

Agroalimentare da domani via a Tutto Food il territorio in mostra: buyer cercansi

Un anno record per l'agroalimentare, che ha visto l'export italiano crescere del +17% nel 2022 sul 2021, superando i 61 miliardi di euro in valore. In questo scenario di grande attesa per le prossime evoluzioni, gli occhi di tutti i professionisti internazionali sono puntati su **Milano**: dove domani, lunedì, apre i battenti **Tuttofood 2023**, la manifestazione di riferimento in Italia per l'eccellenza e l'innovazione sostenibile in tutta la filiera, che prosegue a **Fieramilano** fino a giovedì 11 maggio. Un momento molto importante per gli operatori di settore, non solo per l'incontro fra domanda e offerta, ma anche per la condivisione di conoscenze, soluzioni e buone pratiche. Piacenza sarà presente anche quest'anno con due consorzi e varie realtà del territorio.

Ci sarà naturalmente il **Consorzio Piacenza Alimentare**, nato nel 1980 per iniziativa della Camera di Commercio e che ha assunto un ruolo fondamentale nell'economia piacentina, avviando il processo di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese piacentine del comparto agro-alimentare. Grazie ad una solida e costante crescita, oggi questa realtà presieduta da **Emanuele Pisaroni** è infatti il consorzio export agroalimen-

tare più grande d'Italia e comprende una novantina di aziende nei settori: salumi, caffè & liquori, salse, vini, conserve, pasta & pizza, farina, formaggio, ortofrutta, pasticceria e biologico.

A Milano, nel Padiglione 1 (distribuite su due "isole" di 300 metri quadrati) ci saranno varie aziende sia con singoli spazi sia nello stand condiviso: da **Steriltom** ad **Agri Piacenza Latte**, da **Musetti** a **Molino Dallagiovanna**, da **Varvello International** (azienda piacentina che commercializza eccellenze italiane del cibo) a **3D Salsanatura** (altra realtà cittadina che produce salse) e poi ancora **Valcolatte**, la **Cascina Pizzavacca** e il **Caseificio Stallone**.

Particolarmente importante sarà anche la presenza del **Consorzio Salumi DOP Piacentini** (Pad. 4 - Stand R09) con un ricco programma di attività. Ben tre chef ambasciatori si alterneranno allo stand per far scoprire il gusto dei nostri "tre moschettieri" declinati in una serie di proposte gastronomiche all'insegna della creatività e versatilità in cucina. Si inizia domani, lunedì, con **Daniele Reponi** che propone le sue proposte di **AperidOP** Piacentino, per ogni salume nostrano. In pratica si tratta di piccoli panini, facili e veloci da realizzare senza cottura degli ingredienti, ma con gustosi abbinamenti, quindi, adatti anche ai bar che non hanno una cucina. Una ottima e gustosa alternativa alle olive e patati-

ne fritte per l'happy hour, che recupera in pieno la tradizione dell'aperitivo italiano, valorizzando al contempo eccellenze della tradizione alimentare tutelata.

Martedì 9 maggio è il turno di **Danilo Gatti** che proporrà il **atarò**, un pane artigianale particolare, tipico della tradizione del territorio piacentino, che è cavo all'interno, l'ideale da farcire con i tre DOP. La sua duplice proposta prevede atarò classico con pancetta e gorgonzola e atarò con coppa e crema di asparagi.

Infine, mercoledì 10 maggio è il turno di **Paco Zanobini**, lo chef che coniuga tradizione e innovazione, che proporrà un finger food a base di coppa con mousse di ricotta, crema di piselli freschi e semi di girasole.

Durante i 4 giorni di manifestazione sarà possibile assaggiare i nostri salumi anche in purezza e in abbinamento con i Vini DOC dei Colli Piacentini. «Non potevamo non esserci a questa importante fiera di settore», spiega Roberto Belli, direttore del Consorzio Salumi DOP Piacentini - che richiama l'attenzione e partecipazione, in particolare, dei buyer internazionali». Saranno presenti anche altre aziende piacentine del settore come il **Salumificio La Coppa** e il **Salumificio San Carlo**; ed altre due realtà che si occupano invece del commercio della carne: **Fiorani**, che ha sede a Piacenza e **Quabac** (Castelvetro). **gielle**



Carla, Maurizio e lo staff durante la serata del 35esimo compleanno di Riva