



# Media review

15/05/23



**Onclusive** On your side

# Indice

La filiera sostenibile della carne incontra i grandi chef a TuttoFood italianfoodtoday.it - 08/05/2023	3
Consorzio Sigillo Italiano: la carne sostenibile e certificata protagonista a TUTTOFOOD 2023 fooday.it - 04/05/2023	5
CONSORZIO SIGILLO ITALIANO A TUTTOFOOD enocibario.it - 11/05/2023	7
La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana fooday.it - 10/05/2023	8
Consorzio Sigillo Italiano incontra l'alta cucina a Tuttofood 2023 nonewsmagazine.com - 09/05/2023	10
Il nuovo valore della carne agrigiornale.net - 08/05/2023	12
Tuttofood 2023 in 10 imperdibili stand: il calendario degli assaggi scattidigusto.it - 07/05/2023	14
Consorzio Sigillo Italiano: la carne sostenibile e certificata a TuttoFood 2023 horecanews.it - 05/05/2023	18
Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD cronacheturistiche.it - 04/05/2023	20
A Tuttofood 2023 il Consorzio Sigillo Italiano e la carne sostenibile informatorezootecnico.it - 04/05/2023	22
TUTTOFOOD torna a Milano con un'edizione all'insegna della sostenibilità Lamiafinanza.it - 04/05/2023	25



## La filiera sostenibile della carne incontra i grandi chef a TuttoFood

→ [italianfoodtoday.it/2023/05/09/la-filiera-sostenibile-della-carne-incontra-i-grandi-chef-a-tuttofood](http://italianfoodtoday.it/2023/05/09/la-filiera-sostenibile-della-carne-incontra-i-grandi-chef-a-tuttofood)

9 maggio 2023



«Una corretta alimentazione deve includere la carne, anzi, una buona carne, di qualità. L'armonia che sta alla base di una dieta equilibrata si ritrova nella proposta del nostro menu, dove a seconda della stagione scegliamo quale carne offrire ai nostri ospiti. Certo, non basta avere una carne eccellente, bisogna anche saperla trattare e cucinare nel modo adeguato, serve quindi conoscenza e cultura. Sostenibilità vuol dire anche rispetto e valorizzazione del prodotto». Così **Davide Oldani** oggi a TuttoFood durante l'incontro **La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana** organizzato dal **Consorzio Sigillo Italiano**.

«Essere sostenibili significa essere inclusivi e non esclusivi», ha proseguito lo chef stellato che si è poi soffermato inoltre su consigli per la frollatura e la cottura dei diversi tagli di carne, con l'auspicio che tutta la filiera vada nella stessa direzione, quella che tutela sia l'ambiente, che il consumatore finale.

«È importante non solo puntare sulla qualità ambientale, ambito in cui gli allevatori si stanno impegnando molto, ma bisogna pensare anche alla **sostenibilità sociale ed economica**, che devono accompagnare il prodotto fino al consumatore finale.» ha dichiarato **Simone Mellano**, presidente di Asprocarne.

Da questo punto di vista il Consorzio Sigillo Italiano ha fatto molti passi avanti, come sottolineato dal suo presidente **Giuliano Marchesin** durante l'incontro: «Finalmente siamo riusciti a sottoporre alla Commissione Europea un disciplinare di sostenibilità



ambientale, economica e sociale. Una volta approvato, le aziende certificate potranno scrivere sull'etichetta che il loro prodotto proviene da Allevamenti Sostenibili».

Tra gli obiettivi del Consorzio c'è quello di dare una certificazione di qualità, gestita direttamente dagli allevatori, a tutti i prodotti della zootecnia che non possono fregiarsi di marchi DOP e IGP. L'evento di questa mattina è stato anche l'occasione per presentare il recente ottenimento della certificazione da parte delle **uova**. In itinere c'è anche il conferimento della certificazione al pesce e fra poco arriveranno anche altri disciplinari per il latte e i suoi derivati, per il suino, il coniglio e per l'agnello al pascolo.





## Consorzio Sigillo Italiano: la carne sostenibile e certificata protagonista a TUTTOFOOD 2023

[fooday.it/consorzio-sigillo-italiano-la-carne-sostenibile-e-certificata-protagonista-a-tuttofood-2023.html](https://www.fooday.it/consorzio-sigillo-italiano-la-carne-sostenibile-e-certificata-protagonista-a-tuttofood-2023.html)

5 maggio 2023

Lo chef stellato Davide Oldani e il Masterchef italiano Federico Francesco Ferrero tra gli ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma a Fieramilano 8 – 11 maggio 2023 Pad. 2 | Stand S25/T32.



Photo credits: fonte ufficio stampa AB Comunicazioni

Dall'8 all'11 maggio il Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD, manifestazione di riferimento del settore agroalimentare, per educare e sensibilizzare buyer e operatori del settore a riconoscere, ricercare e scegliere la carne italiana prodotta a rispettando alti standard di qualità, quelli garantiti dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.

Con un palinsesto di eventi che spazia da show cooking e degustazioni, a workshop didattici e sensoriali, il Consorzio a TUTTOFOOD si propone di raccontare ciò che il marchio Sigillo Italiano rappresenta: una produzione sostenibile, una filiera tracciata e la garanzia di sicurezza alimentare e di benessere animale. Tutti fattori divenuti ormai imprescindibili nella scelta dei prodotti da parte dei consumatori, che nei loro acquisti sono sempre più attenti, esigenti, consapevoli e informati.

Il percorso verso la sostenibilità, come sinonimo di qualità ed eccellenza, partito dalle associazioni di allevatori, in poco tempo è riuscito a raggiungere gli ambienti dell'alta cucina, dove gli chef di fatto giocano un ruolo fondamentale nel proporre ai propri ospiti materie prime con origine e qualità certificata, diventando così promotori di una filiera certa e tracciabile.

