

# Gusto

In abbinamento alla stampa nazionale

## DISTRIBUZIONE HORECA

L'andamento del mercato dei consumi, dopo gli anni della pandemia; l'importanza del comparto per il rilancio dell'economia del Paese e le sfide che attendono la filiera del "fuori casa": l'analisi del presidente di ItalGrob, Antonio Portaccio a pagina 78



## POLITICHE AGRICOLE

Il ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida fa il punto sullo stato di attuazione del Pnrr e sulla strategia interministeriale per il sostegno e la promozione delle imprese agroalimentari e del made in Italy a pagina 4



## Uniti per far volare la food industry



Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma

**M**ettere in circolo le best practice che hanno permesso alle rispettive fiere di proiettarsi ai vertici del food expo di rango mondiale; lavorare di fino sulla brand identity delle due manifestazioni. Su questi obiettivi sfidanti converge l'alleanza siglata a marzo tra i poli di Parma e Milano per la gestione armonizzata di Cibus e TuttoFood. Sul secondo, in particolare, si gioca la partita dell'internazionalizzazione delle due rassegne, che dovranno puntare alla massima espressione di valore per tutte le realtà della food industry che vi prenderanno parte nei prossimi anni. «L'assunto è chiaro-osserva

>>> segue a pag. 3

## TUTTOFOOD 2023

### L'EVOLUZIONE DEI CONSUMI

Buyer professionali ed oltre 1200 espositori provenienti da 35 Paesi, sono protagonisti a uno dei più importanti saloni europei dedicati alla filiera agroalimentare, in programma a FieraMilano Rho dall'8 all'11 maggio. Sostenibilità e lotta allo spreco alimentare al centro di questa edizione a pagina 6

## ALL'INTERNO



### Emilia in tavola

Le ricette di una vita, Orietta Berti presenta la sua guida culinaria

### Chef stellati

Marco Sacco, due stelle Michelin, racconta la sua cucina

### Food blogger

I piatti della tradizione pugliese presentati da Nunzia Bellomo

## In campo contro la siccità di risorse

Fronteggiare la tropicalizzazione del clima, contenere gli sprechi d'acqua e cibo, studiare un modello più forte dell'inflazione e meno energivoro. Si declina in questi ambiti la corsa della nostra agricoltura alla sicurezza alimentare

**I**n uno scenario europeo che vede i sistemi agricoli dei singoli Paesi riorganizzarsi per aumentare la sicurezza alimentare minata dalla guerra in Ucraina e dall'inflazione, l'Italia ha un avversario in più: il fenomeno climatico estremo. Siccità al Nord e piogge torrenziali improvvise e gelo al Sud, approcciate generalmente con una logica emergenziale contraria alla visione strutturale che si chiede oggi all'agricoltura per produrre sempre di più e meglio, preservando le risorse naturali. «La tropicalizzazione del clima- sostiene



Massimiliano Giansanti, presidente nazionale di Confagricoltura

Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura-sta cambiando il volto dell'Italia, incidendo profondamente sulle nostre coltivazioni. Senz'acqua nel modo giusto e al momento giusto non c'è agricoltura».

**Che impatti sta subendo quella italiana da questo punto di vista e quali aree geografiche presentano le sofferenze maggiori?**

«La situazione non è uguale in tutta la Penisola: il contesto è difficile nel Nord-

>>> segue a pag. 5

# Alla scoperta delle pregiate mandorle siciliane

Dal gusto unico e dal sapore inconfondibile, quella di Avola è la regina di tutte le mandorle grazie alle sue qualità uniche: l'azienda Munafò Srl da tre generazioni contribuisce a valorizzarla e tutelarla, promuovendo anche le attività di ricerca del Consorzio tutela e miglioramento filiera mandorla di Avola

**D**a sgranocchiare appena sguosciate o da gustare in piatti dolci o salati: le mandorle sono un alimento energetico, ricche di calcio e magnesio, e fungono da ottimi integratori nelle nostre diete. Hanno un importante contenuto di ferro che, assieme alla vitamina E, aiuta a combattere l'anemia, inoltre la buccia è ricca di potenti antiossidanti e contribuisce a combattere i radicali liberi: ottima fonte di energia, di sostanze nutritive e un grande alleato per chi vuole rimanere sempre giovane. La mandorla di Avola, per la sua fioritura precoce in pieno inverno, è una coltivazione che prolifera solo a bassa quota, o meglio, nelle zone marine, dove rare sono le gelate invernali. Trova i suoi luoghi di elezione nel Val di Noto, tra Siracusa e Ragusa, le più esposte al sole, dove si è perfettamente ambientata crescendo in armonia con il territorio.

