

TUTTOFOOD: POPOTOVANJE SKOZI DEŽELO OKUSOV, POLNO ZANIMIVIH PRESENEČENJ

Stane Mažgon

Bi si želeli privoščiti koščke mesa nilskega krokodila v najfinejšem oljčnem olju ali zebrino salamo z malo maščobe? Morda posušeno tunino srce? Ali pa bi izbrali lasanje rastlinskega izvora in burger brez mesa? Razstavljalci na sejmu Tuttofood v Milanu so ponujali vse to in še marsikatero dobroto v širokem razponu od tradicionalnega do inovativnega, ki prodira tudi v pridelavo in predelavo hrane.

Sejem Tuttofood v Milanu je bil pred dvema letoma okrnjen zaradi pandemije, letos se je vrnil v svojem velikem formatu. Prireditelj je namenjena predvsem poslovnim uporabnikom, torej srečevanju manjših in večjih, tudi industrijskih pridelovalcev prehranskih izdelkov ter kupcev, ki oblikujejo svojo ponudbo za prihajajoče obdobje. Obenem pa je prava parada kulinaričnih posebnosti.

Sedem velikanskih hal je bilo letos namenjenih vsebinskim sklopom, kot so sadje in zelenjava, zdravje, morska hrana, mlečni izdelki, meso, olje, testenine, pijače, vino in sladkarije. Velika večina razstavljalcev je bila domačih, a prireditelji si prizadevajo, da bi eden največjih sejmov na svetu, namenjenih hrani, dobil več tujih predstavnikov. Posebna hala je bila tako namenjena razstavljalcem iz drugih delov sveta. V času sejma so potekali forumi na temo prehrane v prihodnosti, digitalizacije in novih trendov, ki so jih obiskali najvišji državni predstavniki.



Večina žafrana v Evropo pride iz Azije, a nekaj ga pridelajo tudi v Toskani in na Sardiniji.

Od tradicionalnega k inovativnemu in posebnostim

Velik del italijanske prehrane temelji na izkušnjah in tradiciji. Pidelovalci oljčnega olja, kruha, vina in testenin so neločljivi del ponudbe iz dežel od severa do juga Apeninskega polotoka. Med razstavljalci je bilo na primer mogoče srečati pridelovalca oljčnega olja, ki ima na Siciliji v svojem nasadu tisoč let staro oljko. Pri njih olje kupuje slavni kuhar Joe Bastianich, se pohvalijo. Olje je tako dragoceno, da ga polnijo v ekskluzivno narejene steklenice, ki bolj kot na olje spominjajo na parfum. Na Sardiniji se družinsko podjetje ukvarja s pridelavo žafrana, ki ga lahko obirajo le nekaj dni v letu, ko so razmere najbolj primerne in cvetni prašniki ravno prav zreli. Z njim obarvajo rižote in druge jedi v elitnih restavracijah po svetovnih metropolah. Na Sardiniji še vedno pridelujejo tradicionalni kruh, imenovan carasau. Je iz tankega testa, ki ga posušijo, da je uporaben več mesecev. Zdaj je že tako znan, da ga vključujejo v jedi vrhunskih šefov, zato jim naročil ne zmanjka. Podobno je z balzamičnim kisom, ki ga bolje poznamo šele nekaj desetletij, a v okolici Modene ima staranje kisa dolgoletno tradicijo. Z novimi okusi, dodatki in postopki ga zdaj inovirajo in delajo privlačnega za kupce povsod po svetu. Testenine so prav tako doživele svojo renesanso. Iz osnovnih receptur in oblik se je razvila prava znanost. Poigrava se z barvami, okusi in nadevi.

Med posebnostmi sejma je bil letos paviljon enega od razstavljalcev, ki je Italijane šokiral s svojo ponudbo. Iz farm, kjer pridelujejo nilske krokodile, uvaža meso, nato pa



Tradicija živi naprej! Znameniti kruh iz Altamura (jug Italije) je geografsko zaščiten in zanimiv tako po videzu kot okusu.



Kulinarična posebnost: posušeno tunino srce, ki ga je na primer mogoče fino naribati in posuti po testeninah.



Kozje sira, posute z barvitimi cvetnimi listki, pridelovalec lahko s hitro pošto dostavi že v kratkem času tudi na oddaljene naslove.

ga vlaga v oljčno olje in ponuja kot specialiteto. Kozarec tako pripravljenega mesa dosega ceno več sto evrov, dodajo mu nekaj drobcev čistega zlata. Isti razstavljaev je ponudil še zebrino meso, predelano v salame po tradicionalnem receptu za mesnine, kakršnega poznajo v Italiji. Za obe vrsti mesa, krokodiljega in zebrinega, zagotavlja, da sta pridelana na ekoloških farmah po standardih, ki veljajo za vzrejo drugih živali.

