



Lo stand di Piacenza Alimentare a Tuttofood

Tuttofood, che successo le aziende piacentine fanno gioco di squadra

Chiude la rassegna milanese sull'alimentare, con 150mila visitatori: molti produttori partecipano in modalità collettiva

PIACENZA

● Si è chiusa martedì sera a Milano Tuttofood la rassegna dedicata al settore alimentare, tornata alla grande dopo la pausa forzata causata dalla pandemia. Molto buono il dato di pubblico - 150mila persone - che ha soddisfatto notevolmente gli organizzatori e offerto a tutto il comparto un segnale positivo di ripresa. Bene anche l'esperienza delle aziende piacentine che hanno preso par-

te all'evento, molte delle quali si sono presentate nella collettiva allestita dal Consorzio Piacenza Alimentare, che come di consueto ha messo insieme un gruppo di realtà rappresentative del sistema alimentare del nostro territorio.

«Anche in questa occasione - ha spiegato il direttore del Consorzio, Daniele Ghezzi - abbiamo messo in atto la nostra strategia già collaudata: uno stand collettivo che mettesse le nostre realtà una accanto all'altra, in modo da valorizzare al mas-

simo le possibili sinergie e sfruttare le visite degli operatori a 360 gradi». In questo modo, le aziende anche di dimensioni un po' più contenute hanno potuto sfruttare tutte le visite e proporsi anche ad operatori che magari visitavano lo stand per qualche altro prodotto, prendendo così coscienza dell'offerta del nostro territorio nel suo complesso. «La mentalità di presentarsi con una collettiva - ha continuato Ghezzi - non è nuova per il nostro Consorzio e ha sempre dato buoni risultati». Come tra l'altro si è visto in modo macroscopico anche in occasione di Expo 2015, quando Piacenza ha saputo presentarsi come sistema, ottenendo un riscontro più che positivo.

«Anche - ha aggiunto il direttore del Consorzio - se dovremmo valutare in modo preciso nei prossimi giorni il ritorno effettivo della partecipazione alla mostra, l'impressione

è di avere lavorato molto nelle giornate milanesi con un passaggio di operatori molto interessati e provenienti anche da Paesi lontani».

La mostra infatti si è caratterizzata proprio per una partecipazione importante di visitatori provenienti da oltre Oceano, oltre che avere offerto interessanti conferme per quanto riguarda gli operatori europei, tra i quali segnalato il ritorno di quelli dell'est Europa.

Il format espositivo sperimentato a Tuttofood ha previsto anche la novità della collaborazione con l'istituto alberghiero Marcora di Piacenza, sperimentata già in occasione di Cibus. Alcune classi hanno partecipato attivamente all'evento accompagnati dai loro insegnanti di cucina: gli studenti dell'Alberghiero hanno preparato diversi assaggi, sperimentando anche abbinamenti, che sono stati proposti ai visitatori e che hanno suscitato interesse ed apprezzamento.

«I ragazzi - ha detto ancora Ghezzi - sono stati molto interessati e hanno dimostrato di essere capaci di adattarsi anche a situazioni diverse da quelle abituali. L'esperienza è stata molto positiva e verrà sicuramente ripetuta e ha contribuito a dare quell'idea di sistema territoriale attento alla qualità della produzione agroalimentare, che può caratterizzare la nostra realtà territoriale e costituire un vero valore aggiunto».

Molto soddisfatti anche i giovani protagonisti, che hanno potuto prendere consapevolezza di una grande realtà espositiva e sperimentare direttamente quanto interesse siano in grado di suscitare le eccellenze della nostra Terra su un grande palcoscenico internazionale.

Claudia Molinari



Una strategia collaudata: uno stand dove le nostre realtà sono affiancate»



Abbiamo avuto molti contatti, anche con operatori provenienti da Paesi molto lontani»