

Piacentini in prima linea a "Tuttofood"

Dalla "collettiva" del Consorzio Piacenza Alimentare alle iniziative di Coldiretti Piacenza

MILANO

● Si alza questa mattina, a Milano, il sipario su "Tuttofood", la fiera per l'intero sistema agro-alimentare, che ritorna nell'intenso panorama fieristico post Covid. Un appuntamento al quale il sistema agroalimentare piacentino si è presentato puntuale, cogliendo l'opportunità di partecipare in varie forme. Innanzitutto, alla parte espositiva, alla quale hanno preso parte una decina di aziende del nostro territorio. Il "Consorzio Piacenza Alimentare" anche per questa rassegna si è presentato in prima linea con una collettiva che ha riunito ben sette aziende in uno stand di oltre 150 metri quadrati, uno dei più significativi della mostra. «La mostra - ha chiarito il direttore del dinamico Consorzio piacentino, Daniele Ghezzi - si inserisce in un calendario fie-

ristico che la pandemia ha concentrato in poche settimane. Per questo, poter contare su uno stand così importante anche in questo caso è sicuramente un risultato da non sottovalutare». Tuttofood è, come noto, un rassegna in cui gli espositori arrivano da tutto il mondo, a differenza di Cibus - il salone di Parma che si è chiuso da poche settimane - che nasce essenzialmente come momento espositivo dell'agroalimentare italiano. Sul palcoscenico milanese espongono invece collettive di tutti i Paesi del mondo, tra cui, ad esempio, proprio di fronte ai piacentini, quella degli Stati Uniti. In uno stand che per inciso ha le stesse dimensioni del nostro. «Ovviamente - continua Ghezzi - per i nostri associati è a dir poco molto stimolante il confronto con espositori di tutto il mondo, così come lo sarà con i visitatori

attesi da ogni angolo del pianeta». Coldiretti Piacenza sarà grande protagonista, promuovendo diverse iniziative. Già stamane un gruppo di giovani imprenditori e di imprenditrici di "Coldiretti Giovani Impresa" e "Donne Impresa Piacenza" è partito alla volta di Milano a bordo di un pullman, appositamente organizzato, per prendere parte alla giornata inaugurale nello spazio Coldiretti, che sarà dedicata alle prime innovazioni "Made in Italy" in arrivo sulle tavole del post Covid. Tante le novità in mostra: dai nuovi kit per il "fai da te" casalingo, agli ultimi "superfood", dai cibi hi-tech (il panorama delle startup che promuovono le tecnologie per la produzione, la conservazione, la lavorazione, il packaging, il controllo qualità e la distribuzione del cibo) agli happy hour della nonna fino agli alimenti salva-salute. Un

nuovo "universo del cibo", che permetterà a Coldiretti di accendere i riflettori su come questo mondo si stia adattando ai nuovi sistemi alimentari, puntando su innovazione dei prodotti e rivisitazione di specialità tradizionali. Ma non è tutto. Piacenza avrà un ruolo anche attivo alla grande manifestazione internazionale, grazie alla partecipazione della cuoca contadina di Terranostra, Rosa Simonelli, dell'agriturismo "Cà Preda" (località Rizzolo di San Giorgio), impegnata negli showcooking durante le giornate di venerdì e sabato. Inoltre, l'olio piacentino dell'azienda "Gli Olivi di Giampa" di Gropparello sarà presente in esposizione e degustazione. Insomma, fra norme, usanze e costumi, fra novità, cambiamenti e trasformazioni, ce ne sarà davvero per tutti i gusti

Cludia Molinari



Rosa Simonelli, cuoca contadina dell'agriturismo piacentino di Terranostra "Cà Preda", impegnata a Milano per gli showcooking in fiera

150

i metri quadrati dello stand che ospiterà le sette aziende piacentine. Di fronte, quello degli Stati Uniti d'America

