

PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA

Dal 22 al 26 ottobre a **FieraMilano** torna "live" la manifestazione dedicata all'universo del cibo e ai suoi dintorni. In contemporanea HostMilano sulla ristorazione professionale. Fra gli eventi di punta le competizioni "di gola" del Maestro Pastry Iginio Massari: si riparte dal dolce, da Campioni del mondo di pasticceria. Una ripartenza a TuttoFood, ovvero con il cibo e quanto lo circonda a 360 gradi per un riavvio dell'economia del gusto e della socialità. E già il titolo della manifestazione che si svolgerà dal 22 al 26 ottobre nel capoluogo meneghino a **FieraMilano** è di per sé tutto un programma. Perché in un periodo di blocco del futuro, con la pandemia ancora presente ma sotto controllo, l'universo della tavola a tutto tondo torna a proporsi live e in sicurezza. Per riunire produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del food and beverage che si confronteranno con importatori, GDO, negozi di prossimità, negozi gourmet, food service, Out of Home e naturalmente chef. In pratica uno stato dell'arte dell'intera food community mondiale in cui la tradizione alimentare si amalgama con l'innovazione. Quest'anno TuttoFood sarà in contemporanea con un altro appuntamento, HostMilano 2021 che prevede la presenza di 1.300 espositori, buyer presenti grazie al supporto di ICE/ITA Agenzia e stakeholder in arrivo da tutto il mondo (oltre 40 i Paesi rappresentati). Obiettivo: rilanciare quel grande vassoio di professionalità e saperi, oltre ai sapori, che è l'Horeca, l'ospitalità con le sue fette di settore, dalla ristorazione al bakery, dalla proposta pizza, pasta, caffè al bar e pasticceria fino all'arredo e alla tecnologia dell'offerta gastronomica del "fuori casa" che si sta via via allargando, per l'inevitabile voglia di uscire e andare a cena in compagnia, come confermano le ultime analisi sulla tendenza al ritorno della convivialità oltre le mura domestiche. "Sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e provarle sul campo, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi - sottolineano gli organizzatori -. Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TuttoFood permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatasi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione". Un doppio appuntamento che permetterà di entrare dalla porta principale in uno scenario dalle mille e una risorsa. E di spalancarla, quella porta, su un orizzonte che sa di vero rinascimento del buono che diventa eccellenza. E fa da volano per andare avanti senza le zavorre di un periodo buio come quello che abbiamo vissuto negli ultimi mesi. Del resto l'Italia che ospita il salone evento TuttoFood, da assaggiare dall'inizio alla fine, può guardare di "buon" occhio, e soprattutto palato, l'avvenire. Perché già di vittorie, e anche molto dolci ne ha avute. Come la recente incoronazione sul podio della pasticceria mondiale. E per questo assume un significato ancora più rappresentativo e goloso uno degli appuntamenti di punta come quello con Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari, il concept ideato dal Maestro pasticciere italiano e internazionale, riconosciuto ovunque, che mira a mettere a confronto importanti interpreti dell'universo dolciario a livello mondiale. Rimanendo in tema non mancheranno le competizioni internazionali a cura di FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria con il Campionato del Mondo del Tiramisù e The best Pastry chef in the World, con 18 campioni che si confronteranno sul futuro della pasticceria. Altro appuntamento da segnare sull'agenda golosa è quello con il Panettone World Championship a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. E poi Art Gallery: oltre 200 lavorazioni in esposizione, realizzate da pasticciere in vena di creatività da gustare. Sul versante anche Host in programma l'appuntamento del segmento Caffè con i Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship. In gara gli associati

della SpecialtyCoffee Association (SCA), che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo. E gli aderenti ad ALTOGA (Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari) animeranno l'area Caffè Bar con il VII Gran Premio della caffetteria italiana, il II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading e le degustazioni di Coffee addiction. Sarà presente anche una Innovation area, vetrina in cui poter presentare i prodotti più innovativi, e l' Evolution plaza luogo di discussione degli ultimi trend nel mondo del food. Oltre a showcooking con chef che raccontano i loro segreti, in collaborazione con Apici, associazione professionale cuochi italiani. E non mancherà l'enoteca di TuttoWine con sessioni di formazione sul mondo vitivinicolo.

Sul palcoscenico dell'ecosistema agroalimentare, dove quest'anno sarà possibile sfruttare le sinergie tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality, ci saranno eventi dedicati alle tecnologie applicate per esempio alla lavorazione della carne e ai piatti pronti come Meat-Tech. Sul lato Horeca spazio allo Smart Label - Host Innovation Award, il concorso aperto a tutte le aziende innovative organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di Adi - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno con 79 candidature. A vincere sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry del futuro: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ritorna anche la seconda edizione di Contest School, l'iniziativa rivolta agli Istituti Professionali del settore Servizi (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla Fipgc, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione. Sul fronte della Ristorazione, dove Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà Ristorazione 4.0, osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari dell'Horeca Digital Academy, a cura di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani. Presente anche Federcuochi e la sua Accademy Fic. E per le tre P, Pane Pizza Pasta, ci saranno la Bakery Academy, la A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa e l'appuntamento con Slices - Pizza Culture for professionals, showcooking e dibattiti a cura di Pizza e Pasta italiana.

I perché dei nostri lettori "Ho comprato per tutta la vita ogni giorno il giornale. Da due anni sono passato al digitale. Abito in un paesino nell'entroterra ligure: cosa di meglio, al mattino presto, di... un caffè e La Stampa? La Stampa tutta, non solo i titoli...E, visto che qualcuno lavora per fornirmi questo servizio, trovo giusto pagare un abbonamento. Sandro, Garlenda (SV)

[PROFUMO DI FUTURO A "TUTTOFOOD": L'AGROALIMENTARE FA DA VOLANO ALLA RIPRESA]