

# 1<sup>er</sup> Salon International de l'Agrume

ATELIERS - CONFERENZE - COOKING SHOWS

La Communauté de la Riviera française organizza  
**il primo Salone Internazionale de l'Agrume**

5 & 6 aprile 2024  
Palazzo dell'Europa a Mentone

Intorno ai produttori del Limone di Mentone e a molte altre varietà, i professionisti di tutti gli orizzonti vi faranno scoprire i loro talenti, ricerche e prodotti selezionati con attenzione dove si mescolano i sapori autentici e soleggiati del Mediterraneo.



Vera fonte di ispirazione e di ricerca, il Salone Internazionale dell'Agrume si posiziona come appuntamento imprescindibile e privilegiato di scambi, incontri e valorizzazione tra i professionisti della filiera agrumicola.

Per 2 giorni, a Mentone, capitale del Limone, il Salone Internazionale dell'Agrume, metterà gli agrumi al centro delle sfide sociali e invita espositori, relatori, partner e visitatori, a riflettere insieme sugli «Agrumi» di oggi e di domani, riguardo ai loro usi, tendenze e savoir-faire.



## Perché un Salone BtoB & BtoC ?



Le plus doux des citrons



Questo Salone è nato da una riflessione portata dall'Associazione per la Promozione del Limone di Mentone (APCM) per raggruppare, in un unico luogo, i professionisti, esperti e prescrittori dell'agrumicoltura.

L'intento è che questi attori possano condividere le problematiche incontrate, le buone pratiche ambientali o le nuove conoscenze per migliorare la produzione e la catena di trasformazione degli agrumi in numerosi settori: alimentare, ornamentale, cosmetico, culinario. Tenendo a mente che questo canale non sarebbe completo senza l'attore finale: **il consumatore**.

Da qui la volontà di aprire le porte di questo primo Salone Internazionale dell'Agrume al pubblico. Un pubblico che si sa sensibile alla coltivazione degli agrumi, e in particolare al limone di Mentone che si ritrova nei 5 comuni della denominazione IGP situati sulla Riviera francese: Mentone, Roquebrune-Cap-Martin, Castellar, Sainte-Agnès & Gorbio.

## Un Salone Internazionale dell'Agrume per domani

La volontà è difendere di questo Salone un appuntamento imperdibile per gli attori del settore agrumicolo francese e internazionale del bacino mediterraneo: un evento unico nel suo genere, vera vetrina per le produzioni, gli usi e le tecnologie innovative degli agrumi.

Per questo motivo, il Salone Internazionale dell'Agrume vuole anche **impegnarsi in una dinamica proattiva su argomenti di fondo e trasversali come la transizione climatica, la gestione delle risorse idriche o ancora l'attrattività della filiera**. Questa emulazione è il frutto di una riflessione collettiva avviata tra gli attori di una filiera che tende a strutturarsi e che si attiva attorno a questi problemi.

Oggi più che mai per i produttori è necessario interrogarsi sull'adattamento e l'evoluzione delle pratiche a breve e medio termine e di prevedere le soluzioni che l'agroecologico può apportare.



## Cosa aspettarsi dal Salone Internazionale degli Agrumi?

Il Salone Internazionale dell'Agrume è un invito « **ad esplorare** » e « **imparare** » sugli agrumi e il loro ecosistema, ma anche a impegnarsi per un futuro sostenibile per l'agrumicoltura. Esso pone inoltre l'accento sugli usi e i contributi positivi riguardanti gli agrumi :

- un luogo dove si intrecciano innovazioni e tendenze.
- un tempo di scambio stimolante per tutti gli attori e visitatori.

Questa prima edizione si posiziona come vettore di savoir-faire, nuove tendenze, pratiche culinarie eccezionali e riflessioni sulla filiera.



