

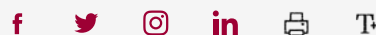
NON SOLO VINO  
EVENTI

HOME &gt; NON SOLO VINO

## “Host” e “TuttoFood”: novità, tendenze ed economia del cibo e della ristorazione al centro

A **Fiera Milano**, dal 22 al 26 ottobre, luce su due settori che cavalcano insieme la ripresa e cercano di scrivere un pezzo del futuro post pandemia

MILANO, 22 OTTOBRE 2021, ORE 17:02



“Host” e “TuttoFood”: novità, tendenze ed economia del cibo e della ristorazione al centro

Quanto sia forte il legame tra ristorazione, in tutte le sue forme, da quella più popolare a quella più raffinata, ed il cibo, dai prodotti di largo consumo a quelli di nicchia, è evidente a tutti. Ed è quasi naturale, quindi, l'incontro tra due settore fortemente uniti, anche nel panorama delle fiere. Ed è “un'intesa d'amorosi sensi”, infatti, quella di scena a **Fiera Milano**, che dal 22 al 26 ottobre, vede andare in scena, in contemporanea, “**Host**”, la kermesse dedicata all'ospitalità, e “**TuttoFood**”,

**focalizzata soprattutto sulle novità del mondo del cibo. Due settori che stanno cavalcando insieme la ripresa: la ristorazione e l'hospitality, dopo un 2020 in cui tutti hanno registrato perdite, nel 2021 ha visto i fatturati crescere del +82% nel secondo trimestre (sullo stesso periodo 2020), secondo l'Ufficio Studi PwC Italia, con un recupero importante, seppur ancora inferiore alle enormi perdite del recente passato. E, anche grazie a questa ripresa, ma anche ad un export che corre verso il record dei 50 miliardi, nel 2021 il cibo, sottolinea la Coldiretti, è diventata la prima ricchezza dell'Italia, per un valore di 575 miliardi di euro, con un aumento del 7% sull'anno precedente, nonostante le difficoltà legate alla pandemia. A tenere banco, anche in questo appuntamento, è il tema della sostenibilità: secondo i dati Doxa, presentati in apertura, alla presenza del Ministro del Turismo, Massimo Garavaglia, il 50% degli italiani si dichiara disposti a pagare di più per acquistare un prodotto sostenibile. Ma, mentre il 91% conosce il concetto di sostenibilità, solo il 34% ritiene di averne una conoscenza efficace. Il 72% dei consumatori, inoltre, considera importante il ruolo dell'innovazione nel facilitare soluzioni più sostenibili. Esistono, quindi, ampi spazi di crescita per le aziende che investono per innovare e creare prodotti che portano al consumatore un reale valore di sostenibilità.**

“Nel secondo anno del Covid la filiera agroalimentare tricolore ha dimostrato una elevata capacità di resilienza, con un incremento del fatturato che accomuna agricoltura, industria e grande distribuzione, mentre la ristorazione ricomincia crescere dopo un 2020 disastroso. Il risultato è che il made in Italy a tavola vale oggi - sottolinea Coldiretti - quasi un quarto del Pil nazionale e dal campo alla tavola vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740.000 aziende agricole, 70.000 industrie alimentari, oltre 330.000 realtà della ristorazione e 23.000 punti vendita al dettaglio. Una rete diffusa lungo tutto il territorio che viene quotidianamente rifornita dalle campagne italiane dove stalle, serre e aziende hanno continuato a produrre nonostante le difficoltà legate al Covid, garantendo le forniture di prodotti alimentari sulle tavole degli italiani”. Alla base del successo del made in Italy, ricorda Coldiretti, c'è un'agricoltura che è diventata la più green d'Europa con la leadership Ue nel biologico con 80.000 operatori, il maggior numero di specialità Dop/Igp/Stg riconosciute (316), 526 vini Dop/Igp e 5.266 prodotti alimentari tradizionali.