A TUTTOFOOD saranno due i nomi di spicco della cucina italiana ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma nell'area eventi dello stand Consorzio Sigillo Italiano. Lo chef stellato Davide Oldani sarà il protagonista dell'incontro dal titolo La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana, accompagnato da show cooking e degustazione, che si terrà martedì 9 maggio alle ore 11:00.



Il Masterchef italiano Federico Francesco Ferrero parteciperà invece all'evento Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Naturalmente tenera, previsto per mercoledì 10 maggio alle ore 11:30.

Per aiutare a fare chiarezza e orientare buyer e stakeholder del settore agroalimentare a riconoscere la carne di qualità proveniente da allevamenti impegnati nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale ci saranno inoltre due Workshop: il primo (lunedì 8/05 alle ore 15:00) intitolato Carni sostenibili e fake news a cura della dott.ssa Susanna Bramante, dove verranno smascherati falsi miti, e il secondo (giovedì 11/05 alle ore 15:00), Di Gusto in Gusto, durante il quale la sommelier della carne Elisa Guizzo, in collaborazione con la macellaia Monica Boero, farà vivere ai partecipanti un'esperienza sensoriale con diversi assaggi.

TUTTOFOOD rappresenta un'opportunità dal risvolto internazionale per illustrare gli obiettivi del Consorzio Sigillo Italiano che, grazie al suo marchio riconoscibile di italianità e di qualità, risponde a diverse esigenze: da un lato tutela gli allevatori che lavorano per offrire un prodotto di eccellenza, sicuro e controllato, e dall'altra aiuta il consumatore nell'effettuare una scelta alimentare consapevole.

<https://www.sigilloitaliano.it>



## Enocibario



Si conclude oggi, con un grande successo in termini di partecipazione, il palinsesto di incontri, workshop, show cooking e degustazioni dedicati alla **carne italiana certificata** proposto dal **Consorzio Sigillo Italiano** a **TUTTOFOOD**.

A chiudere la serie di eventi, si è tenuto nella giornata di oggi il workshop **Di Gusto in Gusto**, un percorso sensoriale ideato con l'obiettivo di avvicinare le persone all'educazione alimentare del consumo di carne, fornendo le conoscenze e gli strumenti adeguati a riconoscere una carne di qualità.

Nel corso di questa esperienza sensoriale, condotta dall'esperta **Elisa Guizzo** – membro dell'**Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis** - in collaborazione con la macellaia **Monica Boero**, è stato illustrato come effettuare un'analisi visiva, olfattiva, tattile e gustativa della carne cruda e cotta attraverso la comparazione di tre diversi esemplari.

La valutazione qualitativa della carne inizia dalla verifica delle caratteristiche sensoriali visive della carne cruda che comprendono l'**intensità di colore**, la **quantità di grasso** presente e l'attraenza. Tra le componenti olfattive vengono valutate l'intensità, la **presenza di odori anomali** e l'**appetibilità**. Infine, i parametri da tenere in considerazione per l'analisi gustativa sono la **tenerezza**, la **succosità** e la sapidità.

Questo percorso si propone di fornire nuovi mezzi di conoscenza utili ad addetti del settore e consumatori per **distinguere le caratteristiche organolettiche, qualitative e chimiche** della carne ed effettuare di conseguenza scelte d'acquisto più consapevoli.

L'educazione alimentare è un fattore cruciale per il Consorzio Sigillo Italiano, la cui missione è quella di rappresentare una **garanzia assoluta sull'origine, la sicurezza e la qualità** delle carni prodotte in Italia.

[www.sigilloitaliano.it](http://www.sigilloitaliano.it)



## La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana



Quando parla di sostenibilità lo chef stellato Davide Oldani ha le idee molto chiare: «essere sostenibili significa essere inclusivi e non esclusivi» ha detto durante l'incontro: La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana nell'area eventi dello stand (Pad.2 – S25/T32) del Consorzio Sigillo Italiano a TUTTOFOOD che lo ha visto protagonista.

Dopo aver ottenuto, nel 2021, il riconoscimento da parte della Guida Michelin anche della virtuosa Stella Verde, ideata per premiare i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità, lo chef Oldani sa che per essere sostenibili c'è bisogno di equilibrio e armonia.

«Una corretta alimentazione – ha continuato lo chef Oldani – deve includere la carne, anzi, una buona carne, di qualità. L'armonia che sta alla base di una dieta equilibrata si ritrova nella proposta del nostro menu, dove a seconda della stagione scegliamo quale carne offrire ai nostri ospiti. Certo, non basta avere una carne eccellente, bisogna anche saperla trattare e cucinare nel modo adeguato, serve quindi conoscenza e cultura. Sostenibilità vuol dire anche rispetto e valorizzazione del prodotto».

Nel corso dell'incontro, tra aneddoti e curiosità, lo chef si è soffermato inoltre su consigli per la frollatura e la cottura dei diversi tagli di carne, con l'auspicio che tutta la filiera vada nella stessa direzione, quella che tutela sia l'ambiente, che il consumatore finale.

«È importante non solo puntare sulla qualità ambientale, ambito in cui gli allevatori si stanno impegnando molto, ma bisogna pensare anche alla sostenibilità sociale ed economica, che devono accompagnare il prodotto fino al consumatore finale.» ha dichiarato Simone Mellano, presidente di Asprocarne.

Da questo punto di vista il Consorzio Sigillo Italiano ha fatto molti passi avanti, come sottolineato dal suo presidente Giuliano Marchesin durante l'incontro: «Finalmente siamo riusciti a sottoporre alla Commissione Europea un disciplinare di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Una volta approvato, le aziende certificate potranno scrivere sull'etichetta che il loro prodotto proviene da Allevamenti Sostenibili».

