

## LA GRANDE FIERA DEL CIBO

# Olio bio e carne veg il meglio di Tuttofood

DANIELA BRUCALOSSI → a pagina 39

## Nel cuore di Tuttofood dove trionfa il Made in Italy

# Olio bio, cremini e carne vegana Quando il cibo diventa creazione

Sono 2500 gli stand e 46 i Paesi rappresentati, per un indotto di 25 milioni. Ma a farla da padrone sono gli stand dedicati all'Italia e alle aziende a conduzione familiare. Con vere e proprie sorprese...

**DANIELA BRUCALOSSI**

■ Al via Tuttofood, la manifestazione della Fiera di Rho dedicata al comparto agroalimentare, con la presenza di 2.500 stand da 46 paesi e oltre 800 buyer da 86 nazioni. Un evento che nel 2023 porterà alla città di Milano 25 milioni di indotto, +34% rispetto all'anno scorso. Il suo cuore pulsante è il made in Italy ma nei sette padiglioni della rassegna hanno i loro spazi anche Spagna, Irlanda, Norvegia, Cina, Corea del Sud ed Ecuador. «Tuttofood è una vetrina straordinaria di un comparto che in Lombardia sta dando risultati eccellenti, sempre migliori», ha commentato il presidente di Regione Lombardia, Attilio Fontana, durante l'inaugurazione della manifestazione, alla quale era presente anche il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida.

A fare da padrone tra gli stand della parte dedicata all'Italia, le aziende a conduzione familiare che producono prodotti biologici. A Piacenza Molino Dallagiovanna produce farine dal 1832 e le fornisce, in particolare, ai grandi nomi della pasticceria, nazionale e internazionale, come Iginio Massari, ma anche Pierre Hermé a Parigi. A raccontare con passione la storia del brand, Sabrina, titolare di sesta generazione. «A portare avanti il lavoro siamo io, le mie due sorelle e nostro cugino. L'80% del nostro grano è italiano e la particolarità

che ci contraddistingue è il metodo con cui lo ripuliamo, particolarmente accurato: permette, infatti, di eliminare completamente chicchi malati, sassolini, o altri cereali e anche di ammorbidirlo. E poi, a differenza di tanti altri mulini, lo andiamo a macinare lentamente, in modo che non perda il suo profumo e il suo sapore». Negli ultimi tempi, l'azienda ha dovuto affrontare le difficoltà dovute al caro energia, che, «fortunatamente adesso stiamo superando, grazie all'abbassamento dei prezzi».

Sulle farine di grilli e larve, a cui l'Unione Europea ha dato il via libera per la vendita, Sabrina dice «mai dire mai, anche se io continuo a preferire altri tipi di prodotti». Certo, precisa, «utilizzare la farina pura d'insetti per fare determinati prodotti, come il panettone, a oggi è impossibile. Ci vuole una piccola percentuale di farina normale, quella di grano tenero».

Tra i brand di Tuttofood anche Majani 1796, il più antico produttore italiano di cioccolato a partire dal seme di cacao crudo. Tutto a conduzione familiare, da ben sette generazioni. «Siamo famosi per dei prodotti di nostra invenzione, come il cioccolato Cremino Fiat», racconta Barbara, sales e marketing manager. «Nel 1911, la celebra azienda automobilistica, per lanciare l'auto Tipo 4, decise di abbinarle un prodotto dolciario. Majani vinse il concorso e rifecce la ricetta del cremino, nato alla fine dell'800. Passò da tre a quattro strati, diventando solo a base di mandorle

e nocciola». Non solo. Nel 1832, Majani produsse la prima forma di cioccolato solido in Italia, la famosa Scorza. «Prima il cioccolato si mangiava unicamente in forma liquida. L'azienda studiò un'alternativa e oggi utilizziamo ancora la stessa ricetta». Particolarmente ampia, all'interno della manifestazione, la parte dedicata alla Calabria. Francesco racconta dal suo stand l'azienda Brogna Mastri oleari dal 1909. «Da quattro generazioni produciamo e commercializziamo olio extravergine nella provincia di Cosenza. Da un po' di anni ormai ci siamo specializzati prettamente nella produzione biologica e, a differenza della maggior parte dei nostri competitor, soprattutto quelli più grandi, lavoriamo solo con prodotti 100% italiani». Come tante altre aziende, anche Brogna è stata messa in grave difficoltà dal caro energia. «Non per quanto riguarda la nostra produzione ma quella dei nostri fornitori di bottiglie e tappi, che hanno visto un incremento di prezzo del 50%», spiega Francesco. Inoltre, nell'ultimo triennio, la produzione di olio d'oliva ha avuto un drastico calo a causa delle condizioni climatiche, della frammentazione produttiva e della volatilità dei prezzi. «Se questo trend continuasse anche nella prossima annata saremmo in grande difficoltà. La paura è che questi forti rialzi di

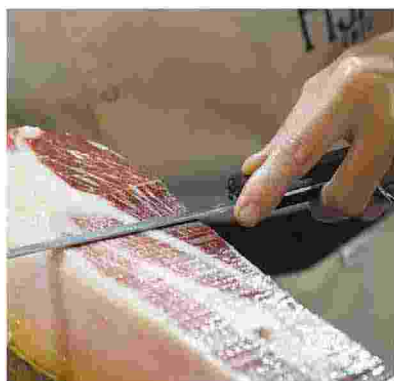
mercato non ci permettano di commercializzare le quantità che avevamo previsto».

Dalla Calabria anche Aurora, che con il marito ha fondato nel 2009 il brand Azienda Agricola Atena Nero di Cala-

bria Romano, produttore di salumi biologici. «La nostra soppressata è stata considerata la migliore d'Italia. Abbiamo vinto il premio il Golosario del 2023 al Vinitaly di quest'anno», racconta, tenendo in braccio la sua bambina. «Facciamo tutto noi artigianalmente, condendo solo con sa-

le e pepe naturale». Accanto ad aziende storiche, anche brand di recente nascita, fondati da giovani intraprendenti. Come Planted, che produce alternative vegetali alla carne con soli quattro ingredienti: proteine e fibre di piselli, acqua, olio di canola e vitamina B12.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nei padiglioni della rassegna hanno spazio anche Spagna, Irlanda, Norvegia, Cina, Corea, Ecuador



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.