

COMUNICATO STAMPA

TUTTO FOOD 2019

VIAGGIO NELL'UNIVERSO DELLA PASTA FIPE RACCONTA L'ECCELLENZA ITALIANA ATTRAVERSO UNO DEI PIATTI ICONICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

Milano, 2 maggio 2019 - Un piatto di pasta al pomodoro è sufficiente per evocare in tutto il mondo l'idea dell'**Italian Style**, il vivere all'italiana, sinonimo di mangiar bene, sano e con gusto. Quando **si parla di pasta si parla di un intero universo**, dove la tradizione incontra la modernità, lo slow food incontra il fast food, fino ad approdare alle nuove frontiere dell'healthy food. Proprio la pasta sarà il fil rouge che legherà le attività e la partecipazione di **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi all'edizione 2019 di TuttoFood**, la fiera internazionale dedicata al food & beverage, che si svolgerà a **Rho Fiera Milano dal 6 al 9 maggio**.

Pasta intesa come principale ingrediente della nostra tradizione e della dieta mediterranea, ma anche come simbolo che incarna i valori del mondo FIPE: Professionalità, Abilità, Somministrazione, Tecnologia e Attenzione, concetti che saranno racchiusi nell'acronimo P.A.S.T.A. che contraddistinguerà la presenza in Fiera della Federazione. **Professionalità** e **abilità** sono le caratteristiche che contraddistinguono gli chef italiani, capaci di valorizzare la pasta, in ogni suo formato e varietà, creando così un vero e proprio "viaggio" d'Italia e presentando le peculiarità di ogni territorio. Un percorso gastronomico senza tempo, che vive in ogni osteria, trattoria, ristorante, bar o bistrot del mondo FIPE. Qui la **somministrazione**, il servizio, sono l'incarnazione di un altro simbolo del nostro Paese, l'ospitalità e i valori dell'accoglienza e della condivisione. Grazie a nuovi strumenti e innovazioni tecnologiche, che permettono di ottimizzare i tempi delle preparazioni e la loro conservazione, il servizio è poi giunto ad incontrare **la tecnologia che si confronta con la tradizione**; il tutto senza mai far mancare la quotidiana **attenzione** al cliente, attenzione che si manifesta non solo nel servizio, ma anche nell'offrire risposte alle nuove esigenze dei consumatori.

*"La pasta è un simbolo della tradizione, dell'ospitalità e del modello alimentare italiano. Tutto il sistema di imprese che si riconosce in Fipe si rende ogni giorno interprete di questi valori fondamentali e per questo abbiamo scelto di rendere la pasta protagonista della presenza di Fipe a TuttoFood – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi** – Grazie alla diffusione territoriale della Federazione siamo in grado di raccontare, da un lato, la tradizione italiana e, dall'altro, di innovarla interpretando le nuove tendenze di consumo".* Conclude poi Stoppani *"La pasta avrebbe bisogno di un "progetto" di filiera che metta la ristorazione al centro sia come punto di consumo e sia, soprattutto, come luogo di comunicazione e valorizzazione del prodotto".*

La presenza di Fipe a TuttoFood è collegata ad un fitto programma di eventi (incontri, master class, degustazioni, talk show) che mettono in evidenza l'obiettivo della Federazione di continuare a valorizzare il

ruolo del fuoricasa italiano sia per il suo impatto sulla cultura del Paese, sia per la ricaduta positiva che il comparto è in grado di generare sui consumi e sull'intera filiera agro alimentare.

Tra i tanti eventi anche la tavola rotonda **“La sfida digitale: quali opportunità per i pubblici esercizi”** - che si svolgerà **il 6 maggio, dalle 14.30 alle 16.00** - un interessante dibattito intorno al tema dell'innovazione tecnologica e delle sue ripercussioni sul settore.

Con il concept P.A.S.T.A., la Federazione si propone di continuare i percorsi di Good Reputation e Education intrapresi nelle edizioni precedenti di TuttoFood: per l'intera durata della manifestazione Fipe organizzerà, con il supporto dell'APCI (Associazione Professionali Cuochi Italiani), workshop dedicati allo scambio di opinioni e di esperienze tra produttori, ristoratori e consumatori. **Tra i protagonisti delle masterclass anche lo chef Beppe Tonon e il maestro pasticcere Angelo Principe.** Presso il suo stand, Fipe ospiterà anche alcuni studenti - selezionati tra gli istituti Professionali abilitati a svolgere iniziative di alternanza scuola-lavoro - per renderli partecipi di un esclusivo stage formativo che permetterà loro di realizzare le preparazioni per le degustazioni che si svolgeranno presso lo stand. Per educare ai cambiamenti negli stili di vita e sottolineare come la Pasta sia un ingrediente idoneo anche all'healthy-food, Fipe ha dato il via ad un concorso aperto a tutti gli studenti delle scuole, che consisterà nell'inviare una foto per la presentazione di una ricetta di pasta capace di valorizzare la tradizione con le regole del mangiar sano. Le foto inviate saranno esposte presso lo stand Fipe, mentre una giuria rappresentativa degli associati Fipe selezionerà le foto e le ricette meritevoli di essere inserite nel menù di un ristorante o bar, citando il nome dell'autore e della scuola proponente.

La partecipazione a TuttoFood e la realizzazione di questo corposo programma di eventi è stata possibile grazie alla collaborazione dei partner **APCI; Aqua Dominus International, Aroma e Fragranze, Artana, Carlo Porta – Istituto Professionale, EBNT - Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, Eurochef, Fondo Est, Foodscovery, Grandimpianti, IFI, ISA, Modestino Tozzi Food Photography, Regusto, Valuer.**

Ufficio Stampa FIPE



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it

