



CAMERA DI  
COMMERCIO  
MILANO  
MONZABRIANZA  
LODI

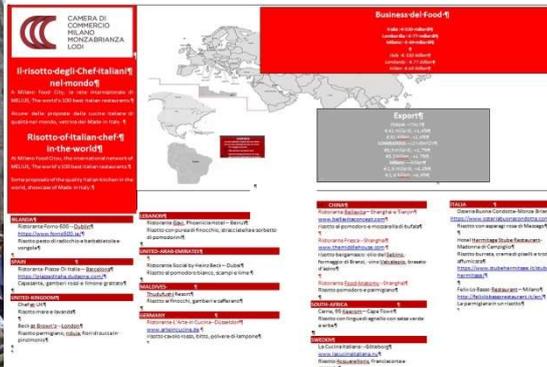
Relazioni con i media - tel. 02.8515.5224, 335 6413321 www.milomb.camcom.it

**Milano Food City, oggi alle 18 a Palazzo Giureconsulti show cooking degli chef internazionali e gara sul risotto**  
**Iniziativa di Camera di commercio e Fiera Milano con le associazioni**

## **Il risotto da Milano nel mondo** **Ecco le ricette degli chef**

**Con le barbabietole in Irlanda, i gamberi in Spagna e alle Maldive, la lavanda in UK, gli scampi in Dubai, il cavolo in Germania, l'aragosta in Svezia, il brasato in Cina**

**L'indagine: voto 7/8 alla cucina italiana nel mondo, trainano Europa e Oriente, centrali i prodotti nostrani, danni da imitazioni**



## **Il flash mob della cucina italiana nel mondo in piazza Duomo e mappa delle ricette del risotto**

Sarà questa sera alle 18 la gara tra gli chef internazionali sui piatti tipici, tra cui il risotto dopo l'impegno di ieri in incontri d'affari con le imprese del territorio b2b. Il progetto fa parte degli eventi di Milano Food City, si svolge a Palazzo Giureconsulti. Promosso dalla Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi e da Fiera Milano è realizzato in collaborazione con le associazioni di categoria. L'iniziativa "The world's 100 best Italian restaurants a Milano" è all'interno di Milano Food City, il fuorisalone della manifestazione fieristica TUTTOFOOD, la manifestazione di Fiera Milano per valorizzare e promuovere il variegato panorama enogastronomico italiano presso il sito espositivo di Rho.

**Il Risotto da Milano nel mondo, ecco la mappa con le ricette degli chef.** Dal ristorante in Irlanda “Risotto pesto di radicchio e barbabietola e vongole”, a quello in Spagna “Capesante, gamberi rossi e limone grattato”, agli inglesi “Risotto mare e lavanda” e “Risotto parmigiano, nduja, fiori di zucca in pinzimonio”. Ma anche il libanese “Risotto con purea di finocchio, stracciatella e sorbetto di pomodorini”, quello a Dubai “Risotto al pomodoro bianco, scampi e lime”, alle Maldive “Risotto ai finocchi, gamberi e zafferano” al tedesco “Risotto cavolo rosso, bitto, polvere di lampone”, ai cinesi “Risotto al pomodoro e mozzarella di bufala”, “Risotto bergamasco: olio del Sebino, formaggio di Branzi, vino Valcalepio, brasato d’asino”, “Risotto pomodoro e parmigiano”, al sudafricano “Risotto con lingua di agnello con salsa verde e erbe” allo svedese “Risotto Acquarelloris, Franciacorta e aragosta”.

Ha dichiarato **Cristina Tajani**, assessore alle politiche del lavoro, attività produttive, commercio e risorse umane del Comune di Milano, nella foto con gli chef: “Sulla scorta di Expo nasce Milano Food City, che ha un aspetto commerciale con TUTTOFOOD, ma anche un’anima scientifica, sui temi come la sana alimentazione e solidale, con le associazioni che assistono i bisognosi. Si tratta di una iniziativa in crescita sui cui intendiamo scommettere anche insieme alla Camera di commercio”.

Ha dichiarato **Guido Bardelli**, membro di giunta della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi: “Il settore del food offre importanti opportunità di business nella ristorazione e negli alberghi, con un indotto in molti settori collegati. Puntiamo a far conoscere queste opportunità nei giorni di Milano Food City, il fuorisalone dedicato al cibo. Una scelta che può aiutare anche i giovani, in un territorio come il nostro capace di costruire professionalità specializzate, riconosciute a livello internazionale per le buone qualità”.