»Mesne« jedi brez mesa in tudi o mesu iz laboratorija

Eden od opaznih premikov v sejmski ponudbi je bila ponudba veganskih in vegetarijanskih izdelkov. Ti se na poseben način borijo za svoj prostor med mesnimi izdelki: skušajo jim biti čim bolj podobni. Tako je prehod za kupce manj »stresen«. Burgerji, zrezki, lasanje – znane mesne jedi tokrat nastopajo v verziji, kjer meso nadomeščajo sestavine rastlinskega izvora. Okus je z začimbami in dodatki prilagojen, da razlike skoraj ni opaziti. Še več: jedi so lahko pripravljene kot obroki, ki jih prezaposleni uporabniki samo pogrejejo in si jih postrežejo. Zavedost o nujnem zmanjševanju pridelave mesa se povečuje, naravne katastrofe zaradi podnebnih sprememb nas opozarjajo, da je ukrepanje nujno, so izpostavili.



Krokodilje meso v oljčnem olju dosega vrtočlave cene.



Bresaola je običajno suha mesnina iz govedine ali konjskega mesa, a zdaj jo je mogoče poskusiti tudi iz zebrinega mesa.

Brez politike tudi v prehranski panogi ne gre. Prav v času sejma je odjeknila novica, da je Coldiretti, združenje neposrednih pridelovalcev hrane, ob podpori ministra za kmetijstvo in premierke Meloni, v obravnavo vložilo predlog zakona, ki v državi prepoveduje izdelavo in prodajo sintetične hrane, na primer mesa iz laboratorijev. Osnutek zakona je za tradicionalne proizvajalce slišati kot zmaga, a vsi niso enakega mnenja. To je tako, kot bi se bali lokomotive in bi prisegali, da je še vedno najboljše potovanje na vozu s konjsko vprego. Človeštvo je doseglo velikanski razvoj prav z inovacijami, poudarjajo.



Za dobre ideje je v prehranski panogi dovolj prostora

Na letošnjem sejmu Tuttofood je več razstavljalcev nastopalo v vlogi uspešnih manjših ali srednje velikih družb z nekaj sto zaposlenimi, ki so bili še pred nekaj leti start-up podjetja. Stavili so na katero od zanimivih zamisli in uspeli. Eno takšnih je podjetje, ki oreščke in suho sadje spreminja v nove izdelke brez dodatkov. Oreščki vsebujejo dovolj olj, da jih je mogoče s pravilno obdelavo spremeniti v okusne namaze, prelive ali sestavine za sladice. Sejem bi bil lahko tudi za obiskovalce naših krajev prava učna ura za iskanje idej, prilagojenih našemu okolju.

Po drugi strani pa je sejem velik šov, ki ga je prijetno doživeti. Barvit cirkus oblik in okusov dopolnjujejo pokušine in kuhanje v živo. Sloviti mlin je v ta namen pripeljal svetovnega podprvaka v raztegovanju največje pice na svetu, ki je testo metal visoko v zrak in animiral gledalce. Na drugi stojnici pa je sredi maja že vse spominjalo na prihajajoči božič. Na praznike se je treba že zdaj pripravljati, je bilo njihovo sporočilo.



Lazanja in burger rastlinskega izvora. Jed je mogoče le še pogreti in uživati v okusu, ki spominja na klasično recepturo z mesom.

In če povzamem: prehranska panoga je velikanska in raznolika, prav zato pa tudi izjemna priložnost za posel. Drznim, inovativnim in prizadevnim poslovnežem v prehranski panogi se ni treba bati za prihodnost.



Namazi iz oreščkov so nastali v start-up delavnici, ki je do danes preraslo v podjetje z več kot sto zaposlenimi.

NAROČI SE NA REVILJO PET ZVEZDIC!

Na enem mestu in vsak mesec spoznavaj:

- ★ gostinske poklice skozi zgodbe slovenskih restavracij
- ★ preverjene recepte slovenskih chefov in slašičarjev
- ★ moderne kuhinje: od profesionalne opreme do kakovostnih sestavin
- ★ svet vina, piva, koktajlov, kave in ostalih pijač



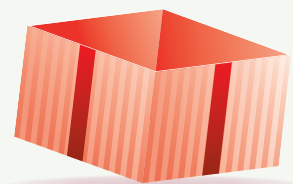
W: www.petzvezdic.si/narocilnica

E: info@umami.si

T: 041 / 892 859



NAROČNINA NA REVILJO PET ZVEZDIC JE LAHKO TUDI LEPO DARILO!



Naslovnica

Peter Imman (Restavracija Altroké)

Cena izvida v prosti prodaji je 4,50 eur, cena izvida za naročnike je 3,75 eur. Letna naročnina znaša 45 eur. Naročnina se sklene za nedoločen čas ter obdobje najmanj enega leta (12 števil, poletna je dvojna). Velja do pisnega preklica, odjavite pa se lahko najmanj 15 dni pred izidom naslednje številke.