

## PILLOLE DA TUTTOFOOD, IN ANTEPRIMA

### Dai “Mejillones de Galicia” al “Kimchi” coreano: un viaggio tra i sapori del mondo

Partiamo dall'**Irlanda**, che sarà presente con le sue eccellenti carni di manzo e di agnello. Le sue razze autoctone – come l'Angus e l'Hereford – sono particolarmente apprezzate per la loro marezza e il sapore ricco, oltre che per i metodi di produzione sostenibili (basti pensare al programma nazionale *Origin Green*, che certifica la riduzione dell'impatto ambientale lungo tutta la filiera).

Il **Belgio** presenterà alcune delle sue più celebri specialità: le *gaufres* (gli irresistibili waffles), dolci a base di pastella ricca di uova, latte e farina, cotti in una speciale piastra che dona loro la caratteristica forma a griglia; i *macarons*, originari della Francia ma molto diffusi nell'alta pasticceria belga, che spesso utilizza il famoso cioccolato locale nelle ganache; le *frites*, le doppie patatine fritte, croccanti all'esterno e morbide all'interno, autentico simbolo della cucina belga (i chioschi di frites, chiamati *friteries* o *frietenkot*, sono una parte essenziale della cultura locale).

La **Spagna** porterà un mix tra terra e mare, tutti prodotti ricchi di storia, qualità e sapore. I profumi delle *cozze galiziane* DOP (note come Mejillones de Galicia), tradizionalmente allevate nelle acque ricche di nutrienti delle "bateas", le piattaforme galleggianti nelle Rías Gallegas, quelli delle *vongole* e delle *ostriche*, oltre che delle *acciughe galiziane* (atlantiche) e *del Cantabrico* (*Anchoas del Cantábrico*), considerate tra le migliori al mondo, si mescoleranno con quelli, inconfondibili, del *queso Manchego*, formaggio di pecora originario della Castiglia-La Mancha, prodotto DOP, e del *prosciutto iberico* (*Jamón Ibérico*), uno dei prodotti più pregiati della Spagna, ottenuto dalle zampe posteriori dei maiali di razza iberica.

Dalla **Polonia** in arrivo specialità come il *Kielbasa* (salsiccia polacca), l'*Oscypek*, formaggio tradizionale prodotto nella regione montuosa dei Tatra, a base di latte di pecora (a volte misto a latte vaccino), il *Twaróg* (formaggio fresco), la *Vodka* artigianale, autentica bevanda nazionale, prodotta tradizionalmente con grano, segale, patate o altri cereali e i dolci tradizionali come il *Piernik* (pan di zenzero).

La **Grecia** presenterà i suoi sapori mediterranei, a partire dall'*olio extravergine d'oliva*, apprezzato in tutto il mondo per la sua alta qualità, dovuta anche al clima mediterraneo e alle antiche tradizioni di coltivazione, e poi la *feta*, formaggio tradizionale a base di latte di pecora o una miscela di latte di pecora e capra, le *olive Kalamata*, dal classico colore violaceo scuro, che prendono il nome dall'omonima regione nel Peloponneso e sono una delle varietà più famose. Per un tuffo nella dolcezza ellenica, i tradizionali *biscotti Koulouri* a forma di anello, noti per il loro sapore leggermente dolce e speziato, e il celeberrimo *baklava*, a base di strati di pasta fillo, ripieni di noci tritate e zucchero o miele.

L'**Austria** avrà il compito di raccontare la ricca tradizione casearia delle Alpi, dove l'arte della produzione di formaggi è tramandata da generazioni, e lo farà con l'*Alpenkäse*, dal sapore aromatico e variegato, l'*Emmental*, più dolce e nocciolato, e il *Bergkäse*, dal sapore intenso e piccante.



Anche dalla **Romania** arriveranno prodotti caseari fortemente distintivi, tra cui il *Telemea* (un formaggio bianco in salamoia) e il *Cașcaval* (formaggio a pasta semidura che deve il nome al nostrano “caciocavallo”). Spazio, inoltre, al tipico salame stagionato, il *Salam de Sibiu*, prodotto con carne di maiale di alta qualità, a volte mista a carne bovina, prodotto molto prelibato e antico. Non mancherà il *Cozonac* (dolce lievitato ripieno di noci).

Dall'Europa voliamo in Asia e in particolare in **Corea del Sud**, Paese dalla grande tradizione gastronomica. TUTTOFOOD sarà l'occasione per scoprire i gusti unici del *Kimchi*, uno dei piatti più iconici della cucina coreana a base di verdure, che combina piccantezza, acidità, sapidità e dolcezza leggera. E ancora il tradizionale *tè coreano*, composto non solo da foglie di tè, ma anche da frutti, radici, semi e cereali, il *Bubble Tea* (originario di Taiwan ma molto diffuso in Corea del Sud, dove ne è stata modificata la ricetta originaria, adattandola alla sensibilità locale) e gli *snack di riso*, con sapori che spaziano dal dolce e leggero al ricco e speziato.

Da **Taiwan** arriveranno dei pratici piatti surgelati, già pronti per essere riscaldati in padella o microonde, ideali per pasti veloci e saporiti. E quindi, *fried noodles e rice* (i famosi noodle e riso saltati), precotti, i deliziosi *dumpling* (ravioli ripieni, noti come *potstickers o guotie*) e le *frozen soups*, di alta qualità, con brodi ricchi e saporiti che mantengono l'autenticità del gusto taiwanese.

Le **Filippine** presenteranno una vasta gamma di prodotti derivati dal cocco, tra i migliori al mondo, grazie al clima tropicale ideale per la coltivazione delle palme da cocco e alla importante tradizione agricola del Paese; tra questi, la farina di cocco, ottenuta essiccando e macinando la polpa del frutto, lo zucchero di cocco (dolcificante naturale ottenuto dalla linfa dei fiori della palma da cocco, che viene bollita e cristallizzata), oltre a varie bevande che evocano i sapori esotici di queste isole.

La presenza degli **Stati Uniti, di particolare significato in questo momento storico**, consentirà un'incursione nelle filiere tipiche del continente americano, prima fra tutte la carne di manzo, nei suoi tagli più famosi: ribeye, T-bone, sirloin e brisket, oltre all'immane salsa BBQ, condimento iconico della cucina a stelle e strisce, usato soprattutto per marinare e guarnire carni alla griglia. E poi i frutti di mare, tra cui le vongole (un'eccellenza quelle provenienti dalla costa del New England), le capesante, le ostriche (anche le varietà più particolari, come la Blue Point di New York e la Kumamoto dalla Costa Ovest), i crostacei come il granchio blu e l'astice. Avranno spazio anche le preparazioni influenzate dalla cucina messicana, come le chips con salsa piccante, il taco e il chili.

Il Sud America sarà altrettanto ben rappresentato, tra gli altri, dall'**Ecuador**, che porterà in fiera le sue mazzancolle tropicali (o gamberi tropicali). Il Paese equatoriale è infatti uno dei principali produttori di carapaci, anche grazie alle sue condizioni climatiche favorevoli e alle sue pratiche di acquacoltura sostenibile. Altra eccellenza ecuadoriana (di cui il Paese è tra i principali esportatori mondiali) è il suo tonno, noto per il suo sapore delicato e la qualità costante, che gli permette di essere un riferimento a livello mondiale sia per il mercato retail, sia per il canale Food Service. Non mancheranno il **Cacao Nacional**, varietà autoctona chiamata anche "Arriba" e apprezzata per il suo profilo aromatico unico con note floreali, fruttate e speziate, oltre agli snack di platano (banana da cottura), nelle versioni dolce e salata.

**TUTTOFOOD**  
INTERNATIONAL  
FOOD EXHIBITION **MILANO**  
**MAY 5 | 8 MAGGIO. 2025**

*Per informazioni alla stampa:*

Ufficio stampa Tuttofood **Lead Communication**  
[anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) 335-498993  
[chiara.venuleo@leadcom.it](mailto:chiara.venuleo@leadcom.it) 340-7773887 [carlo.petronella@leadcom.it](mailto:carlo.petronella@leadcom.it) 389-2443460

  
**FIERE di PARMA**

[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)

