani.

Kiwi dulcis
in vetrina

OROGEL FRESCO



Vincenzo Finelli
direttore generale

Orogel Fresco protagonista a Macfrut con Kiwi Dulcis. La cooperativa del Gruppo Orogel che produce e commercializza i migliori prodotti ortofruttili freschi coltivati con sistemi di produzione integrata, biologica e biodinamica nelle zone più vocate d'Italia, presenta un bilancio positivo in termini di aumento dei soci produttori e di superfici frutticole, e fa il punto delle sfide future del settore. «In un contesto generale di mercato di contrazione delle superfici frutticole - spiega il direttore generale di Orogel Fresco Vincenzo Finelli - in maniera particolare su alcune specie, Orogel Fresco, nell'ultimo triennio, ha registrato un aumento medio delle superfici produttive del 10%. Un forte segnale positivo per la nostra azienda, che rimarca inoltre il potere attrattivo del settore verso i giovani, aperti ad accogliere le nuove tecnologie dell'agricoltura 4.0».

Inaugurata la 54esima edizione della rassegna alla presenza del ministro Lollobrigida

Tutti i grandi numeri internazionali di FierAvicola



La 54esima edizione di FierAvicola ha inaugurato ieri insieme a Macfrut. Al taglio del nastro, il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, che ha poi incontrato gli espositori nei padiglioni della mostra (foto).

L'edizione 2025 presenta numeri in crescita sia per superficie espositiva in aumento del 10% rispetto al 2023, con 160 espositori di cui il 27% estero, sia per numero di buyer internazionali, oltre 100, risultato di un intenso impegno per l'internazionalizza-

zione, supportato dalla collaborazione con le istituzioni diplomatiche (consolati e ambasciate), del commercio estero (ICE, Assafrica) e universitarie (Università di Bologna).

A FierAvicola - appuntamento biennale organizzato da FierAvicola e Assoavi - sostenibilità, benessere, sicurezza alimentare sono stati alcuni dei grandi temi oggetto di dibattito della prima giornata che continueranno a tenere banco anche oggi nella seconda giornata dell'evento.

Macfrut, tante buone ragioni Le ambasciatrici del benessere: a pranzo con Vezzali e Arcuri

La novità del 2025 della 42esima edizione è lo spazio dedicato all'alimentazione sana ieri il battesimo di 'Healthy Food' con l'ex fioretista pluricampionessa olimpica e l'attrice

di Luca Ravaglia

Una buonissima ragione per partecipare a Macfrut? La possibilità di poter dire agli amici di essere stati a pranzo con Manuela Arcuri e Valentina Vezzali. E a quel punto che provino a fare di meglio, se riescono. Ieri l'attrice e l'ex schermitrice pluricampionessa olimpica sono state in effetti tra le protagoniste di 'Healthy Food' l'arena allestita all'interno della fiera internazionale dell'ortofrutta in programma fino a domani nei padiglioni dell'Expo di Rimini e giunta alla sua 42esima edizione, sotto l'egida di Cesena Fiera. La novità targata 2025 è quella legata all'allestimento di uno spazio dedicato alla promozione dell'importanza di consumare cibo buono e di qualità, a vantaggio della propria salute, di oggi e di domani. Gli incontri sono iniziati col coinvolgimento del professor Francesco Sofi (Università di Firenze-Comitato scientifico Società Italiana Nutrizione Umana) e appunto di Arcuri e Vezzali. Per l'attrice originaria di Latina, non a caso «La frutta e la verdura, preferibilmente se certificate biologico, non mancheranno mai sulla nostra tavola. Adesso che sono mamma, sto cercando di sensibilizzare verso questo tipo di approccio anche mio figlio e credo di essere sulla buona strada. In effetti sono avvantaggiata dal fatto che stiamo parlando di prodotti buoni e salutari. Il mio lavoro è forte-



Uno stand del Macfrut alla fiera di Rimini: la 42esima edizione si chiuderà domani

mente legato al benessere e all'immagine personale. Da qui l'attenzione verso un'alimentazione sana, pulita e consapevole è sempre stata fondamentale».

Non solo cibo sano, ma anche un'attività sportiva e fisica costante. «Sono sicuramente ingredienti imprescindibili per vivere bene e in salute. Da atleta ha aggiunto Vezzali col sorriso - posso dire che i regimi alimentari sono legati alle performance e alle gare. Questo non toglie però che la tradizione a tavola, la mia è emiliana, detti ancora le regole al palato e non a caso quando vogliamo mangiare 'di

sostanza' andiamo da mia madre. Una scelta che ci premia e che tiene viva la tradizione e la cultura del cibo». Dopo le parole, i fatti: lo chef Francesco Vincenzi di Franceschetta58 di Modena ha preparato e servito un piatto composto da insalata di agretti, limone e olio al prezzemolo, battuto di rucola, capreo soffiato e tuorlo fermentato. «Un piatto che unisce la stagionalità degli ingredienti con quel tocco di fantasia e tecnica che rendono anche ingredienti relativamente semplici in immersioni di gusto e di forte potere evocativo». Oltre alla longevità c'è

poi la trasformazione. Ed è da qui che anche una mela diventa opera d'arte da gustare. Se in più si aggiunge l'estro di Simone Morello uno dei più promettenti chef emiliano romagnoli in circolazione, di Inkiostro di Parma, la magia è servita. Il focus andato in scena al pomeriggio ha visto come ospiti anche il vice campione olimpico di beach volley Daniele Lupo e la showgirl e conduttrice televisiva Matilde Brandi. Oggi si replica. Tra i vari appuntamenti, alle 17 intervento in diretta in collegamento video del vicepresidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani.

