

DA OGGI A GIOVEDÌ

Le tendenze dell'alimentazione «Tuttofood» 2025 a Rho-Pero



NUMERI RECORD

Una precedente edizione di Tuttofood, che chiama a Rho circa 5mila espositori

■ Apre oggi alla Fiera di Rho e andrà avanti fino a giovedì 8 maggio Tuttofood 2025, il salone che celebra tutti gli aspetti dell'industria del cibo. Sono circa 5mila gli espositori che presenteranno nuovi prodotti delineando le linee di tendenza di un settore che ha assunto un ruolo chiave nella società di oggi, a tutte le latitudini, sconfinando spesso da pura soddisfazione di un bisogno primario alla sociologia dei consumi, alla filosofia della contemporaneità, alla cultura dei popoli. Una rassegna che, secondo Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma, tracimerà «dai padiglioni della fiera fino alla città dove andrà in scena la Tuttofood Week, il nostro fuori salone». Una serie di eventi nei quali «si avrà netta la sensazione di respirare il futuro che aspetta il nostro modo di alimentarci, tutt'altro che monotono o prevedibile, anzi variegato e aperto ad accogliere stimoli che arrivano da tutte le latitudini e dall'Italia viaggiano nel mondo, senza tradire l'ispirazione da territori e tradizioni».

Tra le tante novità le bottiglie numerate dell'olio extra vergine pugliese in edizione limitata per il Giubileo, il sugo pronto alla carbonara che farà arricciare il naso ai più tradizionalisti ma che assicura prestazioni all'altezza di un buon ristorante romano, E poi il pesto al basilico e mozzarella di Bufala Campana Dop, l'uvetta sultanina all'Aceto Balsamico di Modena Igp, il prosciutto crudo di suino nero italiano che arriva dalla Calabria, tagliato al coltello e confezionato in atmosfera modificata o sotto-vuoto, la sfera trasparente ripiena di funghi porcini secchi che si presta a diventare una divertente idea regalo Natale, la birra dalla etichetta luminosa che accende la bottiglia al buio e trasforma il brindisi in un rituale instagrammabile. Tra le tendenze, quella dell'healthy-fitness che punta molto su prodotti iperproteici, i prodotti a base vegetale, i pronti all'uso, e i packaging innovativi.

AnCu

