

La sammarinese Lorella Orioli “Miss Tagliatella” 2014

di MILENA ZICCHETTI

Quando si parla di tagliatelle non si scherza. E tra Romagna e Montefeltro la competizione è accesissima. L'argomento non poteva mancare a Rhex, l'evento di Rimini Fiera dedicato all'alimentazione fuori casa, che ha decretato “Miss Tagliatella” la sammarinese **Lorella Orioli (FOTO)**, della vicina Repubblica di San Marino. La “sfoglina” ha vinto il concorso che si è tenuto nel padiglione di Nip - Nazionale italiana pizzaioli.



Ma come se la passa il settore del ‘fuori casa’? I dati di preconsuntivo del 2013 portando sicuramente ad una riduzione dei consumi. Tuttavia rimane un mercato che in Italia vale ben 73miliardi di euro all'anno, il 35% della spesa globale per alimentari nel nostro Paese. Parliamo di 1.200 euro a testa di media. Dopo Spagna e Gran Bretagna, l'Italia è il Paese europeo con la maggiore incidenza dei consumi alimentari fuoricasa sul totale della spesa alimentare. Il bar rimane il luogo preferito dagli italiani per fare colazione, con un totale annuo di circa 1,5 miliardi di consumazioni. Tra i pasti della giornata, a risentirne maggiormente è invece la pausa pranzo, che ha visto sia una riduzione del numero degli acquirenti, sia una modifica delle scelte, orientate su alimenti più economici, come il classico panino o la pizza rispetto a pasta o secondi piatti più elaborati. E' aumentata

al contrario l'importanza del pasto serale. Si stima che nel 2013 circa il 25% dei nostri concittadini abbia cenato fuori casa almeno una volta a settimana, contro il 17% di dieci anni fa, con una spesa media procapite di 22 euro.

Di food cost in tempo di crisi, durante i cinque giorni di Rhex, se ne occuperanno noti personaggi dei fornelli: con veri e propri showcooking dimostrativi, elaboreranno proposte gastronomiche innovative e di qualità ponendo particolare attenzione ai costi. E' il "Food Factor", la novità 2014 (ingresso est - Pad D7 stand 193 e 112) che sabato 18 ha visto esibirsi la doppia stella Michelin Marco Cavallucci (Ristorante La Frasca, Milano Marittima) con "la filosofia dei piccoli piatti". Oggi è stata la volta di Raffaele Liuzzi (Locanda Liuzzi, Cattolica) che ha dato qualche utile consiglio su come risolvere inconvenienti dell'ultimo minuto in cucina. A seguire il braccio destro del Maestro Vissani, lo chef Maurizio Urso (Ristorante L'Altro Vissani - Orvieto). Domani lunedì 20 sarà invece la volta della geniale ed emozionante cucina di Riccardo Agostini (Ristorante Il Piastrino, Pennabilli) e di Giuseppe Aversa (Ristorante Il Buco, Sorrento), uno dei più convincenti interpreti della "tradizione contemporanea". "Povero come un pesce" sarà invece il tema della giornata di martedì 21 con ai fornelli Paolo Raschi (Ristorante Guido, Rimini), un nome "intoccabile" quando si parla di cucina di pesce e il pugliese Antonello Magistà (Ristorante Pashà di Conversano, Bari) fresco di Stella Michelin. Gli show cooking termineranno mercoledì 22 con "Tutto e niente, la cucina degli avanzi" a cura del giovane e talentuoso chef Mattia Borroni (Ristorante Alexander, Ravenna), una sicura promessa nel firmamento dell'alta cucina.

Altro atteso ospite di Rhex, sarà l'AIC (Associazione Italiana Celiachia), che da tempo pone grande attenzione alla formazione dei ristoratori sul problema legato appunto alla celiachia, riconosciuta, dalla Legge quadro 123/05, come

malattia Sociale. “Secondo l’ultima relazione sulla celiachia al Parlamento” riferisce la stessa Associazione “al 31/12/2011 in Italia risultavano 135mila diagnosi, con un incremento annuo di circa il 10%: 1 celiaco ogni 100 persone”. A RHEX l’AIC sarà presente con uno stand informativo per diffondere la cultura del senza glutine attraverso la descrizione dei progetti di cui è promotrice e non parlerà solo ai ristoratori, ma alcuni interventi saranno dedicati anche ai produttori di alimenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA