

La rivoluzione enogastronomica: per il futuro un ritorno alle origini

agenfood.it/cibo/la-rivoluzione-enogastronomica-per-il-futuro-un-ritorno-alle-origini/

Redazione Agenfood

22 maggio 2023



(Agen Food) – Milano, 22 mag. – 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 più 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 Derflinger, 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 più elevato e chi si orienta verso opzioni più economiche, rinunciando ad alcune garanzie.

Ricerca della sostenibilità da parte dei ristoranti 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 ciò, 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. È necessario garantire la tracciabilità e la sicurezza alimentare in tutte le fasi della preparazione dei piatti.

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 Derflinger, 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.

Copyright [Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo](#) 2023 - All Rights Reserved