## Un programma per aprire i propri orizzonti

Il Salone Internazionale dell'Agrume, offre un panorama completo degli attori dell'agrumicoltura, un'occasione unica per fare incontrare :

- i **produttori** per valorizzare le loro produzioni (compresi i produttori locali e appassionati).
- i **professionisti** per mostrare le loro abilità.
- le **imprese espositrici** per mettere in luce i loro prodotti e innovazioni.
- **gli esperti** per presentare le loro ricerche, risultati e studi.
- i **visitatori** per scoprire una panoramica dell'intera offerta di agrumicoltura.




---

Un evento sotto il patrocinio di Guillaume Gomez, Rappresentante personale del Presidente della Repubblica per la gastronomia e il cibo.

---

## Il Programma

Il Salone Internazionale dell'Agrume vi dà appuntamento il 5 e 6 aprile 2024 attorno a un programma ricco di animazioni, laboratori, conferenze, accompagnati da cooking show con Chef stellati e rinomati.

### Venerdì 5 Aprile 9h - 18h

#### 10h30 - Cooking Show

con lo chef Gilles Brunner.

#### 11h - Conferenza

« **La storia degli agrumi nel bacino mediterraneo** » con i ricercatori Franck Curk & François Luro.

#### 14h - Conferenza

« **L'uso degli agrumi nella profumeria** » con il creatore dei profumi di Chanel Olivier Polge, il critico di profumi Yohan Cervi, il ricercatore Xavier Fernandez & la mediatrice culturale Noémie Melissas.

#### 15h - Cooking Show

con gli Chef Dhaker Bejaoui & Mark Flanagan.

#### 16h - Tavola Rotonda

« **La creazione di etichette e certificazioni di qualità** » con produttori europei, scienziati & organismi professionali.

#### 16h30 - Cooking Show

con lo Chef Enrico Marmo.

### Sabato 6 Aprile 9h - 18h

#### 10h30 - Cooking Show

con lo Chef Luc Gamel.

#### 11h - Conferenza

« **L'uso degli agrumi in gastronomia** » con gli Chef Mauro Colagreco, Christian Garcia, Jean-Claude Brugel, Julien Dugourd & il giornalista François-Régis Gaudry.

#### 14h - Conferenza

« **Gli agrumi nella fabbricazione degli alcolici** » con Carole Quinton (Cointreau), Patrick Leger (Grand Marnier) & Bruno Malavasi (Campari).

#### 15h - Cooking Show

con gli Chef Christian Garcia & Jérôme Rigaud.

#### 16h - Tavola Rotonda

« **L'emergenza delle malattie degli agrumi** » con produttori europei, scienziati e organismi professionali.

#### 16h30 - Cooking Show

con la Chef Anaïs Fourier.

● Galleria Lussemburgo ● Teatro Francis Palmero

### DEDICHE DEGLI AUTORI Spazio Libreria

#### Venerdì 5 Aprile

15h - Michel et Bénédicte Bachès, *Agrumes*  
 16h - Xavier Fernandez, *Le grand guide des huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales*  
 17h - Olivier Biggio, *Agrumes résistant au froid*

#### Sabato 6 Aprile

10h - François-Régis Gaudry, *On va déguster l'Italie*  
 15h - Anne Etorre, *Le grand livre des agrumes*  
 16h - Jean-Noël Falcou, *Cultiver des agrumes bio*  
 17h - Franck Curk et François Luro, *Les agrumes du nord de la Méditerranée*

### ATELIERS ( su prenotazione ) Salone dei Paesi Bassi

#### Venerdì 5 Aprile

Fabbricazione di profumi a base di agrumi : 10h - 11h - 15h30 - 16h30  
 Innesto d'agrumi : 11h - 15h - 17h

#### Samedi 6 Avril

Fabbricazione di profumi a base di agrumi : 10h30 - 11h30 - 15h30 - 16h30  
 Innesto di agrumi : 11h - 15h - 17h