Tra gli obiettivi del Consorzio c'è quello di dare una certificazione di qualità, gestita



direttamente dagli allevatori, a tutti i prodotti della zootecnia che non possono fregiarsi di marchi DOP e IGP. L'evento di questa mattina è stato anche l'occasione per presentare il recente ottenimento della certificazione da parte delle uova. In itinere c'è anche il conferimento della certificazione al pesce e fra poco arriveranno anche altri disciplinari per il latte e i suoi derivati, per il suino, il coniglio e per l'agnello al pascolo.



## Consorzio Sigillo Italiano incontra l'alta cucina a Tuttofood 2023



- Milano food&drink

Di  
Giuseppe Poidimani

-

9 Maggio 2023

3

Quando parla di sostenibilità lo chef stellato **Davide Oldani** ha le idee molto chiare: «essere sostenibili significa essere inclusivi e non esclusivi» ha detto questa mattina durante l'incontro **La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana** nell'area eventi dello stand (Pad.2 – S25/T32) del **Consorzio Sigillo Italiano** a **TUTTOFOOD** che lo ha visto protagonista.

Dopo aver ottenuto, nel 2021, il riconoscimento da parte della **Guida Michelin** anche della virtuosa **Stella Verde**, ideata per premiare i ristoranti all'avanguardia nel campo della sostenibilità, lo chef Oldani sa che per essere sostenibili c'è bisogno di equilibrio e armonia.

Sostieni No#News visitando il sito del nostro inserzionista

«Una corretta alimentazione – ha continuato lo chef Oldani – deve includere la carne, anzi, una buona carne, di qualità. L'armonia che sta alla base di una dieta equilibrata si ritrova nella proposta del nostro menu, dove a seconda della stagione scegliamo quale carne offrire ai nostri ospiti. Certo, non basta avere una carne eccellente, bisogna anche saperla trattare e cucinare nel modo adeguato, serve quindi conoscenza e cultura. Sostenibilità vuol dire anche rispetto e valorizzazione del prodotto».

Nel corso dell'incontro, tra aneddoti e curiosità, lo chef si è soffermato inoltre su consigli per la frollatura e la cottura dei diversi tagli di carne, con l'auspicio che tutta la filiera vada nella stessa direzione, quella che tutela sia l'ambiente, che il consumatore finale.

«È importante non solo puntare sulla qualità ambientale, ambito in cui gli allevatori si stanno impegnando molto, ma bisogna pensare anche alla **sostenibilità sociale ed economica**, che devono accompagnare il prodotto fino al consumatore finale.» ha dichiarato **Simone Mellano**, presidente di Asprocarne.

Da questo punto di vista il Consorzio Sigillo Italiano ha fatto molti passi avanti, come sottolineato dal suo presidente **Giuliano Marchesin** durante l'incontro: «Finalmente siamo riusciti a sottoporre alla Commissione Europea un **disciplinare di sostenibilità ambientale, economica e sociale**. Una volta approvato, le aziende certificate potranno scrivere sull'etichetta che il loro prodotto proviene da Allevamenti Sostenibili».

Tra gli obiettivi del Consorzio c'è quello di dare una certificazione di qualità, gestita direttamente dagli allevatori, a tutti i prodotti della zootecnia che non possono fregiarsi di marchi DOP e IGP. L'evento di questa mattina è stato anche l'occasione per presentare il recente ottenimento della certificazione da parte delle **uova**. In itinere c'è anche il conferimento della certificazione al **pesce** e fra poco arriveranno anche altri disciplinari per il **latte e i suoi derivati**, per il suino, il coniglio e per l'agnello al pascolo.

[www.sigilloitaliano.it](http://www.sigilloitaliano.it)

Direttore responsabile di No#News Magazine.



## Il nuovo valore della carne



8 Maggio 2023 8 Maggio 2023 Roberto Goitre



Carni sostenibili e fake news è il titolo del workshop promosso dal Consorzio Sigillo Italiano a TUTTOFOOD che ha dato il via alla serie di incontri, show cooking e degustazioni in programma nell'area eventi (Pad. 2 stand S25/T32) fino all'11 maggio.

Obiettivo del workshop, a cura della divulgatrice scientifica Susanna Bramante, è quello di sfatare credenze e falsi miti sulla carne. Perché, se negli ultimi decenni il suo consumo è stato infatti demonizzato, sia per la convinzione che sia nociva per la salute, sia per l'impatto ambientale degli allevamenti, recentemente si sta affacciando la scoperta di un nuovo valore della carne. A partire dai suoi valori nutrizionali: oltre al suo indiscusso apporto proteico, già ampiamente riconosciuto, recenti studi hanno evidenziato che la carne è anche fonte di altri preziosi nutrimenti, come la vitamina D3, importante per contribuire alla robustezza di ossa e muscoli e alla fortificazione del sistema immunitario, e nuovi potenti antiossidanti, che presentano funzionalità biologiche e protettive contro la formazione di tumori, l'insorgenza di patologie e l'invecchiamento.

Dal punto di vista ambientale, in Europa gli impatti del sistema zootecnico sono del 7,2%, la metà delle emissioni mondiali, grazie all'efficienza produttiva e all'innovazione tecnologica. Il caso italiano è ancora più efficiente: l'ISPRA (Istituto superiore per la



protezione e la ricerca ambientale) ha evidenziato che l'impatto del settore agricolo sull'ambiente è pari al 7,1%, di cui il 5,6% imputabile al settore zootecnico. Questo perché il carbonio sequestrato nel ciclo di allevamento e l'ossigeno prodotto nella produzione dei foraggi è maggiore della quantità di emissioni dannose generate dagli allevamenti. Così, il bilancio finale dimostra che l'impronta di carbonio degli allevamenti è del tutto a favore dell'ambiente, la quantità di carbonio catturata è infatti del 10% più elevata di quella emessa.

