

Cesena

Ritorno in fiera

Reale e digitale insieme, il Macfrut ora ha due facce

A spasso tra gli stand del ritrovato salone internazionale dell'ortofrutta, tra videoconferenze, dimostrazioni dal vivo e strette di mano

di Luca Ravaglia

L'espositore vietnamita ha gli occhi incollati sul monitor del computer, in videoconferenza con un compratore che da chissà quale angolo del mondo si sta interessando alle prelibatezze del sud est asiatico esposte nel suo stand. A pochi passi di distanza, in un campo con tanto di vera terra allestito per l'occasione, un imprenditore ferrarese mostra con orgoglio le fiamme attraverso le quali i suoi trattori griffati 'Officine Natale Mingozzi' garantiscono diserbo e disinfezione dei terreni agricoli senza utilizzare prodotti chimici ma basandosi esclusivamente sul calore.

L'edizione 2021 di Macfrut sta tutta qui, nell'unione tra due mondi, quello digitale in grado di far arrivare una rassegna ortofrutticola di livello internazionale in ogni angolo del pianeta e quello reale che alla faccia del virus sta tornando a vivere e a regalare quei riscontri che solo faccia a faccia possono essere assaporati. Perché hanno ragione i collegamenti virtuali, ma quando c'è da mostrare l'affidabilità di un trattore, niente vale quello che si vede dal vivo. Altrimenti il terreno agricolo dentro la fiera cosa lo allestivano a fare?».

Incontestabile. Lo si vede passeggiando tra gli stand di delegazioni arrivate a Rimini dagli

angoli più disparati del pianeta: detto del Sud - Asia, ci sono da aggiungere Africa, Americhe ed Europa. Con ampie divagazioni italiane, a partire dalle tante realtà istituzionali che hanno approfittato della rassegna per allestire la loro personalissima vetrina. La Sardegna è partner ufficiale, l'Emilia Romagna gioca in casa e apre la strada a una lunga lista.

Anche il territorio cesenate ha risposto in massa, sfruttando anche l'abbinamento con FieraAvicola, che ha allargato gli spazi espositivi e i generi proposti, inglobando anche il mondo delle carni bianche. Dunque ecco che, tanto per fare un esempio e rilanciare l'idea del toccare il prodotto con mano, all'ora di pranzo il gruppo Amadori ha organizzato uno show cooking nella grande cucina allestita per le dimostrazioni con pentole e fornelli. Nel frattempo tra mascherine, green pass e misurazioni della temperatura agli ingressi, la buona vecchia stratta di mano che segue la firma di un nuovo contratto e il rinnovo di una storica collaborazione, perderà anche di attualità senza però cancellare il succo della questione: da martedì mattina e fino a questa sera, nei padiglioni della Fiera di Rimini, insieme a Macfrut si è tornati a fare affari con uno spirito che non si vedeva da tempo. E che assomiglia tanto a un altro passo verso la sconfitta della pandemia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli stand del Macfrut, tornato in presenza dopo l'edizione 2020 in digitale, sono 800, il 20% dei quali proviene dall'estero. I buyer accreditati sono 500 e sono oltre 50 gli eventi che si terranno in questa 38 edizione che comprende anche Fieravicola



La presentazione delle Meraviglie di Orogel fresco a Macfrut

La nuova linea 'Le Meraviglie' è stata presentata ieri al Macfrut di Rimini

Orogel Fresco lancia 'la frutta che sa di frutta'

I frutti vengono raccolti quando hanno raggiunto il giusto grado di maturazione così sono più saporiti

E' un ritorno al passato, quando la frutta veniva staccata dall'albero quando era matura e perciò aveva il sapore pieno. Poi è arrivata la globalizzazione che ci propone banane e ananas raccolte da settimane e migliaia di chilometri, la grande distribuzione che applica alla frut-

ta i criteri di stoccaggio dei fusti di detersivo, per cui la frutta oggi è assai meno appetitosa. Ma le esigenze dei consumatori sono sempre più raffinate, e molti sono disposti a spendere un po' di più per mangiare una pesca che sappia di pesca.

Orogel Fresco ha percepito l'esigenza, l'ha fatta analizzare da AstraRicerche e l'ha trasformata in opportunità lanciando 'Le Meraviglie - il sapore autentico della frutta', rinfrescando marchio e confezioni riciclabili.

La presentazione è avvenuta ie-

ri a Rimini, nell'ambito di Macfrut. «I consumi si stanno evolvendo, e noi gli andiamo incontro formando i nostri soci produttori e organizzando la distribuzione - hanno detto il presidente Realdo Mastini e il direttore Vincenzo Finelli -. A breve saremo in grado di fornire il 15-30% delle 40.000 tonnellate di produzione annua con un sapore nettamente migliore di quello che si può trovare oggi in qualunque supermercato».

Paolo Morelli

Orogel a Macfrut ha presentato una nuova linea di frutta

Prodotto premium si chiama "Le Meraviglie" e punta a sapori intensi e giusta maturazione

CESENA

Alla ricerca della frutta come una volta, Orogel Fresco, cooperativa di primo grado del sistema Orogel che gestisce la produzione e commercializzazione di frutta fresca, lancia al Macfrut di Rimini una nuova linea premium, "Le Meraviglie".

Una linea che vuole stupire all'assaggio e far riscoprire profumi e sapori genuini e autentici, perché composta esclusivamente da frutta di stagione, colta al punto giusto di maturazione, confezionata direttamente all'origine e subito fatta pervenire ai punti vendita. «Il percorso dal campo alla tavola - spiega Vincenzo Fi-



La presentazione ieri a Macfrut

nelli, direttore Orogel Fresco - è organizzato in modo da essere il più breve possibile, così la frutta che i nostri agricoltori selezionano sulla pianta per diventare Le Meraviglie conserva tutto il profumo e il gusto autentico, come appena raccolta». Punto di forza la possibilità di confezionare la maggior parte dei prodotti direttamente in campo