



FIERA MILANO

TUTTOFOOD
MILANO

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Elisa Facchetti
+ 39 02 36596033
account1@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Ufficio stampa / Press office

L'ESPERIENZA DI VISITA A TUTTOFOOD 2023: UN AVVINCENTE VIAGGIO TRA INNOVAZIONE, GUSTO E SORPRESA

- *Le carni coniugano l'esotico con la riscoperta dei segreti dei tagli tradizionali*
- *Il trend vegetariano si apre nuovi spazi nei piatti pronti e nei condimenti, oltre a packaging innovativi*
- *Il seafood, già salustico, incontra il biologico –anche in scatola*
- *Le ricorrenze si lanciano in nuove ricette e si “destagionalizzano” tutto l'anno*

Milano, 8 maggio 2023 – Un vero e proprio **viaggio multisensoriale**, attraverso l'Italia e in giro per il mondo, alla scoperta di proposte innovative, originali, insolite. Tutto questo e molto di più è l'esperienza di visita a **TUTTOFOOD 2023**, a fieramilano da oggi fino a giovedì 11 maggio.

Un'edizione che si preannuncia particolarmente ricca, con **sette padiglioni** densamente occupati, attraversati dal fil rouge sostenibile del **Green Trail** e declinati nelle macro-categorie del **fresco, secco, surgelato e 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: la **zebraola**, una preziosa bresaola di zebra stagionata avvolta in tre strati di oro alimentare, o **gli hamburger di cocodrillo del Nilo**, entrambe con carni tutte 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 Bourbon, pimento della Giamaica, olio di Argan o sale dell'Himalaya**.

Ma qualche segreto ancora da scoprire lo celano anche le carni nostrane: a rivelarceli è **Federcarni**, che ci 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 ci sono anche per voi. Per esempio, **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 potete provare **un paté vegetariano, o un hummus di lupini** – quindi più ricco di proteine – in una comoda confezione “squeeze” da spremere.



FIERA MILANO

TUTTOFOOD
MILANO

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Elisa Facchetti
+ 39 02 36596033
account1@quacom.it
Esteri
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Per unire il mangiar non solo sano e sostenibile, ma anche responsabile 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.

Siete astemi o volete evitare i derivati del vino? Le proprietà benefiche della **mela annurca campana**, note da secoli, oggi a **TUTTOFOOD 2023** si possono godere anche sotto forma di un pregiato aceto. Per un tocco esotico, l'aceto può essere anche **di datteri**. Datteri che, in manifestazione, saranno protagonisti di infinite declinazioni grazie alle finali del contest internazionale **Dates Connection**. Qualche esempio? i **bomboloni croquemouche** 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 che diventa **tonno all'olio di oliva biologico**.

E che dire di cibi di mare ancora più di specialità, come **le vongole veraci, ma 100% biologiche**, già pronte in un saporito condimento alla marinara, sempre bio?

Comfort food alla riscossa

Le sorprese non mancano nemmeno nel comparto tradizionale per eccellenza, **le 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. E se non sapete rinunciare ai sapori delle feste neanche durante l'anno, in arrivo per voi la **brioche-panettone**.

Sono solo alcuni esempi delle infinite proposte che, spesso in anteprima, i **2.500 brand da tutto il mondo** sono pronti a farvi scoprire agli stand.

TUTTOFOOD 2023 prosegue a Fiera Milano fino a giovedì 11 maggio.
Per ulteriori informazioni: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano