

Impronta cosmopolita e sostenibile tra le priorità in tutte le aree

Eccellenze italiane e non solo Tante novità per ogni palato

di **Marco Principini**

L'esperienza di visita a 'Tuttofood 2023' è un avvincente viaggio tra innovazione, gusto e sorpresa. Un vero e proprio percorso multisensoriale, attraverso l'Italia e il resto del mondo che riserva novità inaspettate e una fitta rete di produttori e distributori visionari e all'avanguardia. L'edizione di quest'anno è tra l'altro uno delle più ricche di sempre, con sette padiglioni densamente occupati, attraversati dal fil rouge sostenibile del Green Trail e declinati nelle macro-categorie del fresco, del secco, del surgelato e dell'ittico. Che, oltre a rappresentare altrettante opportunità di business per gli operatori, svelano autentici gioielli per i palati più gourmand e curiosi.

Il gran ritorno della carne. Ecco una sorpresa per gli appassionati che pensano di averne già assaggiato tutte le interpretazioni: per la prima volta saranno in assaggio la zebraola, una preziosa bresaola di zebra stagionata avvolta in tre strati di oro alimentare, e gli hamburger di coccodrillo del Nilo, entrambe le specialità ricavate da carni tutte provenienti da allevamenti autorizzati e sostenibili. Ma cucinate con ricette rigorosamente Made in Italy e insaporite da preziose spezie dal mondo come pepe di Tasmania, vaniglia Bour-

bon, pimento della Giamaica, olio di Argan o sale dell'Himalaya. Ma qualche segreto ancora da scoprire lo celano anche le carni nostrane: a rivelarli Feder-carni, che guida alla scoperta del lato nascosto di specialità come la luganega di Monza o il ragù alla bolognese.

Il veggie conquista nuovi spazi. Alla carne preferite i sostituti plant-based? E allo stesso tempo volete la praticità? Niente paura, le sorprese non mancano anche per gli innovatori alla continua ricerca di soluzioni sostenibili. Per esempio, approda in negozio una lasagna vegetariana con più proteine e meno sodio, buona come fatta in casa ma pronta in pochi minuti in microonde. Magari da condire con un olio di semi di girasole della Bulgaria arricchito di vitamine e sali minerali. Oppure si può provare un paté vegetariano, o un hummus di lupini - quindi più ricco di proteine - in una comoda confezione 'squeeze' da spremere. Per unire il mangiar sano e sostenibile, alla responsabilità sociale verso i Paesi emergenti, si può provare la farina di baobab, mentre i legumi ricoperti di cioccolato consentono di coniugare le proteine vegetali con un pizzico di trasgressione. Per un twist insolito e salutistico in un grande prodotto della nostra tradizione, invece, imperdibile la 'Nera di Bufala', la mozzarella di bufala al carbone

vegetale.

Per gli astemi. Siete astemi o volete evitare i derivati del vino? Le proprietà benefiche della mela annurca campana, note da secoli, oggi si possono godere anche sotto forma di pregiato aceto. E per un tocco esotico, l'aceto può essere anche di datteri. Datteri che saranno protagonisti di infinite declinazioni grazie alle finali del contest internazionale Dates Connection. Qualche esempio? I bomboloni croquembouche di datteri o l'insalata di salmone con salsa di datteri.

La salute arriva dal mare. La tendenza salutistica non poteva non conquistare anche un cibo considerato già salubre per eccellenza, come il pesce e il seafood in generale. Come? Per esempio, trasformando il più classico tonno in scatola in un tonno all'olio di oliva biologico. E che dire di cibi di mare ancora più classici, come le vongole veraci, ma 100% biologiche, già pronte in un saporito condimento alla marinara, sempre bio?

Comfort food. Le sorprese non mancano nemmeno nel comparto tradizionale delle ricorrenze. Nelle prossime festività, oltre che con i dolci tipici, potremo festeggiare con un lussureggiante Albero di Natale realizzato con cioccolato bianco e pasta di pistacchio salato, in tre strati applicati artigianalmente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CENTRO CARNI COMPANY**Il polpettone Rolly tra i prodotti di Unika**

Centro Carni Company - tra le maggiori aziende italiane nel settore della lavorazione della carne bovina e tra i leader nell'ambito specifico del disosso - sarà presente a

TuttoFood 2023 (padiglione 2P, stand E13 F22) con i marchi Unika, dedicato al settore Ho.Re.Ca., e You&Meat, che offre una gamma prodotti easy to cook di alta qualità rivolti alla grande distribuzione. Oltre ai tagli sottovuoto e ai dry age di Unika sarà presente anche il nuovo polpettone Rolly di You&Meat, assieme ad alcune altre anteprime di prodotto.

Tanti i settori presenti in fiera a Tuttofood tra cui le aree Tuttogrocery, Tuttoseafood e Tuttofrozen. Top player e molte presenze estere anche a Tuttomeat e Tuttodairy. La novità 2023 è il Green Trail per scoprire i prodotti green, plant-based, km zero, salutistici

