



**PAZZALI: IL SISTEMA SI UNISCA**

«Per le fiere le opportunità offerte dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza possono essere molte, soprattutto per quando riguarda le infrastrutture di

connessione. Il sistema fieristico si deve unire per fare una proposta al governo per accedere a questi fondi». Lo ha detto Enrico Pazzali, presidente della Fondazione **Fiera Milano**

# Fiera, tornano i buyer a Tuttofood e Host

## Alimentare e ospitalità

**Scordamaglia: puntiamo al raddoppio dell'export nei prossimi dieci anni**

**Enrico Netti**

«Portare a 100 miliardi di euro l'export agroalimentare made in Italy entro i prossimi dieci anni. Significa il raddoppio rispetto al record di oggi. È un traguardo alla nostra portata se riusciamo a fare sistema». A dirlo Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, in occasione dell'inaugurazione di Tuttofood, Host (salone dedicato all'ospitalità professionale) e Meat tech, tre manifestazioni B2B in edizione congiunta e in presenza organizzate da **Fiera Milano**. Il target dei 100 miliardi si può raggiungere «portando ovunque il prodotto autentico 100% italiano e combattendo i falsi. L'italian sounding è un furto di identità che ci ruba 300mila posti di lavoro l'anno» ricorda Scordamaglia.

Le tre manifestazioni sposano il modello del "fare sistema" e hanno fatto il pieno facendo di Milano la capitale mondiale dell'agroalimentare e dell'ospitalità. Nei 16 padiglioni di **Fiera Milano** sono presenti oltre 2.300 aziende con il meglio della produzione made in Italy che incontrano il pubblico professionale e più di mille top buyer internazionali provenienti da 40 Paesi. La mattina di ieri è stata caratterizzata da code agli ingressi proprio come nell'era pre Covid, cartina al tornasole del sentiment positivo verso il fare business in presenza. «Migliaia di persone sono fuori dai nostri cancelli e **Fiera Milano** è tornata al centro di un ecosistema di professionisti che arrivano da tutto il mondo per incontrare le eccellenze italiane nell'agroalimentare e nell'accoglienza - ha detto **Luca Palermo**, ad di **Fiera Milano** -. Abbiamo riempito i padiglioni e stiamo andando oltre le nostre aspettative anche dal punto di vista dei visitatori. Penso che questa sarà una edizione che si avvicinerà ai livelli pre Covid».

Risultati ottenuti dalla decisione di fissare al 15 giugno 2021 la data di riapertura delle fiere. Una scelta che Massimo Garavaglia, ministro del

Turismo, rivendica. «Il successo di Host e Tuttofood nasce dalla scelta di avere fatto ripartire le fiere da giugno - ricorda il ministro -. Abbiamo deciso per tempo e i risultati sono molto positivi».

Per centrare l'obiettivo del raddoppio dell'export è stata siglata una partnership tra Filiera Italia e Tuttofood per realizzare a Milano un vero e proprio hub dell'agroalimentare.

C'è un fil rouge che lega le manifestazioni: la sostenibilità, la lotta allo spreco alimentare, innovazione e ospitalità del futuro. Quello della sostenibilità è un tema che coinvolge agricoltura, industria e grande distribuzione impiegate in uno sforzo congiunto per rendere pervasivi prodotti con un minore impatto ambientale, tracciabili, bio e free from. Nei padiglioni sono presenti grandi brand e piccoli produttori legati al territorio, realtà quasi artigianali accanto a novità dell'industria con

innovativi piatti pronti al consumo o di surgelati 100% vegetali alternativi alla carne sia in termini di gusto che di apporto nutrizionale, come quelli presentati da Joy, Pmi umbra. Pedon, leader mondiale nei cereali si posiziona sempre più nelle soluzioni vegetali con snack, piatti pronti e altri a cottura rapida. La pugliese Andriani presenta spaghettoni alle lenticchie rosse e spaghetti alla sbirlulina bio, frutto di un progetto di economia circolare. Coldiretti segnala il formaggio aromatizzato al mojito, il panettone con 'nduja, la barretta energetica preparata con alga sbirlulina e semi di zucca. Dal Lazio ecco una bevanda non alcolica antiage a base di estratti di foglie di olivo bio con aggiunta di succo di melograno, limone e zucchero. Il ritorno delle tre fiere in presenza rappresenta una boccata d'ossigeno anche per l'industria dell'ospitalità. «Per i prossimi giorni c'è un tasso d'occupazione che arriva all'80% e alcuni hotel nel centro di Milano hanno il tutto esaurito - dice Maurizio Naro, presidente Federalberghi Milano -. Un incremento del 20% rispetto alla media dell'ultimo mese».

enrico.netti@ilssole24ore.com

**Radio 24 segue TuttoFood e Host in diretta dalla Fiera di Milano Rho dal 22 al 26 ottobre**

