



TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Mentre tutto il mondo viene a Milano per celebrare il cibo con EXPO 2015 – in un'area a pochi minuti dalla manifestazione, troviamo **Innovazione, lifestyle e tipicità**. Sono le carte vincenti di TUTTOFOOD, la Milano World Food Exhibition che si esprime in tutto il suo valore aggiunto socio-economico, in termini di nuove tendenze e opportunità di business e proseguirà in fieramilano a Rho, fino a mercoledì 6 maggio 2015.

La forza di TUTTOFOOD nasce anche dal saper coniugare le opportunità di business con il ruolo di osservatorio sulle tendenze, con ricerche e convegni".

"TUTTOFOOD si integra perfettamente con EXPO – ha commentato il Governatore –, un collegamento ideale che valorizza insieme le eccellenze del territorio e le occasioni per l'economia. In genere si pensa alla Lombardia soprattutto per l'industria, ma la nostra è la prima regione agricola d'Italia ed è ricca di prodotti di altissimo livello. Con questa sinergia il nostro obiettivo è promuoverli in modo ancora più efficace".

Le innovazioni raccontate da TUTTOFOOD stupiscono per originalità e per i cambiamenti. Che rivoluzionano anche le abitudini più scontate, all'insegna di una tendenza fusion dei sapori, partendo da cibi e ricette che, pur essendo degli intramontabili, vengono proposti al grande pubblico sotto il segno di fantasiosi e sempre equilibrati mix. È il caso del cappuccino, presentato dal Maestro Pasticcere Gabriele Boezio in versione salata: è composto da un bacio di dama a base di formaggio e agrumi, con crema di nero di seppia a sostituire il caffè e una spuma particolare tratta da una radice vegetale che simula il latte. Risultato: un cappuccino salato, idea nuova che può cambiare colazioni e spuntini nel futuro degli italiani.

E il futuro porterà anche tanta attenzione all'ambiente e a tradizioni antichissime: così ecco presentato dal Barman e Trainer ufficiale di Planet One Diego Re un nuovo format di bar "Green", che sfrutta ingredienti insoliti o poco utilizzati, a chilometro zero e senza sprechi.

Tra le sue proposte infusi ayurvedici con aloe vera e spremuta di arancia, serviti in fiale stile erboristeria, fino a un drink "epico", che potrebbe essere quello servito da Circe agli assetati compagni di Ulisse: si chiama Ciceone (che significa "mescolare") ed è composto da miele, farina, formaggio, vino e ghiaccio. Dissetante, ma anche nutriente, tanto da poter sostituire un pasto. Diventerà la tentazione del Terzo Millennio?

Grazie a questa forte carica innovativa e alla vocazione globale, in sole cinque edizioni, TUTTOFOOD è diventata la terza manifestazione dell'agro-alimentare in Europa e si rafforza come la più internazionale in Italia.