Kiwi dulcis
in vetrina

OROGEL FRESCO



Vincenzo Finelli
direttore generale

Orogel Fresco protagonista a Macfrut con Kiwi Dulcis. La cooperativa del Gruppo Orogel che produce e commercializza i migliori prodotti ortofruttili freschi coltivati con sistemi di produzione integrata, biologica e biodinamica nelle zone più vocate d'Italia, presenta un bilancio positivo in termini di aumento dei soci produttori e di superfici frutticole, e fa il punto delle sfide future del settore. «In un contesto generale di mercato di contrazione delle superfici frutticole - spiega il direttore generale di Orogel Fresco Vincenzo Finelli - in maniera particolare su alcune specie, Orogel Fresco, nell'ultimo triennio, ha registrato un aumento medio delle superfici produttive del 10%. Un forte segnale positivo per la nostra azienda, che rimarca inoltre il potere attrattivo del settore verso i giovani, aperti ad accogliere le nuove tecnologie dell'agricoltura 4.0».



A sinistra il ministro Francesco Lollobrigida, sopra Valentina Vezzali



LA FIERA DELL'ORTOFRUTTA**Rimini****Il Macfrut è servito
Arcuri e Vezzali in cattedra
con la 'lezione' sul cibo sano**

Il ministro Lollobrigida ha inaugurato la rassegna. La novità è lo spazio dedicato alla corretta alimentazione: protagoniste l'attrice e l'ex schermitrice

Una buonissima ragione per partecipare a Macfrut? La possibilità di poter dire agli amici di essere stati a pranzo con Manuela Arcuri e Valentina Vezzali. Ieri l'attrice e l'ex schermitrice pluricampionessa olimpica sono state in effetti tra le protagoniste di "Healty Food", l'arena allestita all'interno della fiera internazionale dell'ortofrutta in programma fino a domani nei padiglioni dell'Expo di Rimini e giunta alla sua 42esima edizione, sotto l'egida di Cesena Fiera. A inaugurare la fiera è stato il ministro dell'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida. «Questa è una rassegna che guarda al futuro» le parole del ministro. La novità targata 2025 è quella legata all'allestimento di uno spazio dedicato alla promozione dell'importanza di consumare cibo buono e di qualità, a vantaggio della propria salute, di oggi e di domani. Gli incontri sono iniziati col coinvolgimento del professor Francesco Sofi (Università di Firenze-Comitato scientifico Società Italiana Nutrizione Umana) e appunto di Arcuri e Vezzali. Per l'attrice originaria di Anagni, non a caso «la frutta e la verdura, preferibilmente se certificate biologico, non mancheranno mai sulla nostra tavola. Adesso che so-



Il ministro dell'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida

no mamma, sto cercando di sensibilizzare verso questo tipo di approccio anche mio figlio e credo di essere sulla buona strada. In effetti sono avvantaggiata dal fatto che stiamo parlando di prodotti buoni e salutarci. Il mio lavoro è fortemente legato al benessere e all'immagine personale. L'attenzione verso un'alimentazione sana, pulita e consapevole è sempre stata fondamentale».

Non solo cibo sano, ma anche

un'attività sportiva e fisica costante. «Sono sicuramente ingredienti imprescindibili per vivere bene e in salute. Da atleta - ha aggiunto Vezzali col sorriso - posso dire che i regimi alimentari sono legati alle performance e alle gare. Questo non toglie però che la tradizione a tavola, la mia è emiliana, detti ancora le regole al palato e non a caso quando vogliamo mangiare 'di sostanza' andiamo da mia madre. Una scelta che ci premia e



La tavola rotonda con Manuela Arcuri, al centro, e Valentina Vezzali (a destra)

che tiene viva la tradizione e la cultura del cibo». Dopo le parole, i fatti: lo chef Francesco Vincenzi di Franceschetta58 di Modena ha preparato e servito un piatto composto da insalata di agretti condita con una salsa di agretti, limone e olio al prezzemolo, battuto di rucola, cappe-ro soffiato e tuorlo fermentato. **Oltre** alla longevità c'è poi la trasformazione. Ed è da qui che anche una mela diventa opera d'arte da gustare. Se in più si aggiunge l'estro di Simone Morello uno dei più promettenti chef emiliano romagnoli in circolazione, di Inkiostro di Parma, la magia è servita. Il focus andato in scena al pomeriggio ha visto come ospiti anche il vice campione olimpico di beach volley Daniele Lupo e la showgirl e conduttrice televisiva Matilde Brandi. Oggi si replica. Tra i vari appuntamenti, alle 17 è previsto un intervento in diretta in collegamento video del vicepresidente del Consiglio e Ministro degli Affari Esteri Antonio Tajani.

Luca Ravaglia