

Fiera Mediterranea Food & Beverage, Massimo Milani (Sma): "Un'importante evento di conoscenza"

Data: 11 agosto 2010 | Autore: Redazione



I più importanti marchi della Grande distribuzione organizzata hanno aderito con entusiasmo alla “Fiera Mediterranea Food & Beverage” “perché – afferma Massimo Milani del gruppo Sma – siamo interessati a comprendere le potenzialità dei produttori locali di tutti i territori in cui siamo presenti”. Oggi Simply Sma, che occupa più di 9.500 dipendenti, ha oltre 1.700 punti vendita, di cui 270 gestiti direttamente e i restanti gestiti con la formula dell'affiliazione.[MORE] “In Calabria – spiega siamo presenti unicamente attraverso il franchising. Tuttavia molte produzioni locali, come ad esempio i vini, si trovano in tutta la rete di vendita”.

Secondo Milani c'è davvero grande spazio per i prodotti locali di qualità, visto che negli ultimi anni stanno riscuotendo molto interesse da parte della clientela. “Tra questi – prosegue il rappresentante di Sma – anche quelli calabresi”. E se un punto di forza è certamente la qualità, diversi sono quelli di debolezza sui quali le nostre aziende del settore enogastronomico devono lavorare. “In particolare – spiega - la logistica e la frammentazione delle imprese. Bisognerebbe inoltre creare delle campagne di comunicazioni ad hoc per far conoscere meglio le produzioni calabresi. In tal senso – conclude Milani - la Fiera rappresenta un'importante opportunità di conoscenza delle aziende e di ciò che esse propongono al mercato”.

Intanto anche il terzo giorno di “Mediterranea Food & Beverage” si è caratterizzato per una massiccia

presenza di visitatori e per un appuntamento molto particolare: le sculture in cucina, realizzate all'Associazione Provinciale Cuochi di Catanzaro. In particolare, è stato premiato lo chef Nicola Stratoti per le sue straordinarie realizzazioni (nella foto). Domani, martedì 9 novembre, due gli appuntamenti. Alle 17 un corso di cucina dedicato ai primi piatti, con relativa degustazione; alle 18.30, "Pizza acrobatica", un corso di pizza artistica, tecnica ed etica professionale, a cura di Giorgio Riggio, campione mondiale di specialità.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/fiera-mediterranea-food-beverage-massimo-milani-sma-un-importante-evento-di-conoscenza/7579>