**L’indagine con circa 50 chef internazionali, voto 7/8 alla cucina italiana nel mondo per l’89% degli chef** e il 70% circa è molto ottimista sull’export italiano nel settore food. Contano moltissimo per il 73% i ristoranti italiani all’estero per far conoscere il made in Italy del food e l’uso di ingredienti e prodotti Made in Italy è centrale per l’85% dei ristoratori. Il mercato trainante è in Asia Orientale per il 27%, in Europa per il 27%, in Nord America per il 17%, in Asia Centrale per il 15%. Ci sono danni al business per le imitazioni internazionali ai prodotti tipici italiani per il 44% moltissimo o molto, per il 27% abbastanza.

TUTTOFOOD, nasce nel 2007 la fiera internazionale B2B dedicata al food&beverage, organizzata da Fiera Milano. La manifestazione, che conta oltre 2.900 brand, è composta da convegni, workshop e seminari e rappresenta un punto di riferimento sia per le aziende che guardano al mercato italiano, sia per quelle che puntano all’esportazione.

**Milano, agroalimentare e ristorazione valgono 49 miliardi, il 15% nazionale.** Il settore agroalimentare a Milano secondo un’elaborazione della Camera di commercio al 2018, ha un fatturato che vale 49 miliardi su 77 miliardi in regione e 330 miliardi in Italia.

**Food tra agroalimentare e distribuzione.** A Milano tra agricoltura, industria alimentare e commercio alimentare sono 12 mila le imprese con 150 mila addetti, in regione 70 mila con circa 300 mila addetti e in Italia circa un milione con oltre due milioni di lavoratori. Crescono del +1% a Milano in un anno, del 5% dal 2015 e del 9,6% in cinque anni. I giovani pesano circa un decimo del

settore. In Lombardia, prima è Brescia con 13 mila imprese, dopo Milano con 12 mila c'è Mantova con 9 mila, Bergamo e Pavia con circa 8 mila. In Italia per numero di imprese prima è Napoli con 30 mila, seguita da Foggia e Roma con 28 mila, Salerno con 25 mila, Cuneo con 22 mila. Crescono Trento con 23 mila imprese e +0,7% in un anno, Potenza con 13 mila imprese e +4% in due anni, Milano con 12 mila attività, + 10% in cinque anni.

**Ristoranti e bar.** Per quanto riguarda la ristorazione, in Lombardia ci sono 51 mila imprese su 337 mila in Italia, +5% in cinque anni. Trainano Milano e Monza con 18 mila imprese, +13% e 4 mila imprese, +10%. A Brescia sono oltre 7 mila le imprese del settore, a Bergamo oltre 5 mila, a Varese circa 4 mila, a Como e Pavia circa 3 mila. Sono 259 mila gli addetti lombardi nel settore ristorazione su 1,4 milioni in Italia. Milano concentra 122 mila addetti, Roma 101 mila. A Napoli ci sono 17 mila imprese e circa 50 mila addetti. Tra le prime lombarde anche Brescia con 31 mila, Bergamo con 24 mila, Varese con 18 mila e Monza con 13 mila.

**Cuochi, camerieri e altri servizi turistici** ma anche operai specializzati e conduttori di macchinari nell'industria alimentare: sono oltre 3 mila le entrate previste dalle imprese a Milano ad aprile 2019, una su dieci sul totale di tutti i settori e in un caso su due si tratta di giovani. Superano le 4 mila entrate se si considerano anche Monza Brianza (530, 11,3% del totale) e Lodi (180, 16,5%). Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio sui dati relativi ad aprile 2019 del sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere in collaborazione con ANPAL.

**Professioni del food in Lombardia: sono quasi 100 mila le entrate di cui circa 87 mila i dipendenti assunti all'anno dalle imprese.** Si tratta di giovani in un caso su due. Le figure più richieste sono i camerieri (oltre 43 mila) e i cuochi (quasi 19 mila). Seguono gli addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei cibi (12 mila) e i baristi (11 mila). Ma ci sono anche gli addetti alla macelleria e pescheria (quasi 3 mila), i pasticceri e gelatai (2 mila), i conduttori di macchinari industriali per la lavorazione dei cereali, dei prodotti da forno e i panettieri e pastai (oltre mille). Tra i dipendenti i giovani sono richiesti soprattutto come conduttori di macchinari per la produzione di caffè, tè, cioccolato e per i cereali (oltre il 90%), ma anche come camerieri (54%), pasticceri e gelatai (52%). Di più difficile reperimento i pasticceri e pastai artigianali (63%) e gli artigiani del settore caseario (30%) dove sono preferiti gli uomini (nell'83% dei casi) mentre le donne prevalgono nell'industria per la lavorazione dei cereali, delle spezie e della pasta (90,7%). Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio sui dati relativi alle professioni del sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere in collaborazione con ANPAL.