

LA RASSEGNA

Tuttofood, la Milano del cibo in un alfabeto da gustare

Dalla A di Anchoas (le acciughe spagnole) alla Z dello zucchero di cocco
L'evento organizzato da Fiere di Parma è una vetrina mondiale
nella quale scoprire novità e esportare il sapore del Made in Italy

di LORENZO CRESCI



Tuttofood, dal 5 all'8 maggio alla Fiera di Rho, è un mondo di sapori che si concentra a Milano. Ma è anche un alfabeto di gusti, da scoprire.

A di Anchoas

La Spagna è un mix tra terra e mare: le cozze galiziane DOP, le vongole e le ostriche. E soprattutto le acciughe galiziane (atlantiche) e del Cantabrico (Anchoas del Cantábrico), considerate tra le migliori al mondo.

B di Bolo do caco (o de mel)

Il dolce Portogallo si fa rappresentare da specialità da forno come il bolo do caco e il bolo de mel, tipiche dell'arcipelago di Madeira.

C di Cascaval

Prodotti caseari dalla Romania, il Cașcaval, un formaggio a pasta semidura che deve il nome al nostrano "caciocavallo". A proposito di "C", da provare il Cozonac, un dolce lievitato ripieno di noci.

D di Dazi

Un tema attuale, che sarà discusso anche in occasione di un evento specifico - "I dazi e gli altri vizi" - il 6 maggio alle 12,30, all'Arena Better Future (Pad. 3). Ospiti, tra gli altri, il politologo Alberto Mingardi e l'imprenditore Roberto Brazzale.

E di Emmental

Formaggi dall'Austria, dove l'arte della produzione è tramandata da generazioni: dall'Al-

penkäse, dal sapore aromatico e variegato, all'Emmental, più dolce e nocciolato, per arrivare al Bergkäse, intenso e piccante.

F di Fried

Friggiamo! Da Taiwan fried noodles e rice, ovvero i noodle e riso saltati. Dal Belgio le immancabili le frites, le doppie patatine fritte, croccanti all'esterno e morbide all'interno, simbolo della cucina belga. I chioschi di frites, chiamati friteries o frietenkot, sono essenziali nella cultura locale.

G di Gusto

Uno spazio tutto per noi e per i nostri lettori. Allo stand del Gusto, si parla a tavola: la cultura del cibo è il tema da approfondire degustando prodotti tipici, con interpreti del mondo del food e del vino. L'occasione per parlare di storie e di libri: dai formaggi ai tartufi, dai salumi alle farine per arrivare all'olio. Appuntamento al Padiglione 3, Stand T20.

H di Hereford

L'Irlanda porta le sue carni di manzo e di agnello: le razze autoctone - come l'Angus e l'Hereford - sono apprezzate per la loro mazzatura e il sapore ricco.

I di Italia

Un po' di sano campanilismo: il Made in Italy portato in vetrina dall'organizzazione dell'evento - Fiere di Parma - rappresenta una straordinaria vetrina: profumi e sapori (dai salumi ai formaggi, dalla pasta alla pasticceria) confermano l'appel unico della produzione nazionale.

L di Low (alcohol)

Un tema di discussioni e assaggi,

nel padiglione della mixology è quello no & low alcohol.

M di Mixology

La Mixology experience (Pad. 14) arriva alla quarta edizione e con oltre 400 aziende entra per la prima volta nel mondo di Tuttofood. Tra masterclass, panel e degustazioni sul palco si alternerà il meglio del panorama mondiale della mixology.

N di Naturale

Cresce il trend legato al mondo salute e benessere in chiave vegetariana o vegana. Una pasta ad alto tenore proteico promette 14 grammi di proteine per porzione; la polvere Natural Plant Protein al cacao arricchisce frullati e bowl di aminoacidi essenziali; un mix plant based sostituisce l'uovo ed è ideale per frittate. Ed esordisce il pesce a base vegetale, alternativo alla carne vegetale.

O di Oscypek

Dalla Polonia in arrivo l'Oscypek, un formaggio tradizionale che viene prodotto nella regione montuosa dei Tatra, a base di latte di pecora (a volte misto a latte vaccino).

P di Packaging

Tuttofood è un contenitore di novità, le aziende mostrano in anteprima packaging di personalità per i propri prodotti.



Come la sfera trasparente ripiena di funghi porcini secchi ideale da mettere su un albero di Natale gourmet, o la birra dalla etichetta luminosa che accende la bottiglia al buio. Prodotti ideati per un pubblico che apprezza storie e reel su Instagram.

Q di Queso

Ancora Spagna con il queso Manchego, formaggio di pecora originario della Castiglia-La Mancha, prodotto DOP.

R di Re Nero (di Calabria)

L'aperitivo nello stand Madeo (13, al Pad. 3, ore 18,30) esalta il "Re Nero" di Calabria: il Suino Nero Italiano, il tartufo Nero di Calabria, il vino rosso Greco Nero, la liquirizia di Calabria e

gli amari.

S di Spray

Secondo le più recenti ricerche, la GenZ ha voglia di rapidità in cucina e - come dice una nuova linea dal titolo indicativo "Zero sbatti" - di non cose semplici. Ecco allora lo zafferano spray, o prodotti di rapido consumo, come le mandorle al wasabi che diventano spezzafame.

T di T-bone

La presenza degli Stati Uniti permette un'incursione nelle filiere del continente, fra tutte la carne di manzo, nei suoi tagli più famosi: T-bone, ribeye, sirloin e brisket.

U di Uvetta sultanina

Arriva dall'Emilia-Romagna un'interpretazione agro-dolce:

l'uvetta sultanina all'Aceto Balsamico di Modena IGP, ovvero chicchi morbidi impregnati di mosto cotto che regalano note fruttate e una leggera acidità perfetta su gelato o yogurt

V di Vermut

Quello proposto da Bonaventura Maschio debutta ufficialmente e, al Padiglione 14 - Stand B36, sarà possibile assaggiarlo in purezza oppure utilizzato dalla mixology.

Z di Zucchero di cocco

Dalle Filippine ecco una vasta gamma di prodotti derivati dal cocco, tra questi lo zucchero di cocco, un dolcificante naturale ottenuto dalla linfa dei fiori della palma, che viene bollita e cristallizzata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Evento
Novità da tutto il mondo e una vetrina per il Made in Italy: Tuttofood, a Milano, ospita anche lo stand del Gusto, dove si parlerà di cibo e di libri