La dott.ssa Bramante si è infine soffermata sulla carne sintetica, illustrando quali sono i potenziali pericoli, segnalati in una recente ricerca della FAO, e i rischi del suo consumo, tra i quali la perdita di valori nutrizionali e nutraceutici, nonché la perdita di cultura e tradizione.

In conclusione, una dieta completa ed equilibrata, fatta di cibi animali e cibi vegetali naturali insieme, garantisce il corretto valore nutraceutico, con un'adeguata assunzione di tutti i nutrienti, l'assenza di evidenti rischi di carenze alimentari, e vantaggi reali per la salute e per l'ambiente, grazie a produzioni che rispettano disciplinari di alta qualità.

Proprio in questa direzione va l'impegno del Consorzio Sigillo Italiano che opera per promuovere e incentivare la produzione di carne sostenibile tracciata e sicura, garantita dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, quella che i visitatori di TUTTOFOOD hanno avuto l'opportunità di assaggiare durante gli show cooking e le degustazioni che si sono tenuti nel corso della giornata



## Tuttofood 2023 in 10 imperdibili stand: il calendario degli assaggi



La guida a Tuttofood Milano 2023 che si tiene alla fiera di Rho dall'8 all'11 maggio: quanto costano i biglietti e i migliori stand da provare

Notizie

domenica, 7 Maggio 2023 di Scatti di Gusto

Dall'8 all'11 maggio alla Fiera di Milano Rho – Pero ritorna Tuttofood che in questa edizione 2023 ritorna alla normalità. L'ultima volta nel 2021 (la manifestazione ha cadenza biennale negli anni dispari alternandosi al Cibus) si usciva da poco dalla pandemia. La ripresa è testimoniata dalla presenza di circa 2000 espositori in particolare da Europa, Nord America e Paesi del Golfo. L'organizzazione segnala anche nuove adesioni di espositori da Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Taiwan e Ungheria.

Prezzi e programma di Tuttofood 2023

Il biglietto di ingresso per 1 giorno costa 65 €, 75 € per 2 giorni e 105 € per tutti e 4 giorni.

Tuttofood 2023 prevede 14 aree tematiche: Tuttodairy, Tuttodrink, Tuttofrozen, Tuttofruit, Tuttogrocery, Tuttohealth, Tuttomeat, Tuttooil, Tuttopasta, Tuttoseafood, Tuttosweet, Tuttowine.

Sul mercato arriveranno novità e conferme. E sarà possibile assaggiare ingredienti in purezza o preparati da chef, pizzaioli, pasticceri. Ecco gli stand degli espositori che promettono assaggi interessanti.

1. C'è una nuova Aria per la pizza (Mulino Caputo)

Il Mulino di Napoli guidato dalla famiglia Caputo continua l'estensione della gamma di farine per uso professionale. A Tuttofood 2023, Mulino Caputo presenta il classico stand e oltre al forno per la pizza tradizionale e contemporanea, ci saranno le postazioni pasticceria e bakery.

Ma le novità sono soprattutto nei prodotti con la presentazione della nuova farina **Aria** per pizza in teglia, per la pala e la pinsa.

Lo sviluppo porta la firma di **Davide Civitiello**, il pizzaiolo che apre il calendario degli appuntamenti allo stand insieme a **Pasqualino Rossi, Simone Fortunato, Gino Sorbillo, Massimiliano Saieva** e agli chef **Andrea Aprea e Alex Vollaro**.

Padiglione 7P | Stand F13-G18

2. Il Fiordilatte Stadium di Napoli (Latteria Sorrentina)

Uno stand che è uno stadio, anzi, un Fiordilatte Stadium per Latteria Sorrentina chiaro omaggio alla vittoria del Napoli nel Campionato di Calcio. A Tuttofood 2023 gli spettatori assisteranno alle dimostrazioni di una nutrita schiera di pizzaioli pronti a rimettersi al giudizio arbitrale del pubblico.

Per l'occasione, il Fiordilatte di Napoli si è vestito con una nuova maglia. Campioni sul campo e campioni al forno con **Alfonso Saviello** (pizzaiolo resident), **Diego Vitagliano, Luca Doro, Andrea De Michele, Vincenzo Fotia, Luca Brancaccio, Francesco Martucci, Sasà Martucci, Giuseppe Pignalosa, Gaetano Paoella, Giovanni Senese, Gino Sorbillo, Ciro Cascella, Carlo Sammarco, Salvatore Salvo, Gennaro Rapido, Corrado Scaglione, Giuseppe Messina, Simone De Gregorio**.

Padiglione 2P | Stand K05-L10

3. Napoli è anche pomodoro (Casa Marrazzo)

Festeggia il Napoli anche Casa Marrazzo con la sua linea Pomodori Napoli che si accosta ai pomodori San Marzano Dop e alla Collezione 1934 con i vasi di vetro.

Allo stand di Tuttofood 2023 in programma assaggi di pizze e di piatti con **Luca Doro, Andrea Aprea, Ciro Salvo, Francesco Capece e Anna Belmattino**.

Padiglione 7P | Stand V10

4. La pasta dell'Irpinia (Pastificio Graziano)

Sempre in Campania, ma a in Irpinia per il Pastificio Graziano che mette insieme i metodi di pastificazione napoletana con i formati tipici regionali. Il calendario delle degustazioni a Tuttofood 2023 si aprono con i fusilli avellinesi preparati da **Davide Filadoro** che ha previsto anche i tubetti rigati e i paccheri lisci nei primi tre giorni di fiera. Accanto a lui, il pasticciere **Raffaele Romano** dell'omonimo Gran Caffè di Solofra.

Padiglione 7P | Stand V02

5. Davide Oldani e la carne sostenibile (Consorzio Sigillo Italiano)

Il Consorzio Sigillo Italiano a Tuttofood 2023 vuole educare e sensibilizzare buyer e operatori del settore a riconoscere, ricercare e scegliere la carne italiana prodotta rispettando alti standard di qualità garantiti dal Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia.