“L'emergenza globale provocata dal Covid ha fatto emergere una consapevolezza diffusa sul valore strategico rappresentato dal cibo e sulle necessarie garanzie di qualità e sicurezza” afferma il presidente Coldiretti Ettore Prandini, nel sottolineare che l'Italia può contare su una risorsa da primato mondiale ma deve investire per superare le fragilità presenti, difendere la sovranità alimentare e ridurre la dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento in un momento di grandi tensioni internazionali.

**Ma il made italy e l'agroalimentare italiano primeggiano nel mondo anche per la capacità di innovare, pur nel solco di un tradizione spesso plurisecolare, come raccontano le tante novità raccontate da Coldiretti (e non solo), a “TuttoFood”. Un esempio è proprio il primo formaggio al Mojito, che viene prodotto in Molise.**

L'aromatizzazione avviene con l'unione del cocktail, assieme a menta, limone e arancia con la cagliata subito dopo la sua “rottura”. Gli aromi vengono così ben amalgamati e il composto che ne scaturisce inserito negli stampi (fucelle) per farle prendere la forma desiderata. Viene, invece, dal **Friuli Venezia Giulia la “barretta della salute” fatta con**

**l'alga spirulina**, una microalga monocellulare che è un alimento tra i più completi e bilanciati esistenti in natura, coltivato in un impianto innovativo, che viene qui abbinata a semi di zucca, nocciole e miele. **Grazie alla crioesiccazione, invece, la Pera Igp dell'Emilia Romagna mantiene inalterate le proprietà nutritive ed organolettiche**, le vitamine, i sali minerali, nonché colore, gusto e profumo. Un tecnica nuova per l'Italia e utilizzata per la prima volta in terra emiliana con un processo che elimina l'acqua dalla pera appena raccolta senza l'uso di conservanti. Ancora, c'è la **farina ottenuta dalla macinazione dei semi d'uva** accuratamente essiccati, che rappresenta un prodotto assolutamente innovativo per le aziende alimentari oltre che gluten free. L'idea nasce in Friuli Venezia Giulia e può essere usata in cucina per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati gustosi e ideali anche per i celiaci, ma consente anche di recuperare dei sottoprodotti vitivinicoli in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare. **È fatto, invece, con l'acqua purificata del Mar Mediterraneo il MuMa Gin, il primo gin pugliese all'acqua di mare**, distillato assieme a sei botaniche a km zero come camomilla, ireos, cannella, limone, arancia e ginepro, mentre la **Sa' Pompia, agrume sardo tra i più rari al mondo, dalla profumatissima buccia ruvida e spessa, è la base di un altro raro gin isolano**. Nel Bergamasco, ancora, si prepara uno speciale **liquore ottenuto dal latte d'asina**, da molti considerato un super food, perfetto come digestivo 100% naturale. Una bomba di polifenoli è invece **l'agribibita antiage prodotta nel Lazio, una bevanda non alcolica a base di estratti di foglie di olivo biologiche con aggiunta di succo di melograno, limone e zucchero**. È un concentrato di benessere con le migliori sostanze dell'olivo, gli antiossidanti contenuti in incredibili quantità nelle foglie. Ancora, **la 'Nduja di Spilinga, insaccato per eccellenza che rappresenta i forti sapori della Calabria è protagonista del Pandujotto Dark - spiega Coldiretti - il primo panettone preparato con lievitazione naturale che abbina il gusto di un salume piccante al dolce del cioccolato fondente**. Contiene un vero e proprio "cuore" liquido di olio extravergine d'oliva di varietà Coratina il **Pleniolio, cioccolatino made in Puglia a forma di oliva verde**. Zucca protagonista, invece, delle chips essiccate biologiche fatte in Abruzzo che possono essere gustati come "chips" ma anche reidratati per diventare condimento per risotto, pasta o zuppe, ma anche dei semi di zucca pralinati ideati in Friuli Venezia Giulia come originale snack dolce. E se dalla Lombardia arriva il kit per preparare in casa le salsicce, puntano a rivoluzionare le abitudini della movida il **sidro fatto in Trentino, con antiche varietà di mele recuperate e accostate al luppolo e a essenze innovative, o la birra di quinoa 100% italiana e biologica prodotta in Emilia Romagna**. Insomma, come a dire che di novità ce ne sono tante, e per tutti i gusti. Prodotti che possono conquistare il mondo, attraverso la loro qualità, ma anche attraverso la non meno importante efficienza della logistica, le cui difficoltà riempiono in queste settimane le cronache di tutto il mondo. Come sa bene anche il settore del **vino, campione dell'export italiano (che punta al record di 7 miliardi di euro nel 2021, dopo una crescita a doppia cifra sia sul 2020 che sul 2019 nei primi 7 mesi dell'anno, secondo i dati Istat analizzati da WineNews [https://winenews.it/it/nei-primi-7-mesi-2021-le-spedizioni-di-vino-italiano-sfiorano-i-4-miliardi-di-euro\\_453330/](https://winenews.it/it/nei-primi-7-mesi-2021-le-spedizioni-di-vino-italiano-sfiorano-i-4-miliardi-di-euro_453330/))**. E anche in questo senso l'innovazione può fare la differenza, come racconta l'esperienza di un leader di mercato delle spedizioni come Mail Boxes Etc. in TuttoWine, lo spazio dedicato al vino firmato da **Fiera Milano** e Unione Italiana Vini (Uiv), con "L'Enoteca di

