

No. 16 / October 2017, Cologne

Anuga 2017: cifre e fatti

Jan Pettke è il nuovo Cuoco dell'anno 2017 e tante altre interessanti novità

Con i suoi circa 165.000 operatori provenienti da 198 paesi Anuga 2017, dopo aver fatto segnare il record di espositori, ottiene anche un buon incremento dei visitatori (7405 espositori da 107 paesi). Mostre speciali, congressi e workshop hanno ospitato, oltre a prodotti e programmi, anche momenti informativi preziosi e dimostrazioni culinarie. L'Anuga Culinary Stage ha per esempio offerto varie opportunità di ammirare i giovani talenti ai fornelli, scoprire nuovi prodotti e formulare nuove idee per la propria cucina.

Segue un quadro generale dei principali eventi e congressi:

Anuga Culinary Stage

Per tutta la durata di Anuga 44 chef hanno cucinato in 9 cucine professionali e 16 pasticceri hanno dato prova delle proprie capacità. Qui si sono fra l'altro svolte le finali di "Cuoco dell'anno" e "Pasticcere dell'anno".

Jan Pettke è il nuovo Cuoco dell'anno 2017

Al termine di un'avvincente finale di alto livello lo chef Jan Pettke di Scheck-In-Kochfabrik di Achern si è aggiudicato il prestigioso concorso dedicato ai professionisti; al secondo posto si è piazzato l'austriaco Christopher Sakoschek di Kirchdorf nel Tirolo, mentre la terza piazza è andata a Jürgen Kettner, junior sous chef del ristorante Schöngrün di Berna. Per la prima volta i vincitori si sono equamente ripartiti fra i tre paesi partecipanti al concorso (D-A-CH).

Mike Kainz è il nuovo Pasticcere dell'anno

Mike Kainz (Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie) di Basilea è stato nominato Pasticcere dell'anno. Nella finale del concorso internazionale dedicato ai dessert il ventiquattrenne ha affrontato avversari provenienti da Germania, Austria e Svizzera; al secondo posto si è piazzato il pasticcere Yoshiko Sato, che lavora anch'egli a Basilea (TAVERO AG), mentre la terza piazza è andata ad André Siebertz dell'Hotel Clostermanns Hof di Niederkassel-Uckendorf.

Anuga taste Innovation Show

Nell'"Anuga taste Innovation Show" sono stati presentati 67 prodotti, selezionati da una giuria specializzata fra gli oltre 2300 articoli della banca dati delle novità di Anuga. Questi prodotti saranno visibili sul sito web di Anuga anche al termine della rassegna:

www-anuga.de / www.anuga.com



Anuga
07.10.-11.10.2017
www.anuga.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax
+49 221 821-3544
E-mail
c.hackmann@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Executive Board:
Gerald Böse
(President and Chief Executive Officer)
Katharina C. Hamma
Herbert Marner

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

Anuga Trend Zone

Tutte le 25 conferenze dell'Anuga Trend Zone relative a temi trend come "Active Nutrition" o "Plant Powered Growth" hanno registrato un'ottima affluenza in tutte le giornate al pari della mostra speciale collaterale.

Anuga Olive Oil Market

42 aziende hanno presentato 63 oli d'oliva di diversa provenienza, fra cui anche Sudafrica e Sudamerica.

Anuga Organic Market

103 aziende hanno proposto circa 1500 prodotti biologici, equamente distribuiti fra salumi, prosciutto, carne e latticini, tè e caffè, pane, dolci e bevande; l'offerta comprendeva anche 180 prodotti vegani di vario genere.

Anuga Halal Market

Per la prima volta l'"Anuga Halal Market" ha offerto ai visitatori la possibilità di ammirare un condensato dei prodotti halal di tutto il mondo e al contempo informarsi in merito a certificazioni e canali distributivi. L'esposizione comprendeva circa 200 prodotti di diversa tipologia.

Anuga Wine Special

È stato possibile degustare 92 vini, mentre le 14 workstation hanno presentato altri vini e specialità. Markus Del Monego, campione del mondo dei sommelier, e il team di Sommelier Consult hanno proposto nuovamente un interessante programma di seminari su diverse tematiche inerenti vino, superalcolici e prelibatezze varie. Sono stati assegnati anche gli Anuga Wine Awards: 29 medaglie d'argento, 19 d'oro e 6 doppio oro.

E-GROCERY-CONGRESS@Anuga 2017

Il primo E-GROCERY-CONGRESS@Anuga ha accolto circa 100 partecipanti. Il congresso ha presentato gli ultimi trend della distribuzione online, illustrato esempi di best practice e offerto ampie possibilità di networking.

ifood Conference - Mega Trends in Food

La seconda ifood Conference di Anuga si è occupata di innovazioni e trend nell'industria alimentare, trasmettendo ai partecipanti nuovi e preziosi spunti per sviluppare prodotti e programmi. 140 ospiti hanno sfruttato l'opportunità di scambio con importanti relatori e partecipanti.

Anuga in cifre:

Ad Anuga 2017 hanno partecipato 7.405 aziende provenienti da 107 paesi su una superficie espositiva lorda di 284.000 m²; 716 espositori provenivano dalla Germania, mentre 6.689 sono giunti dall'estero, con un'incidenza estera dell'90 per cento. Anuga 2017 ha ospitato circa 165.000 operatori da 198 paesi, con una partecipazione estera del 75 per cento.

La prossima edizione di Anuga si svolgerà
dal 5 al 9 ottobre 2019.

Page
3/3

Per maggiori informazioni: www.anuga.de / www.anuga.com

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse is an international leader in organising food fairs and events regarding food and beverage processing. Trade fairs such as the Anuga, ISM and Anuga FoodTec are established world leaders. Koelnmesse not only organises food trade fairs in Cologne, Germany, but also in further growth markets around the globe, for example, in Brazil, China, Colombia, India, Italy, Japan, Thailand, the United States and the United Arab Emirates, which have different focuses and contents. These global activities enable us to offer our customers a network of events, which in turn grant access to different markets and thus create a basis for sustainable and stable international business.

Further Information is available at: <http://www.global-competence.net/food/>

The next events:

veganfach, Cologne, Germany, 03.-04.11.2017
Andina Pack, Bogota, Colombia, 07.-10.11.2017
ISM, Cologne, Germany, 28.-31.01.2018
ProSweets Cologne, Cologne, Germany, 28.-31.01.2018

Note for editorial offices:

Anuga photos are available in our image database on the Internet at www.anuga.com in the "Press" section.

Press information is available at: www.anuga.com/Pressinformation

If you reprint this document, please send us a sample copy.

Your contact:

Christine Hackmann
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2288
Fax +49 221 821-3544
c.hackmann@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com