

CARNITALY: IL NUOVO FORMAT FIERISTICO DI UMBRIAFIERE S.p.A.

Dall'animale vivo al prodotto che giunge in tavola. Un viaggio lungo e articolato, fatto di allevamento, competenze, controlli, trasformazione e scelte consapevoli. Ed è proprio a questo percorso, spesso invisibile al consumatore, che è dedicato il nuovo format fieristico di **Umbriafiere: CARNITALY, dall'allevamento alla tavola.**

Il nuovo evento, in programma **dal 5 al 7 novembre 2027**, sarà presentato in anteprima durante la **58ª edizione di Agriumbria, dal 2 al 4 aprile 2027** con un'area **preview** interna al nuovo **padiglione 10** del quartiere fieristico.

CARNITALY nasce dall'esperienza e dal tessuto di relazioni, competenze e conoscenze sedimentati in quasi sessant'anni di **Agriumbria, la Mostra Nazionale dell'Agricoltura, della Zootecnia e dell'Alimentazione.**

Un patrimonio che oggi Umbriafiere S.p.A. sceglie di trasformare in un nuovo progetto destinato al consumatore finale ma anche agli operatori della filiera.

Il concept è semplice quanto ambizioso: **raccontare tutto ciò che accade prima che un alimento arrivi sulla nostra tavola** delineando un tragitto che parte dall'origine (animali, razze, specie e allevamenti) e arriva al prodotto finito, intercettando: **allevatori, veterinari, tecnici, trasformatori ed operatori della ristorazione**, tutte professionalità che, con competenze e responsabilità diverse, garantiscono qualità, sicurezza e valore.

Il percorso di CARNITALY si articola in **cinque capitoli**, cinque sezioni tematiche utili a comprendere questa filiera complessa:

_L'ORIGINE VIVA

Animali, specie, razze e allevamenti, rappresenta il punto di partenza e l'incontro diretto con allevatori e tecnici.

_COME SI ALLEVA

Alimentazione, genetica, benessere animale, qualità dell'acqua, gestione sanitaria e sostenibilità: tutto ciò che concorre alla qualità dell'allevamento.

_CHI GARANTISCE

Controlli veterinari, tracciabilità, certificazioni, etichettatura e catena del freddo: processi, strumenti e persone che garantiscono sicurezza e qualità.

_COME SI TRASFORMA

Dalla macelleria alla salumeria, dalla lavorazione alla refrigerazione, dalla conservazione al packaging: tecnologie e competenze che trasformano la materia prima in prodotto.

_COME SI SCEGLIE E SI CONSUMA

Nutrizione, frequenza di consumo, tecniche di preparazione, riduzione degli sprechi e degustazione. L'ultimo passaggio prima della cucina vera e propria.

Le principali filiere terrestri: bovina, suina, ovicaprina e avicola sono il cuore contenutistico della manifestazione, ma sin dalla sua prima edizione CARNITALY dedicherà uno spazio di approfondimento anche ad una filiera ospite.

Il 2027 sarà la volta dell'**acquacoltura italiana**, restituita in un'area di oltre **250 metri quadrati** fornita di una vasca didattica, dove sistemi di filtrazione visibili e tecnici qualificati racconteranno la pratica dell'allevamento in acqua dolce e marina.

L'ambizione del progetto è quella di aprire ad ambiti ancora poco esplorati nel panorama fieristico nazionale, puntando a coinvolgere il mondo delle proteine di origine animale, frontiera della ricerca alimentare in veloce evoluzione.

Con questo nuovo format Umbriafiere parte dunque da ciò che conosce meglio: **la zootecnia, gli allevamenti, le imprese e le professionalità della filiera** per generare un nuovo raccordo tra operatori e consumatori e dare seguito a una strategia di sviluppo che punta alla progettazione di nuovi eventi proprietari capaci di valorizzare il patrimonio di competenze, relazioni e infrastrutture sviluppato dal quartiere fieristico nel corso degli anni.



AGRIUMBRIA 2027 **DALLA FILIERA AL SISTEMA**

2-4 aprile 2027 | Umbria Fiere, Bastia Umbra (PG)
**58ª Mostra Nazionale dell'Agricoltura, della Zootecnia
e dell'Alimentazione**

Per informazioni e richieste stampa:
Segreteria Generale Umbriafiere S.p.A.
075 800 40 05
press@umbriafiere.it