

Un futuro enogastronomico sostenibile

. La rivoluzione enogastronomica: per il futuro un ritorno alle origini. Alla scoperta di una piccola-grande rivoluzione che sta attraversando il mondo dell'enogastronomia e della cucina.

Redazione

Un futuro enogastronomico sostenibile. Alla scoperta di una piccola-grande rivoluzione che sta attraversando il mondo dell'enogastronomia e della cucina: un ritorno alle origini in modo più¹ consapevole, per abbracciare il futuro con i valori della qualità , salubrità , freschezza e sostenibilità .

Durante i giorni di TuttoFood a Fiera Milano, queste parole chiave sono state al centro del convegno tenuto presso lo stand di Sogemi, per sostenere le iniziative del Mercato agroalimentare di Milano, il più¹ importante in Italia, e il **progetto di tutela della cucina italiana come Patrimonio Unesco**. A confronto, con la collaborazione di Italia a Tavola, i presidenti di Sogemi, Cesare Ferrero, e di Eurotoques, Enrico Derflingher, con la moderazione di Mario Cucci, dell'agenzia Multiverso.

Tre le principali tendenze in atto:

Maggiore attenzione dei ristoranti al processo di trasformazione e rispetto della materia prima.

Crescente consapevolezza dei consumatori negli acquisti, con una divisione tra chi sceglie la qualità nonostante il prezzo più¹ elevato e chi si orienta verso opzioni più¹ economiche, rinunciando ad alcune garanzie.

Ricerca della sostenibilità da parte dei ristoratori e dei consumatori.

In un mondo veloce e in costante cambiamento, tornare alle origini e mettere al centro la materia prima sta diventando un vero valore. Nella ristorazione, si sta assistendo a un recupero della tradizione e dei modelli di consumo della cucina italiana come preziosa eredità della cultura del buon cibo e della valorizzazione dei prodotti tipici del nostro Paese. I cuochi stanno preferendo puntare sulla qualità e sulla valorizzazione delle materie prime, anziché[©] sulla sovrapposizione di ingredienti che creano solo "stupore" senza una vera comprensione e apprezzamento da parte dei consumatori.

Parlando dei consumatori, la crisi economica accentuata dalla pandemia e dalla guerra in Ucraina ha portato a una divisione tra coloro che possono permettersi di scegliere prodotti di qualità , legati ai territori e spesso di nicchia, e coloro che devono fare i conti con un budget limitato e devono puntare principalmente sul prezzo. Nonostante ciò², c'è un'attenzione generale verso la sostenibilità , sia da parte dei ristoranti che dei clienti. Tuttavia, è fondamentale capire se le affermazioni di sostenibilità siano effettivamente supportate dai fatti. ? necessario garantire la tracciabilità e la sicurezza alimentare in tutte le fasi della preparazione dei piatti.

Un futuro enogastronomico sostenibile. In questo contesto, il Mercato Agroalimentare di Milano svolge un ruolo fondamentale nel sostenere il mondo della ristorazione e dei consumatori. Attraverso il progetto Foody 2025, il Mercato si trasformerà in un vero e proprio hub agroalimentare cittadino, promuovendo la tradizione e l'eccellenza del "Made in Italy". Saranno realizzate piattaforme logistiche, aree mercatali, laboratori e centri di formazione alimentare. Il Mercato Agroalimentare di Milano, con i suoi 160 grossisti, promuoverà la cultura dell'alimentazione in modo autorevole, mettendo in competizione gli operatori sul prezzo e sulla qualità .

Infine, Enrico Derflingher, presidente di Eurotoques Italia, sottolinea l'importanza del ruolo dei cuochi nel diffondere la conoscenza delle materie prime italiane e **supportare la candidatura della cucina italiana come Patrimonio Unesco**.

In questo momento di cambiamento e di consapevolezza, è fondamentale unire le forze per creare un futuro enogastronomico sostenibile, che valorizzi la qualità e rispetti l'ambiente. (<https://www.sogemipa.it/> - <https://www.italiaatavola.net/>

<https://www.tuttofood.it/>