

SALONE A MILANO LA TRE GIORNI DI «TUTTO FOOD» CON OLTRE 1.100 ESPOSITORI DEL BIOLOGICO

Cibo locomotiva d'Italia, export per 33 miliardi

Paolo Galliani
■ MILANO

QUALCUNO l'ha definito il «sismografo dell'appetito italiano», un sensore del buono e del bello di un settore agroalimentare che dopo anni di luci e ombre sembra avere trovato l'attesa consacrazione di locomotiva economica del Belpaese. Con una felice deriva «green» che conferma il valore economico ma anche simbolico di «TuttoFood», Salone dedicato alla nutrizione che non ha avuto paura nemmeno di debuttare nei primi giorni di maggio, in concomitanza con Expo 2015, con i suoi numeri: 2800 espositori, 7mila brand rappresentati, una superficie di 180mila metri quadrati e 14 padiglioni (4 in più rispetto al 2013).

Un'evidenza: il mondo imprenditoriale sta allineandosi alla cultura bio che in questi anni si è fatta largo fra i consumatori. Ed è l'attenzione al «cibo sostenibile» la novità della World Food

Exhibition che fino a domani trasformerà la Fiera di Milano-Rho in una gigantesca piattaforma per gli operatori di un «pianeta cibo» in grado di assicurare all'Italia esportazioni per 33 miliardi di euro. Qualcosa di più di semplici statistiche: l'89% delle aziende condivide l'esigenza di produrre alimenti sostenibili, sicuri, di qualità e la Business Green interessa ormai 44mila società agroalimentari declinate al biologico.

A «TUTTOFOOD» sono 232 gli espositori bio e oltre 900 quelli che propongono linee biologiche. Senza contare le curiosità: un'innovativa tecnica per rendere più digeribile il seitan attraverso il lievito madre; nuove buste di verdure, legumi e cereali bio cotti, confezionati a crudo e pronti in 2 minuti; il boom dei funghi shii take sempre più apprezzati per la ricchezza di aminoacidi essenziali. Il bizzarro è in agguato: perfino un cappuccino salato o un drink a base di farina, formaggio e vino. Come in amore: il cibo è passione, non ama i limiti.

