

Focus

TuttoFood e Host "battezzano" la ripresa di ristorazione e cibo

La ristorazione e il cibo, due mondi assolutamente interconnessi, si sono dati appuntamento a **Fiera Milano**, che ha ospitato, in contemporanea, "Host", la kermesse dedicata all'ospitalità, e "TuttoFood", focalizzata soprattutto sulle novità del mondo del cibo, su cui cala oggi il sipario. Due settori che, a braccetto, dopo il drammatico 2020, quasi interamente segnato dalla pandemia, hanno ripreso a crescere. Lo racconta il +82% dei fatturati di ristorazione ed hospitality nel secondo trimestre 2021, ma anche i numeri del cibo, ormai la prima ricchezza per l'economia del Belpaese, con un valore di 575 miliardi di euro (+7%), che, lungo la sua filiera, dovrà confrontarsi con temi importanti in sede europea, come "Farm to Fork", "Etichetta Nutriscore" e nuova Pac. Tra sostenibilità e innovazione, c'è stato spazio anche per il vino, con la tecnologia al servizio dei ristoranti, grazie ad un sistema di fatturazione e riordino settimanale basato solo sulla base delle bottiglie vendute, che permette di ottimizzare costi e lavoro. Fipe-Federazione Pubblici Esercizi Italiani ed Ice - Agenzia, inoltre, hanno alzato il velo sulla collaborazione che vede gli chef - da Alajmo a Sadler - in prima linea per il made in Italy (e contro l'Italian Sounding che, ormai, vale 100 miliardi di euro).



Approfondimento su WineNews.it

