

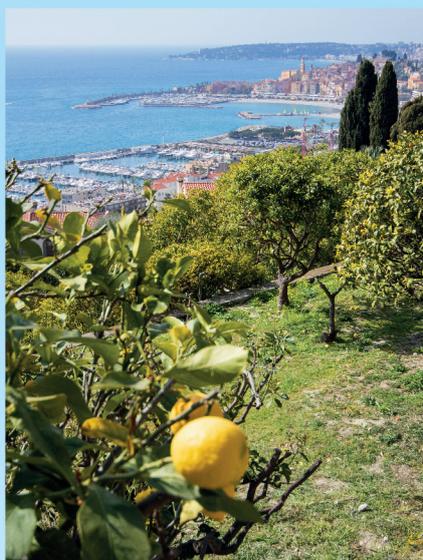
1^{er} Salon International de l'Agrume

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)



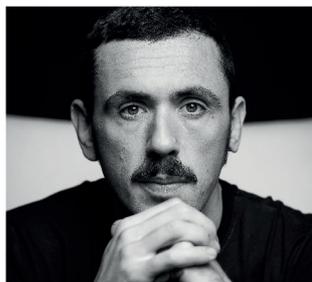
Dhaker Bejaoui

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 km² – 316 giorni di sole all'anno




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'Agrome, 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

