## 

**Comunicato stampa**

**Qualità e innovazione in vetrina a Tuttofood Milano 2023 con la Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest**

*11 le imprese del settore food ospiti nello stand collettivo della Camera di Commercio. Una start up del Polo Tecnologico di Navacchio presente con un prodotto innovativo.*

***Viareggio, 10 maggio 2023*** – Riflettori accesi su 11 imprese, tra fidelizzate e “new entry”, che hanno partecipato con la Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest a Tuttofood Milano 2023, la fiera internazionale B2B dedicata all’intero ecosistema agro-alimentare che si sta svolgendo in questi giorni a Fieramilano (Rho) (ndr 8 - 11 maggio).

Sono nove imprese pisane e due lucchesi, di cui quattro alla loro prima partecipazione all'interno di una collettiva camerale e due assolute esordienti a Tuttofood, che hanno animato l’elegante stand della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest. Una vetrina di 150 mq per esporre in tutta la loro maestosità e genuinità le produzioni di eccellenza del territorio, dai tartufi alle salse, dai dolciumi da forno al cioccolato, dai salumi all’olio extravergine.

Accanto al buon cibo tradizionalmente inteso, un forte elemento di distinzione in chiave innovativa e tecnologica è venuto da una delle imprese presenti, la Italy Smart Food s.r.l., start up insediata al Polo Tecnologico di Navacchio, nella provincia pisana, la cui mission è la produzione di alimenti e integratori alimentari di qualità utili per la salute, in linea con l’obiettivo dell’OMS di ridurre il consumo di sale del 30% entro il 2025.

In perfetta sintonia con i dettami dell’economia circolare, la start up utilizza gli scarti della frangitura delle olive, altrimenti rifiuto da smaltire, per produrre un condimento spray naturale in grado di sostituire il sale a tavola apportando al contempo polifenoli di olivo utili per il mantenimento della pressione arteriosa fisiologica e dunque risultando un buon alleato per la salute umana. Il ciclo produttivo, infine, concludendosi con il riutilizzo dei residui di produzione come fertilizzanti in agricoltura, costituisce un chiaro esempio di moderna economia circolare.

*“Con legittimo orgoglio* – ha dichiarato **Valter Tamburini**, presidente dell’ente camerale – *abbiamo presentato la qualità agroalimentare e scientifica del nostro territorio ad una platea molto vasta e ci gratifica non poco la conferma della partecipazione all’evento di imprese con le quali ormai da anni condividiamo iniziative importanti e di quelle che, in questa occasione, si sono avvicinate per la prima volta. Vogliamo essere* *un partner istituzionale di prossimità per le imprese, soprattutto per le piccole, non soltanto sotto il profilo economico, ma soprattutto come supporto organizzativo per la presenza a mostre e fiere di rilievo internazionale*.”

L’evento, forte di numeri di rilievo che ogni volta è in grado di conseguire in termini di partecipazione di espositori, brand, visitatori, giornalisti accreditati e buyer, è stata l’occasione per rimanere in contatto con un mercato vasto, per capire come sviluppare e consolidare prospettive di sviluppo anche in questa fase di difficoltà economica globale.

Non meno significativo il riproposto sodalizio anche in chiave turistica tra cibo, gusto, qualità e territorio di origine, nella consapevolezza che l’enogastronomia sia alla base del paesaggio culturale toscano ed il buon mangiare e bere l’approccio più diretto ad un luogo, in quanto frutto della sua storia socioeconomica, della sua cultura, delle sue tradizioni, delle sue risorse ambientali che sono ciò che il viaggiatore contemporaneo vuole sperimentare in modo completo e autentico.

**Imprese presenti a Tutto Food 2023:**

Benvenuti Salumi – Lucca, salumi

Casa Lombardi - Vecchiano (PI) salse fresche e sughi pronti

Frantoio Sanminiatese - San Miniato (PI), olio extra vergine

Frediani & Del Greco, Capannori (LU), olio extra vergine

Italy Smart Food srl - Polo Navacchio (PI), condimenti olio

Macelleria Falaschi - San Miniato (PI), salumi

Menichetti Cioccolato - San Miniato (PI), cioccolato

Paolini Loriano - Tuscania Food - Vicopisano (PI), biscotti e prodotti da Forno

RDA s.r.l. - Toscana in Tavola - Castellina M.ma (PI), zuppe e salse

Savini Tartufi Palaia (PI), tartufi e derivati

Svevi srl - Vecchiano (PI), salumi

|  |  |
| --- | --- |
| **Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest**  Sede di Carrara – Sandra Biselli: 0585 764.253  Sede di Lucca - Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494  Sede di Pisa – Alberto Susini: 050 512.294  segreteria.generale@tno.camcom.it  www.tno.camcom.it |  |