**TuttoWine” e non solo. Dove si parlerà, appunto, di logistica, con la case history di Mbe Wine**, soluzione dedicata a clienti business e privati che consente di spedire bottiglie di vino in Italia e all'estero, in modo sicuro, ma anche di innovazione, come la soluzione specifica che consente di “spedire vino per uso personale negli Stati Uniti, con notifica di importazione e gestione di tasse e dazi doganali, come richiesto dalla Food and Drug Administration. Si tratta di un servizio particolarmente gradito alle cantine italiane e francesi: dal 2017 ad oggi, grazie a Mbe Wine, oltre 60.000 turisti statunitensi che hanno apprezzato i nostri vini in Europa hanno potuto acquistare e vedersi recapitare a casa le loro bottiglie preferite, spie”, spiega Mail Boxes.

**Ma come sempre, le fiere sono un momento utile anche per fare il punto sulla politica del settore, in questo caso del cibo. E mentre i dossier aperti, soprattutto sul fronte internazionale, sono tanti (dal tema del Farm To Fork a quello del Nutriscore, guardando all'Unione Europea, per esempio”, proprio in avvio di “Host” e “TuttoFood” arriva la notizia dell'utilizzo dello strumento della “Golden Power” nell'alimentare made in Italy da parte del Governo italiano, guidato da Mario Draghi, “per difendere un settore strategico come la produzione delle sementi che rischiavano di finire in mani cinesi”, afferma il presidente Coldiretti Ettore Prandini, in riferimento alla decisione del Governo di fermare l'acquisizione, da parte della multinazionale cinese Syngenta, della Verisem, azienda romagnola depositaria di un pezzo del patrimonio genetico nazionale di biodiversità fatto di sementi conservate da generazioni di agricoltori.** “La Coldiretti, insieme a Filiera Italia, è stata la prima a richiedere un intervento del Governo per impedire il passaggio in mani cinesi di una realtà strategica per la sovranità alimentare nazionale” sottolinea Prandini. “Syngenta - spiega Coldiretti - è controllata dal un colosso statale cinese Chem China attivo in vari settori tra cui quello degli agrofarmaci, il cui presidente è Ming Gaoning, ex alto funzionario del partito comunista cinese. L'acquisizione di Verisem avrebbe spostato in Asia gli equilibri strategici mondiali sul controllo delle sementi per la produzione di ortaggi ed erbe aromatiche aggravando una situazione in cui già 2 semi su 3 (66%) sono in mano a quattro multinazionali straniere, secondo l'analisi Coldiretti su dati centro studi Divulga.

