

A Fiera Milano al via Myplant & Garden, espositori +35%

Video



Ha ufficialmente aperto i battenti alla Fiera di Milano Rho-Però la seconda edizione di Myplant & Garden, il Salone internazionale dedicato agli operatori della filiera florovivaistica, del garden e del paesaggio greenbuilding che resterà aperto fino a venerdì 26 febbraio. Con oltre 420 espositori (100 in più rispetto al 2015) di cui 70 esteri (erano 42 lo scorso anno), più di 50 delegazioni ufficiali di buyers internazionali e preaccreditati tre volte superiori al 2015, Myplant & Garden è sempre di più la manifestazione italiana di riferimento per il settore del florovivaismo. Tra gli espositori stranieri, a fare la parte del leone è l'Olanda, seguita da Germania e Danimarca. Presenze anche dal Giappone e dall'Asia. L'Exhibition Manager Valeria Randazzo: "Noi siamo molto contenti e soddisfatti delle presenze degli espositori prima di tutto e devo dire che questa mattina ho visto anche un bel gruppo di visitatori in fila a fare gli accrediti. E questo mi dà entusiasmo, vuol dire che stiamo crescendo e che la manifestazione sta diventando il riferimento italiano del settore".

In Italia il florovivaismo vale 3 miliardi di euro e può contare su 150mila addetti e 50mila imprese. Come gli altri settori ha sofferto la crisi, ma è pronto a ripartire con slancio sfruttando le opportunità offerte da manifestazioni come Myplant & Garden come ha spiegato Gianpietro D'Adda, presidente del consorzio di imprese che promuove la mostra. "L'obiettivo è di riportare a Milano, per noi il centro del florovivaismo, qualcosa che ridia vigore a questo settore che era da anni ormai spento e no ci rappresentava più sia in Italia sia fuori dai nostri confini".

Tra i tanti appuntamenti del salone del verde, le interviste green ai candidati Sindaco di Milano, la pista ciclabile con materiali d'avanguardia, le esperienze di redditività del patrimonio verde, il verde terapeutico, i contest internazionali dei maestri di decorazione floreale e l'immane showcooking in questo caso a base di erbe aromatiche dello chef Davide Oldani.