«Il clima temperato e la specificità del suolo, fanno della mandorla di Avola un concentrato di nutrienti e di benessere - spiega Paolo Munafò, amministratore unico dell'azienda di lavorazione Munafò Srl -. Fiorisce in gennaio, ed è raccolta tra la fine di luglio e l'inizio di settembre, la sua resa bassa ne favorisce le qualità organolettiche. Da tre generazioni la mia famiglia produce e commercializza mandorle e frutta

secca combinando il valore della tradizione più



Munafò Srl ha sede a Avola (Sr)  
[www.munafosrl.it](http://www.munafosrl.it)

tica con il rispetto per la natura e l'ambiente».

Nata nel 1950 ad Avola, patria della pregiatissima "cultivar Pizzuta Avola", l'azienda investe quotidianamente nella ricerca di soluzioni innovative per offrire ai propri clienti prodotti di alta qualità unici nel loro genere. Accurata scelta delle materie prime e rigorosi controlli di qualità garantiscono standard elevati per soddisfare tutte le esigenze dalle industrie confettiere, alla grande distribuzione organizzata e alla vendita artigianale.

Dal 1969, Paolo Munafò è l'anima di una realtà dinamica, radicata nel mercato nazionale e fortemente orientata all'exportazione in Europa e nel resto del mondo. «Le nostre mandorle - continua il titolare - vengono utilizzate per la confetteria e la pasticceria, come snack naturali e fonti di salute. Lo spirito creativo dell'azienda è

diffuso in tutte le fasi di lavorazione e soprattutto nella definizione di un packaging ad elevato valore aggiunto. Negli anni 2000 è stato inaugurato un nuovo complesso industriale capace di lavorare e trasformare le mandorle ed altra frutta

elegante la rende adatta alla pasticceria più raffinata e per l'industria confettiera, senza dimenticare il consumatore finale che apprezza la mandorla di Avola come alimento nutraceutico.

I prodotti dell'azienda, che investe da sempre nella ricerca di soluzioni innovative, hanno un fil rouge che li accomuna: l'attenzione per la qualità nelle varie fasi produttive, al fine di offrire, a una clientela consapevole, un connubio perfetto tra la storia e le tradizioni di un territorio e l'eccellenza dei suoi prodotti e produzioni.

«Molto gradita è anche la nostra linea Munafò Bio. Da sempre rispettiamo e valorizziamo la natura e l'ambiente, con la consapevolezza che sono fattori chiave per un successo duraturo e integro con il territorio circostante».

La Val di Noto e i Monti Iblei rappresentano un contesto unico nel suo genere testimoniato dall'unicità delle colture che qui nascono da secoli, come la cultivar Pizzuta Avola.

«Combinando metodi tradizionali e ricerca di strumenti innovativi - continua Munafò -, l'azienda lavora e commercializza prodotti biologici al fine di offrire ai propri clienti tutto il potenziale nutrizionale della mandorla e della frutta secca. Particolare attenzione è rivolta al controllo della filiera produttiva e a tutte le fasi della trasformazione, in modo da garantire una qualità superiore dei nostri prodotti». Nel rispetto del regolamento della Comunità europea sulla produzione biologica, l'azienda ha ottenuto nel 2008 certificazione dei suoi prodotti da Eco-gruppo Italia, organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali per la valutazione e la certificazione del rispetto dei requisiti di qualità richiesti dalle produzioni a carattere biologico. Tutti i prodotti Munafò sono Ogm free, gluten free e sono ideali per diete vegane e per un'alimentazione sana e naturale.

■ **Beatrice Guarnieri**

## QUALITÀ GARANTITA

La preparazione della frutta secca avviene attraverso numerosi passaggi, dal campo al confezionamento, lungo i quali sono possibili contaminazioni da corpi estranei e da microorganismi nocivi.

A questo scopo l'azienda Munafò Srl utilizza un sistema di autocontrollo Haccp che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente in tutti gli aspetti e le fasi le precauzioni e le buone pratiche per garantire un prodotto di qualità.