Davide Oldani, chef del ristorante due stelle Michelin D'O di Cornaredo, sarà il protagonista dell'incontro dal titolo *La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana*, accompagnato dallo show cooking e dalla degustazione (martedì 9 maggio alle ore 11:00).

Il Masterchef italiano Federico Francesco Ferrero parteciperà invece all'evento *Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Naturalmente tenera* (mercoledì 10 maggio alle ore 11:30).

Due i workshop in programma. Il primo intitolato *Carni sostenibili e fake news* a cura della dott.ssa Susanna Bramante, dove verranno smascherati falsi miti (lunedì 8 maggio alle ore 15:00). Il secondo, *Di Gusto in Gusto*, durante il quale la sommelier della carne Elisa Guizzo, in collaborazione con la macellaia Monica Boero, farà vivere ai partecipanti un'esperienza sensoriale con diversi assaggi (giovedì 11 maggio alle ore 15:00).

Padiglione 2 | Stand S25-T32

6. Il risotto di Carlo Cracco (Oro Rosso Milano)

Oro Rosso Milano, brand italiano che produce zafferano e prodotti derivati, inaugura la sua presenza a Tuttofood 2023 con tre appuntamenti. Sono parte del percorso di questo progetto che punta a coprire 12 Paesi entro il 2025.

Apri il calendario lo chef stellato Carlo Cracco che proporrà ai visitatori la sua rivisitazione del piatto forte della cucina milanese, il risotto. Si potrà così assaggiare un grande classico dello chef, testimonial e consulente tecnico del brand (lunedì 8 maggio alle 14:30). Qui trovate la ricetta da mettere a confronto con quella consigliata da Carlo Cracco per il risotto allo zafferano (ingredienti per 4 persone)

Per conoscere la novità del brand occorrerà invece attendere mercoledì 10 maggio alle 14.00. Sarà sempre Carlo Cracco a presentare il prodotto lanciato in assoluta anteprima a TuttoFood. Oro Rosso Milano è convinto che abbia tutte le caratteristiche per convincere anche i gusti dei più esigenti. E invita all'assaggio.

Padiglione 1P | stand A13-D34

7. A tutto tartufo con Cecchini, Cerea, Pepe e Pipero (Appennino Food)

Appennino Food Group debutta a Tuttofood 2023 presentando la nuova brand identity sotto l'unico marchio Appennino Food e payoff Produttori dal 1994. Cinque le linee della gamma: **Truffles** con tartufo fresco, salse, creme e condimenti; **Mushrooms**, funghi freschi, congelati ed essiccati; **Dispensa** che include sughi, creme e condimenti; **Balsamico**, 17 referenze tra cui Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP; **Selection**, paste trafilate al bronzo e liquori artigianali.

La novità è il lancio della **Linea Truffles Natural Flavouring**, 15 prodotti realizzati con aroma naturale estratto direttamente dal tartufo. Comprende il tartufo in crema, condimenti a base di olio di oliva oltre a prodotti innovativi come le perle al succo di tartufo e le glasse di aceto balsamico al tartufo.

Tre chef e un pizzaiolo interpreteranno il tartufo.

Il calendario si apre lunedì 8 maggio (ore 13:00) con lo chef **Roberto "Bobo" Cerea** del ristorante 3 stelle Michelin Da Vittorio a Brusaporto che realizzerà *I paccheri vanno in bianco*. L'iconico piatto del locale sarà arricchito dal tartufo nero che ci regala questa stagione, il Tuber aestivum Vitt.

Doppio appuntamento martedì 9 maggio (ore 13:00). **Alessandro Pipero** dell'omonimo ristorante di Roma propone con la *Carbonara al Tartufo*. **Franco Pepe**, di Pepe in Grani di Caiazzo realizza la *pizza frita* a base di Tartufo.

Mercoledì 10 maggio (ore 13:00) chiude il calendario **Dario Cecchini** dell'Antica Macelleria Cecchini di Panzano, FI che propone il *Sushi del Chianti* al Tartufo.

Inoltre, ogni giorno lo chef di Appennino Food Group, accompagnato da un team di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) proporrà una degustazione di diversi piatti per far conoscere i prodotti dell'azienda.

Padiglione 5P | Stand C15-D22

8. Raffaele Ros e il salmone di Game of Thrones (Mowi)

Mowi partecipa per la prima volta a TuttoFood con l'edizione 2023. L'azienda norvegese con sede anche a Bologna, ha lanciato il brand nella GDO italiana a maggio 2021. Il salmone, sottolinea l'azienda, è allevato responsabilmente nelle acque incontaminate dei fiordi norvegesi, nutrito con una dieta priva di antibiotici e di OGM e certificato ASC, lo standard di sostenibilità ambientale più rigoroso.

Presso lo stand, accanto al salmone affumicato premium Mowi Signature e il salmone affumicato Mowi Essential, molte saranno le novità 2023. La variante Mediterraneo, i tranci di salmone affumicato a caldo, il primo sushi disponibile in due diversi mix di gusto, i filetti di salmone indian e mexican style e le porzioni di salmone al naturale.



Oltre alle degustazioni guidate, i visitatori potranno assistere a uno show cooking live, firmato dallo chef **Raffaele Ros** del ristorante stellato San Martino di Scorzé (Venezia). L'evento è previsto per la giornata giovedì 11 Maggio dalle ore 12:00 alle ore 13:00 nella cucina dello spazio *Taste Arena (Pad. 6 L01 M10)*. Lo chef realizzerà una ricetta *spudorata*, in sintonia con la campagna di comunicazione "Spudoratamente Buono", lanciata a settembre 2022 – e che si articolerà con nuovi touch point anche per il 2023.