### TARIFFE

Entrata : 3€  
 Pacchetto 2 giorni : 5€  
 Ateliers : 20€ l'unità



## Le Cifre Chiave

40

STANDS  
ISTITUZIONALI  
& COMMERCIALI

14

WORKSHOP  
FORMAZIONE  
SUI  
SAVOIR-FAIRE

6

RITROVI TEMATICI  
PER COMPRENDERE  
LE SFIDE  
DELL'AGRUMICOLTURA

6

COOKING SHOWS  
DA PARTE DI  
CHEFS FRANCESI  
& INTERNAZIONALI

## 2 000 visitatori attesi

## Gli Chef Stellati & rinomati



**Christian Garcia**

Chef del Palazzo del Principe di Monaco, presidente del club degli chef



**Mark Flanagan**

Chef del Re d'Inghilterra



**Jérôme Rigaud**

Ex chef della gastronomia francese al Cremlino



**Gilles Brunner**

Presidente del grande cordone d'oro della cucina francese



**Jean-Claude Brugel**

Presidente dei discepoli d'Escoffier regione PACA



**Luc Gamel**

« Meilleur Ouvrier » di Francia 2000 (MOF)



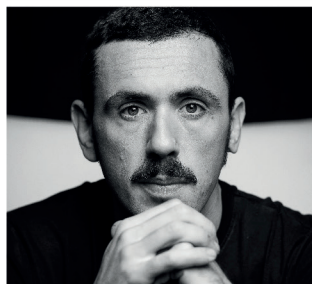
**Dhaker Bejaoui**

Vincitore di MasterChef Tunisi e semifinalista di Top chef arabo



**Mauro Colagreco**

Chef del ristorante Mirazur 3 stelle Michelin e Miglior ristorante del mondo nel 2019



**Enrico Marmo**

Chef del ristorante «Balzi Rossi» 1 stella Michelin



**Julien Dugourd**

Chef Pasticcere del ristorante «La Chèvre d'Or». (2010-2023)



**Anais Fourrier**

Chef Pasticcera e fondatrice del marchio SweetDate

## A proposito della la Communauté de la Riviera française

Situata all'estremità sud-orientale delle Alpi Marittime, lungo i confini dell'Italia e del Principato di Monaco, la Communauté de la Riviera française si estende su un territorio eccezionale, dalle rive del Mediterraneo alle cime del massiccio del Mercantour, risalendo le valli Roya e Bevera. Da Mentone, città-centro del territorio, i comuni urbani del litorale lasciano il posto ai villaggi. La diversità dei paesaggi che la compongono ne fa un mosaico unico e prezioso. Un territorio superbo, fragile e autentico.

15 comuni – 74 600 abitanti – 660,13 km<sup>2</sup> – 316 giorni di sole all'anno




[www.riviera-francaise.fr](http://www.riviera-francaise.fr)

### Co-organizzatori



### Co-finanziatori



### Ringraziamenti

La Comunità della Riviera francese ringrazia vivamente tutte le persone e gli agenti che hanno partecipato da vicino o da lontano all'organizzazione di questo primo Salone Internazionale dell'Agrume, e in particolare per la loro generosità e fiducia :

Zest - Atelier Boulanger - Metro - Botti Food - Agam's - Crédit Agricole PCA  
 Association pour la Promotion du Citron de Menton - JR Bistronomie - Groupe MUL  
 Hôtel Royal Westminster Vacances Bleues - La Coopérative de la Riviera française « Les Hespérides »  
 L'Office de Tourisme Menton, Riviera & Merveilles - Pasta Piemonte  
 La direction, les équipes pédagogiques & les élèves du Lycée Professionnel Paul Valéry

**Contatto stampa Francese :** **Contatto stampa Italiana :**

Marianne CIPAN

m.cipan@carf.fr

+33 (0)4 92 41 89 25

+33 (0)6 14 79 41 06

Giulia PUZZER

g.puzzer@carf.fr

+33 (0)4 92 41 80 41

+33 (0)6 15 65 31 15