**Ma tra i padiglioni di “Host” e “TuttoFood”, a Fiera Milano, si parlerà come detto anche di tendenze del mondo della ristorazione, dell'accoglienza, del cibo, della caffetteria, della panificazione e della pasticceria, tra concorsi, degustazioni, seminari e il lancio di nuovi progetti d'autore. Come quello che vede protagonista il n. 1 della pasticceria italiana e non solo, Iginio Massari, che lancia una collaborazione con Micro4Food, laboratorio di ricerca della Libera Università di Bolzano al Noi Techpark. Una collaborazione, ha spiegato Massari, “nata per andare oltre il limiti tutt'ora conosciuti nel mondo della ricerca scientifica alimentare, per continuare nel percorso di innovazione nella nostra gamma di prodotti. Partecipare attivamente a questa ricerca è fonte di perfezione, intelligenza e gioia nello scoprire ciò che prima non era conosciuto ... e, infine, è anche fonte di successo, perché ti rendi conto che sei nel giusto”.** “Siamo onorati di poter collaborare con un Maestro dell'arte pasticciera come Iginio Massari che rappresenta un vanto italiano, riconosciuto in tutto il mondo. La collaborazione rappresenterà un'occasione di crescita reciproca”, commenta Marco Gobbetti, (nr. 1 per citazioni su Google Scholar nel settore della microbiologia alimentare) che guida il laboratorio con la professoressa Raffaella Di Cagno, e

aggiunge: “anche la ricerca più consolidata e più all'avanguardia ha bisogno di confrontarsi con la maestria di chi è già riuscito a porre le proprie produzioni su un livello di eccellenza”.

Ma tanti saranno i prodotti e le curiosità sotto i riflettori. Dall'abbinamento tra bollicine, caviale e pesce affumicato proposti da Calvisius Caviar e Fjord, brand di Agroittica Lombarda, ai tanti sapori d'autunno che, per esempio, saranno raccontati il 23 ottobre, in uno show cooking, insieme all'Apici - l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, da Max Mascia, chef due stelle Michelin San Domenico di Imola. Ma si parlerà anche di panettone, in versione classica, innovativa ma anche gastronomica, in tanti appuntamenti con la celebre pasticceria Anna Sartori di Erba, ma soprattutto con la **finale, il 24 ottobre, della “Panettone World Championship”, ideata dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano allo scopo di promuovere la qualità del panettone tradizionale artigianale italiano nel mondo, fenomeno letteralmente esploso sul mercato e nella comunicazione degli ultimi anni, che sarà tra i protagonisti di Host in tanti appuntamenti.** Così come si parlerà, per esempio, di gelato, non solo dal punto di vista del gusto, ma anche ambientale, come racconterà, tra gli altri, Stefano Guizzetti, mastro gelatiere che guida il Ciaccolab, che in partnership con “Principessa Gelato”, azienda leader nei macchinari e nell'innovazione per la filiera del gelato, presenterà il suo gusto “Alveare”, che celebra le api e l'ecosistema con gelato alla cera d'api, favo di miele congelato, toffee di miele e meringa al miele.

Ma saranno di scena anche campionati mondiali “Caffè Sca” (la Specialty Coffee Association rappresenta migliaia di professionisti di caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo) e Smart Label - Host Innovation Award, il concorso aperto a tutte le aziende innovative che interpretano le tendenze che plasmeranno l'industria di domani: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green, dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, dalla rinnovata attenzione alla customizzazione alla flessibilità di utilizzo dei prodotti. Ma, tra cookingshow, seminari di approfondimento e altri incontri, sono oltre 800 gli appuntamenti che affiancheranno le occasioni di business. **Mentre il 25 ottobre (ore 14) l'Agenzia Ice e la Fipe/Confcommercio presenteranno un progetto per la valorizzazione della ristorazione italiana all'estero, oltre ai dati del Centro Studi di Fipe/Confcommercio sugli acquisti dei ristoranti italiani nel mondo.** Solo alcune delle tante curiosità importanti a **Fiera Milano**, per scrivere un pezzo del futuro del cibo e della ristorazione che guardano all'era post pandemia.

Copyright © 2000/2021

TAG: CIBO, **FIERA MILANO**, HOST, RISTORAZIONE, TUTTO FOOD