La campagna sarà il fil-rouge anche delle grafiche dello stand dominato dalla lettera Omega, simbolo di Mowi, e dalla gigantografia del brand ambassador Kristofer Hivju, attore norvegese e star di Game of Thrones. Con un tone of voice ironico, schietto e irriverente, Kristopher incarna l'autenticità dello spirito norvegese e del salmone Mowi.

Padiglione 6P | Stand L22

9. Pane, olio e pomodoro (Assitol e Anicav)

Torna nell'edizione 2023 di Tuttofood Pane, olio e pomodoro: la bontà è servita. L'appuntamento annuale è organizzato da Assitol, l'Associazione Italiana dell'industria olearia, e Anicav, l'Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali (mercoledì 10 maggio alle ore 11:00), presso lo stand di Assitol ( Pad. 7).

L'abbinamento tra pane fresco artigianale, olio extra vergine d'oliva e conserve di pomodoro rappresenta un concentrato di salute e gusto che, da sempre, fa bene al Pil nazionale e all'export italiano pur in un momento problematico. Rincarì e siccità hanno creato tante difficoltà alle aziende impegnate nei settori dell'olio d'oliva e del pomodoro da industria, così come ai panificatori, alle prese con l'inflazione.

Ad animare il dibattito saranno Andrea Carrassi, direttore generale di Assitol, Giovanni De Angelis, direttore generale di Anicav, e Cesare Marinoni, panificatore milanese.

A seguire, ci sarà la degustazione dei "cuzzetielli". L'antica ricetta della tradizione napoletana è capace di esaltare al meglio i tre protagonisti dell'incontro: sugo di pomodoro, pane fresco artigianale e olio extravergine di oliva.

Padiglione 7 | Stand T079

10. Cioccolato, gelato, prosciutto con il Balsamico (Acetaia Giusti)

Tre appuntamenti per l'Acetaia Giusti, la più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, a Tuttofood 2023.

Aprè la serie il pasticciere **Gianluca Fusto** che presenterà Alchimia, il cioccolatino realizzato con cioccolato affinato in botte e con Aceto Balsamico di Modena (lunedì 8 maggio alle ore 12:00).

**Stefano Guizzetti** di Ciacco Lab presenterà in degustazione Acetaia 1605, il sorbetto acetico realizzato a partire dall'infusione del legno di un'antica botte dell'acetaia (martedì 9 maggio alle ore 12:00).

Spazio poi al nuovo prosciutto di Parma dei **Fratelli Galloni** affinato in un'antica botte di Aceto Balsamico Giusti (mercoledì 10 maggio alle ore 12:00).

Infine l'aperitivo con cocktail a base di vermouth e Aceto Balsamico Giusti (martedì 9 e mercoledì 10 maggio dalle ore 17:00).

Padiglione 7 | Stand E13-F16



## Consorzio Sigillo Italiano: la carne sostenibile e certificata a TuttoFood 2023

Lo chef stellato Davide Oldani e il Masterchef italiano Federico Francesco Ferrero tra gli ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma a Fieramilano

Redazione 5 - Pubblicato il 5 Maggio 2023 alle ore 15:49



Dall'8 all'11 maggio il Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD, manifestazione di riferimento del settore agroalimentare, per educare e sensibilizzare buyer e operatori del settore a riconoscere, ricercare e scegliere la carne italiana prodotta rispettando alti standard di qualità, quelli garantiti dal Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.

Con un palinsesto di eventi che spazia da show cooking e degustazioni, a workshop didattici e sensoriali, il Consorzio a TUTTOFOOD si propone di raccontare ciò che il marchio Sigillo Italiano rappresenta: una produzione sostenibile, una filiera tracciata e la garanzia di sicurezza alimentare e di benessere animale. Tutti fattori divenuti ormai imprescindibili nella scelta dei prodotti da parte dei consumatori, che nei loro acquisti sono sempre più attenti, esigenti, consapevoli e informati.

Il percorso verso la sostenibilità, come sinonimo di qualità ed eccellenza, partito dalle associazioni di allevatori, in poco tempo è riuscito a raggiungere gli ambienti dell'alta cucina, dove gli chef di fatto giocano un ruolo fondamentale nel proporre ai propri ospiti materie prime con origine e qualità certificata, diventando così promotori di una filiera certa e tracciabile.

A TUTTOFOOD saranno due i nomi di spicco della cucina italiana ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma nell'area eventi dello stand Consorzio Sigillo Italiano. Lo chef stellato Davide Oldani sarà il protagonista dell'incontro dal titolo La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana, accompagnato da show cooking e degustazione, che si terrà martedì 9 maggio alle ore 11:00.

Il Masterchef italiano Federico Francesco Ferrero parteciperà invece all'evento Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Naturalmente tenera, previsto per mercoledì 10

maggio alle ore 11:30.

Per aiutare a fare chiarezza e orientare buyer e stakeholder del settore agroalimentare a riconoscere la carne di qualità proveniente da allevamenti impegnati nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale ci saranno inoltre due Workshop: il primo (lunedì 8/05 alle ore 15:00) intitolato Carni sostenibili e fake news a cura della dott.ssa Susanna Bramante, dove verranno smascherati falsi miti, e il secondo (giovedì 11/05 alle ore 15:00), Di Gusto in Gusto, durante il quale la sommelier della carne Elisa Guizzo, in collaborazione con la macellaia Monica Boero, farà vivere ai partecipanti un'esperienza sensoriale con diversi assaggi.

TUTTOFOOD rappresenta un'opportunità dal risvolto internazionale per illustrare gli obiettivi del Consorzio Sigillo Italiano che, grazie al suo marchio riconoscibile di italianità e di qualità, risponde a diverse esigenze: da un lato tutela gli allevatori che lavorano per offrire un prodotto di eccellenza, sicuro e controllato, e dall'altra aiuta il consumatore nell'effettuare una scelta alimentare consapevole.

