

## SAPORE TASTING EXPERIENCE 2012 – Rimini 25-28 Febbraio 2012

Si è da poco conclusa a Rimini la fiera SAPORE Tasting Experience 2012, dove CNA Alimentare ha portato le eccellenze dell'artigianato regionale. Presente un gruppo di 17 imprese associate, provenienti da varie province emiliano-romagnole, che hanno esposto i propri prodotti nello spazio collettivo di CNA Alimentare.

Gli **aceti e i condimenti** dell'Acetaia Montale, dell'Acetaia di Montericco, del Vascello del Monsignore; **i dolci e biscotti** di Modigliantica, de La Corte di Raffaello e de I Sapori di Predappio; **i liquori** de Il Mallo e de Il Grappone; **i formaggi** del Caseificio Pascoli e de I tufi di Sant'Albino; ed ancora **i salumi** del Salumificio Vecchi, **le farine** del Moligno Sapignoli, **il miele** di Energia dai Fiori, **le conserve di pesce** di Tosi e Raggini, **le piadine** del Consorzio Produttori Piadina Romagnola di Rimini, **i prodotti tipici romagnoli** di Luvirie, **l'olio** dell'Oleificio Lo Conte.

CNA è stata protagonista anche con lo spazio dedicato a ORGOLIO, nel quale esponevano 9 produttori di olio dell'Associazione Frantoiani Oleari dell'Emilia Romagna, coordinata dalla CNA di Rimini, e che ha richiamato l'interesse di numerosi buyer stranieri.

Anche lo stand CNA è stato visitato da molti operatori e sono stati anche stretti nuovi rapporti commerciali, quale ad esempio l'accordo con buyers americani per l'esportazione della piadina romagnola a New York.

In generale SAPORE 2012 ha confermato i propri numeri generali (77.109 visitatori professionali), ma c'è stata fra gli operatori grande soddisfazione per il risultato dei visitatori esteri, cresciuti del 7% sul 2011, creando ulteriori opportunità di esportazione del made in Italy verso Medio ed Estremo Oriente, i Paesi del Mediterraneo ed Europa, con incrementi rilevanti anche verso la Russia.

E' interessante notare il trend rilevato da alcune ricerche che indicano una riduzione della spesa alimentare di oltre sette miliardi di euro per i pasti in casa e di oltre un miliardo per quelli fuori casa negli ultimi cinque anni. C'è però un'attenzione ad eliminare il superfluo, limitando gli sprechi e riorientandosi sulla scelta di prodotti tradizionali. La crisi sta dunque consolidando un comportamento già in atto da tempo dovuto anche a nuovi stili di vita, dove i primi piatti e contorni vengono preferiti ai secondi.

La CNA Alimentare continuerà nell'attività di valorizzazione dei prodotti artigianali e di qualità sempre più fondamentali per la salute dei cittadini.

*[Link alla galleria immagini](#)*