

**Spiriti divini**

**In scena a Milano  
 la filiera italiana  
 dell'agroalimentare**

**PIERANGELO BOATTI**

■ Produttori di cibo, vino e bevande di qualità, istituzioni, chef, ristoratori e incoming: la filiera dell'agroalimentare italiano sarà a Fiera Milano da domani al 9 maggio, in occasione di TuttoFood, evento orientato al mondo del business (2.900 brand da 43 Paesi). Si farà luce anche sulle tendenze del mercato, che se vedono un export partito in crescita nei primi 2 mesi dell'anno (+6,6% sul 2018, dati Istat), in Italia raccontano del peso crescente di cibo e bevande nel carrello degli italiani, sempre più inclini a consumare prodotti freschi, bio e di fascia premium. Spazio anche al vino, con "Tuttowine", salone nel salone, al debutto, con la regia di Unione Italiana Vini. L'abbinamento vincente tra cibo e vino, espressione del miglior made in Italy, risponde ad una doppia esigenza delle aziende: incontrare i top buyer della Gdo, italiana e internazionale, ed entrare in contatto con realtà di nicchia, come enoteche e Wine Point di alto livello.

Ad assicurare la presenza delle più alte istituzioni per il settore, il ministro delle Politiche Agricole, Gian Marco Centinaio, che sarà presente domani al taglio del nastro e per parlare dell'evoluzione della blockchain anche come strumento di trasparenza lungo la filiera, nel convegno firmato da **Csq**, con case history come quelle di Grana Padano Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Cioccolato di Modica Igp e Filiera Bio Lattebusche, tra le altre. Mentre martedì tra i protagonisti ci sarà il premier Giuseppe Conte nel forum di Filiera Italia e Coldiretti, con il primo studio su "Il valore della filiera italiana del cibo" illustrato dal presidente del Censis Giuseppe De Rita. E nei giorni di Tuttofood, a Milano, sarà di scena anche il settimo Forum della Cucina italiana nel mondo (7-8 maggio) con la presentazione del progetto "Melius", il network dei "Best e Leading" ristoranti italiani nel mondo, con cento delegati, cuochi e ristoratori da 40 Paesi per il lancio di una iniziativa senza precedenti che associa e promuove le migliori espressioni della ristorazione italiana nel mondo. Heinz Beck, chef trisstellato Michelin de La Pergola di Roma, terrà a battesimo l'edizione speciale del libro Italian Cooking for the Global Village, con le ricette dei 192 cuochi che hanno partecipato alle dieci edizioni dell'Italian Cuisines & Wines World Summit (Hong Kong, Dubai, Pechino, Shanghai), mentre Paolo Corvo, docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, parlerà delle prospettive di un Osservatorio Permanente dell'Enogastronomia italiana nel mondo. Nello spazio enoteca di Tuttowine, infine, verranno organizzate degustazioni tematiche su alcuni dei più importanti vini italiani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