8 – 11 maggio 2023 Pad. 2 | Stand S25/T32

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Autore articolo:

Redazione 5 Altri articoli:

Puoi usare i filtri dei menu a tendina per selezionare gli autori o le categorie o fare una ricerca libera.

AllAlberto PresuttiAngela PetroccioneDavide Di VietroFabio RussoRedazione 7  
HorecanewsninmorfeoRedazioneRedazione 2Redazione 3Redazione 4Redazione 5  
Rosaria CastaldoSimona RiccioValentina Masotti

□□



# Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD

venerdì, Maggio 5, 2023

- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



Ricerca per:x

- Popular Tag
- # Ryanair (27)
- # Grand Tour delle Marche (14)
- # Maria Carmela Colaiacovo (13)
- # Barcellona (12)
- # Rimini (12)
- # Napoli (11)
- # MSC Crociere (11)
- # Umbria (9)

Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD

>

Enogastronomia

>

Consorzio Sigillo Italiano torna a TUTTOFOOD







**Dall'8 all'11 maggio**, in programma a **Fieramilano** la manifestazione di riferimento del settore agroalimentare, per educare e sensibilizzare buyer e operatori del settore a riconoscere, ricercare e scegliere la carne italiana prodotta rispettando alti standard di qualità, quelli garantiti dal **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**.

Con un palinsesto di **eventi** che spazia da **show cooking** e **degustazioni**, a **workshop** didattici e sensoriali, il Consorzio a TUTTOFOOD si propone di raccontare ciò che il marchio Sigillo Italiano rappresenta: una produzione sostenibile, una filiera tracciata e la garanzia di sicurezza alimentare e di benessere animale. Tutti fattori divenuti ormai imprescindibili nella scelta dei prodotti da parte dei consumatori, che nei loro acquisti sono sempre più attenti, esigenti, consapevoli e informati.

Il percorso verso la sostenibilità, come sinonimo di qualità ed eccellenza, partito dalle associazioni di allevatori, in poco tempo è riuscito a raggiungere gli ambienti dell'alta cucina, dove gli chef di fatto giocano un ruolo fondamentale nel proporre ai propri ospiti materie prime con origine e qualità certificata, diventando così promotori di una filiera certa e tracciabile.

A TUTTOFOOD saranno due i nomi di spicco della cucina italiana ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma nell'area eventi dello stand Consorzio Sigillo Italiano. Lo chef stellato **Davide Oldani** sarà il protagonista dell'incontro dal titolo *La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana*, accompagnato da show cooking e degustazione, che si terrà **martedì 9 maggio** alle ore 11:00.

Il Masterchef italiano **Federico Francesco Ferrero** parteciperà invece all'evento *Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence*. Naturalmente tenera, previsto per mercoledì 10 maggio alle ore 11:30.

Per aiutare a fare chiarezza e orientare buyer e stakeholder del settore agroalimentare a riconoscere la carne di qualità proveniente da allevamenti impegnati nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale ci saranno inoltre due Workshop: **il primo** ( **lunedì 8 maggio** alle ore 15:00) intitolato *Carni sostenibili e fake news* a cura della dott.ssa **Susanna Bramante**, dove verranno smascherati falsi miti, e **il secondo** ( **giovedì 11 maggio** alle ore 15:00), *Di Gusto in Gusto*, durante il quale la sommelier della carne **Elisa Guizzo**, in collaborazione con la macellaia **Monica Boero**, farà vivere ai partecipanti un'esperienza sensoriale con diversi assaggi.

EnogastronomiaEventi e culturaNotizie



## A Tuttofood 2023 il Consorzio Sigillo Italiano e la carne sostenibile



- Bovini da carne

Di

Teresa Orsetti 4 Maggio 2023

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Linkedin](#)

[Pinterest](#)

[WhatsApp](#)

[Email](#)

[Print](#)

[Flipboard](#)



Un ampio programma di eventi che spazia da show cooking e degustazioni, a workshop didattici e sensoriali, il Consorzio Sigillo Italiano si propone di raccontare ciò che il marchio di carne sostenibile rappresenta

Il Consorzio Sigillo Italiano torna a Tuttofood, la manifestazione di riferimento del settore agroalimentare in programma a Milano dall'8 all'11 maggio. L'obiettivo è

educare e sensibilizzare buyer e operatori del settore a riconoscere, ricercare e scegliere la carne italiana prodotta rispettando alti standard di qualità, quelli garantiti dal **Sistema di qualità nazionale zootecnica**.

Con un palinsesto di eventi che spazia da show cooking e degustazioni, a workshop didattici e sensoriali, il Consorzio a Tuttofood si propone di raccontare ciò che il marchio Sigillo Italiano rappresenta: una produzione sostenibile, una filiera tracciata e la garanzia di sicurezza alimentare e di benessere animale. Tutti fattori divenuti ormai imprescindibili

nella scelta dei prodotti da parte dei consumatori, che nei loro acquisti sono sempre più attenti, esigenti, consapevoli e informati.

Il percorso verso la sostenibilità, come sinonimo di qualità ed eccellenza, partito dalle associazioni di allevatori, in poco tempo è riuscito a raggiungere gli ambienti dell'alta cucina, dove gli chef di fatto giocano un ruolo fondamentale nel proporre ai propri ospiti materie prime con origine e qualità certificata, diventando così promotori di una filiera certa e tracciabile.

### Presenti lo chef stellato Oldani e il masterchef Ferrero

A Tuttofood saranno due i nomi di spicco della cucina italiana ospiti d'eccezione degli incontri e degli show cooking in programma nell'area eventi dello stand Consorzio Sigillo Italiano. Lo chef stellato **Davide Oldani** sarà il protagonista dell'incontro dal titolo **La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana**, accompagnato da show cooking e degustazione, che si terrà **martedì 9 maggio alle ore 11:00**.



