

[IFE: anche l'Italia presente alla fiera londinese della buona alimentazione](#)

scritto da Clarissa Iraci | 23/03/2017



A Londra, dal 19 al 22 marzo, si è svolta l'IFE - International Food and Drink Event una grandissima fiera del food & beverage con espositori e visitatori internazionali. Grande successo anche per l'area italiana.

Nella guida ufficiale che viene fornita all'ingresso, l'[IFE - International Food and Drink Event](#) viene definita come *The UK's largest gathering of global food & drink buyers and suppliers* cioè la più estesa raccolta di acquirenti e fornitori del food & beverage del Regno Unito.

La fiera, che si svolge nei 65mila mq dello spazio espositivo di *Excel* a Londra, nel quartiere di Newham, lo scorso anno ha avuto 29mila visitatori e 1350 aziende espositrici. La ventesima edizione, che si è svolta quest'anno, **dal 19 al 22 marzo**, ha confermato le buone aspettative e le ha soddisfatte grazie anche a importanti novità.

L'IFE è un raduno ufficiale dei prodotti alimentari del Regno Unito, ma non solo. Venditori al dettaglio, fornitori, acquirenti, curiosi e appassionati di cibo provenienti dal resto del mondo, mettono piede nei due padiglioni Nord e Sud di ExCel con la volontà di:

- testare prodotti nuovi e in ascesa sul mercato;
- provare i menù-ispirazione dei ristoratori affermati e delle aziende;
- conoscere nuovi macchinari per il packaging;
- consolidare le partnership tra le compagnie e, più in generale, alleggerire la filiera produttiva in vista di un maggiore rispetto dell'ambiente.

La fiera è, infatti, supportata dal DEFRA (Dipartimento britannico dell'Ambiente, del Cibo e degli Affari Rurali) e dal DIT (Dipartimento Internazionale del Commercio), mostrando come il Regno Unito, e in particolare Londra, costituiscano sempre terreno fertile e trampolino di lancio per nuovi progetti e idee al livello internazionale.

Le diverse aree della fiera



Data la vastità fisica e la varietà tematica della fiera, lo spazio espositivo è diviso in **nove sezioni**:

1. Forno
2. formaggi e latticini
3. bevande
4. Great british and Irish food
5. drogheria
6. salute e benessere
7. ingredienti
8. Meat and Seafood
9. Snack and Confectionary.

Le novità di IFE 2000

Degne di nota sono anche le **importanti novità** della ventesima edizione alla luce del sempre più vivo interesse alle tematiche dello sviluppo sostenibile e alle nuove tendenze alimentari. Tra queste:

- il **Teathre Big Picture**, situato nella sezione Sud, che ha costituito l'*agorà* delle questioni relative al cibo e al vino del 2017;
- il **Talking trends**, è stato luogo di dibattiti sulle nuove tendenze alimentari e sulle bevande chiave. Si è parlato, ad esempio, di quanto la nutrizione incida sull'invecchiamento in corso della popolazione o di come trasformare un piccolo ristorante in un business;
- lo **Staff Canteen**, con *cooking show* e consigli sulle scelte commerciali e sui nuovi abbinamenti culinari.

Anche l'Italia nell'IFE

I dati confermano che il Regno Unito costituisce uno dei maggiori mercati di sbocco per le produzioni alimentari italiane. All'IFE, dopo il padiglione dedicato all'ITA (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), è stata aperta una sezione in cui i dialetti italiani affiancano gli accenti britannici: *Firmadolci*, *Granarolo*, *Maglio*, *Puglia Selection*, *Prodotti alimentari Fioravanti*, *Pastificio Cara Nonna* sono solo alcune delle tante aziende che alla manifestazione hanno ostentato freschezza e italianità dei loro prodotti. Assaggiare i biscotti *mini amorelli* dell'azienda veneta *Forno Bonomi*, il panettone *King* dell'azienda siciliana *Fiasconaro*, il guanciale al brandy dei supermercati *Prezzemolo e Vitale*, è stato come sentirsi a casa.

La prossima edizione nel 2019

La fiera ha cadenza biennale e, dopo vent'anni, riesce ad essere una sorta di centro informazioni sulle tendenze e sul business del cibo a livello mondiale. Quella dell'IFE non è una passeggiata semplice: si può scegliere di bighellonare tra i tantissimi padiglioni o pianificare, grazie al sito e alla *showguide*, un percorso personalizzato in base ai propri interessi o al proprio business. Qualunque sia la scelta, l'aria di convivialità ed entusiasmo che caratterizzano la condivisione del cibo in uno spazio comune, crescono alla luce del mix interculturale che caratterizza questo stesso spazio, riflesso di una Londra multietnica ma anche riflesso di un mondo dove le culture locali vogliono diventare internazionali, dove anche la più piccola divisione geografica ha la possibilità di sentire attraverso la propria idea.