### MARTEDÌ 9 MAGGIO

ore 11:00: **La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana con lo chef stellato Davide Oldani**  
A seguire show cooking e degustazione

Modera: **Elisa Bagordo**



Per partecipare all'evento è necessario iscriversi mandando una e-mail a:  
[segreteriaorganizzativa@abcomunicazioni.it](mailto:segreteriaorganizzativa@abcomunicazioni.it)

Il Masterchef italiano **Federico Francesco Ferrero** parteciperà invece all'evento **Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Naturalmente tenera**, previsto per **mercoledì 10 maggio alle ore 11:30**.



### MERCOLEDÌ 10 MAGGIO

ore 11:30: **Blonde d'Aquitaine:**  
**European Beef Excellence.**  
 Naturalmente tenera.  
 Show cooking e degustazione  
 del **MasterChef italiano**  
**Federico Francesco Ferrero**

Modera: **Elisa Bagordo**



Per partecipare all'evento è necessario iscriversi mandando una e-mail a:  
[segreteriaorganizzativa@abcomunicazioni.it](mailto:segreteriaorganizzativa@abcomunicazioni.it)

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



CAMPAGNA FINANZIATA  
 CON LAUTO  
 DELL'UNIONE EUROPEA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
 CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
 QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



### Chiarezza sulle carni sostenibili

Per aiutare a fare chiarezza e orientare buyer e stakeholder del settore agroalimentare a riconoscere la carne di qualità proveniente da allevamenti impegnati nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale ci saranno inoltre due Workshop: il primo (lunedì 8/05 alle ore 15:00) intitolato **Carni sostenibili e fake news** a cura di **Susanna Bramante**, dove verranno smascherati falsi miti, e il secondo (giovedì 11/05 alle ore 15:00), **Di Gusto in Gusto**, durante il quale la sommelier della carne **Elisa Guizzo**, in collaborazione con la macellaia **Monica Boero**, farà vivere ai partecipanti un'esperienza sensoriale con diversi assaggi.

Tuttofood rappresenta un'opportunità dal risvolto internazionale per illustrare gli obiettivi del Consorzio Sigillo Italiano che, grazie al suo marchio riconoscibile di italianità e di qualità, risponde a diverse esigenze: da un lato tutela gli allevatori che lavorano per offrire un prodotto di eccellenza, sicuro e controllato, e dall'altra aiuta il consumatore nell'effettuare una scelta alimentare consapevole.



## TUTTOFOOD torna a Milano con un'edizione all'insegna della sostenibilità



TUTTOFOOD presenta un ricco programma di eventi che coniuga momenti di confronto e formazione con aggiornamenti di mercato, lancio di nuovi trend e prodotti e rappresenta una fucina di idee per tutti i professionisti alla continua ricerca di nuove fonti d'ispirazione per creare progetti vincenti.

Dall'8 all'11 maggio 2023 torna TUTTOFOOD: quest'anno grande attenzione alla sostenibilità anche grazie all'iniziativa TUTTOGOOD che nelle scorse edizioni ha permesso di recuperare tonnellate di cibo ancora utilizzabile

Adottare buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare

La produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, sottolinea la FAO, e quindi lo spreco di cibo contribuisce ai cambiamenti climatici. Oggi il 14% della produzione va perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano. È su questi numeri che la FAO chiede a tutti gli attori della filiera di avere un impatto per raggiungere gli obiettivi fame zero e spreco zero.

Da questa chiave di sostenibilità riparte anche TUTTOFOOD 2023 - a fieramilano dall' 8 all'11 maggio 2023 - con la prima edizione in condizioni pre-pandemiche che lascia già presagire numeri di grande rilevanza, come gli oltre 1.000 brand presenti ad oggi, in rappresentanza di almeno 35 Paesi: non solo una piattaforma internazionale di incontro tra domanda e offerta, ma anche un momento di formazione, condivisione e riflessione grazie a contenuti di qualità, che si esprimono in un ricco palinsesto di eventi e autorevoli partnership.

Better Future Award

Il riconoscimento promosso da TUTTOFOOD in collaborazione con le testate Gdweek e Markup premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche. Ad esempio, nel 2021 l'Award è andato, tra gli altri, a



un progetto per la coltivazione sostenibile del teff in Etiopia, il cereale tradizionale locale, a un'iniziativa a sostegno dei coltivatori di cacao in Uganda e a un progetto di orti urbani, che riducono lo spreco promuovendo la prossimità al consumatore.

Evolution Plaza

Evolution Plaza sarà il palcoscenico dove condividere le più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain. Su questi temi si confronteranno esperti di tecnologia, nuove applicazioni, soluzioni di ultima generazione in campo agroalimentare.

La Start Up Area sarà invece una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno i prodotti innovativi, creando e raccontando gli sviluppi della loro gamma in continua evoluzione. È prevista anche la presentazione di implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati.

Infine, l' Enoteca a cura dell' Unione Italiana Vini , un'area evento dedicato al buon vino in cui sarà possibile partecipare a degustazioni, convegni e seminari per poter conoscere, riconoscere ed apprezzare al meglio la vite e alla viticoltura con un approccio nuovo improntato al networking, nell'ambito del settore TUTTOWINE .

CONSORZIO SIGILLO ITALIANO TUTTOFOOD | Fieramilano, 8 – 11 maggio 2023 – Pad. 2 – Stand S25/T32

Eventi

Martedì 9 maggio ore 11:00 – La filiera sostenibile e certificata incontra l'alta cucina italiana con lo chef stellato Davide Oldani.

A seguire show cooking e degustazione

Mercoledì 10 maggio ore 11:30 – Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence. Naturalmente tenera.

Show cooking e degustazione del MasterChef italiano