

Varese presente al Bellavita Expo Londra

Pubblicato: Mercoledì 13 Novembre 2019



Enogastronomia varesina tra i protagonisti della sesta edizione del **Bellavita Expo Londra**, oltre 6000 visitatori e 250 espositori presenti al più grande evento dedicato alla celebrazione delle eccellenze Food and Beverage del Mediterraneo. L'evento, che si è svolto il 7 e 8 novembre, ha visto più di 250 espositori presentare un'ampia varietà di prodotti innovativi e autentici, con produttori artigianali affiancati da grandi marchi come le italiane Villa Sandi, Birificio Angelo Poretti, Acqua Minerale San Benedetto, Auricchio e Ferrarini e le spagnole Carbonell, Conservas Dani e Rives.

Oltre 3.000 i prodotti mediterranei di alta qualità in esposizione, grazie anche alla collaborazione con i colossi fieristici Vinitaly e Cibus e la presenza di Ibérica Expo. La sesta edizione di Bellavita Expo ha avuto un accento particolare sui **prodotti a coltivazione biologica** nonché sugli alimenti e le bevande free-from e alternative per diete vegetariane e vegane, per soddisfare le crescenti richieste dei consumatori inglesi, sempre più attenti a scelte alimentari sane e sostenibili; i visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire una vasta gamma di pasta, olio extra vergine d'oliva e formaggi biologici, ma anche sfogliatelle napoletane vegane e pizze senza glutine. Gli organizzatori di Bellavita Expo confermano che grande spazio è stato dato anche ai prodotti più classici della tradizione mediterranea, dal prosciutto crudo di Parma al jamón serrano, passando per provolone, mozzarella, salse di pomodoro, gazpacho, caffè, miele e aceto balsamico. Scorrendo la lista dei prodotti in esposizione, non possiamo non citare anche le cozze fritte in salamoia della Galicia, il latte d'asina biologico e il casatiello campano alla canapa. Il piano inferiore del Business Design Centre è stato dedicato alla nuova area BeWine dove sono stati posizionati sia i tavoli degli espositori vitivinicoli (dal Chianti toscano allo Chardonnay umbro, dal Montepulciano d'Abruzzo al Prosecco, dall'Albariños galiziano al

Tempranillos della Rioja e al Pedro Ximénez andaluso) ma anche un keynote theatre dove i visitatori hanno preso parte ad esclusivi tasting (guidati da Masters of Wine e sommelier WSET) di una selezione premium di vini italiani, spagnoli, francesi, sloveni e greci ma anche cocktail e distillati. Fra i tanti produttori d'eccellenza delle aree BeFood, BeMix e BeBeer, ha trovato spazio anche l'imperdibile keynote theatre di Bellavita Expo dedicato al mondo food e **all'abbinamento del cibo con birra Poretti**.

Claudia Galetta, direttrice dell'evento e originaria di Varese, conferma "è un grande piacere avere il **Birrificio Angelo Poretti, della mia città, a questo grande appuntamento**. Anche **Giorgio Locatelli** proprietario della stellata Locanda Locatelli a Londra e giudice di Masterchef Italia è di Varese ed è nuovamente qui con noi quest'anno. **Insomma Varese c'è e ne sono fiera**. Il mio invito per gli eventi Bellavita 2020 va ad altre aziende di Varese e di tutta la Lombardia che vogliono esportare con successo".

Ospiti anche lo chef stellato Theo Randall e, direttamente dalla favolosa costiera amalfitana, il due volte stellato Gennaro Esposito, Chef Patron di La Torre del Saracino, anche lui molto attivo in televisione, che ha catturato l'attenzione degli operatori del settore presenti alla ricerca delle ultime tendenze della ristorazione italiana. Proviene invece da Amsterdam, dove da quasi 20 anni dirige la più grande scuola di cucina italiana nei Paesi Bassi, la Resident Chef di Bellavita Nicoletta Tavella. Decine gli speaker invitati ad animare una serie di approfondimenti e discussioni che hanno permesso agli ospiti di imparare trend e ascoltare testimonianze di alcuni dei più grandi nomi della distribuzione, ristorazione e vendita al dettaglio in UK.

I temi che sono stati affrontati nei panel di quest'anno vanno dall'equilibrio tra costi e qualità degli ingredienti alla gestione dei rapporti con i distributori, ma anche le sfide del retail online e offline e la crescente popolarità dei vini biologici e vulcanici. Gettonatissimo anche il Bellavita Pizza Academy, che ha accompagnato gli ospiti in un viaggio attraverso i segreti dell'autentica pizza italiana, in collaborazione con APCI UK e il maestro pizzaiolo Marco Fuso. Infine, grazie al Bellavita Food Pairing Lab, sono state organizzate delle masterclass di abbinamento cibo-bevande, dove vini e birre di qualità sono stati associati a piatti della cucina mediterranea, ma non solo. Interessante, inoltre, l'abbinamento di buon vino bianco italiano con il sushi. Bellavita Expo ha culminato ancora una volta con l'annuale Bellavita Awards, dove 300 autorevoli buyer e influencer del mercato sono stati invitati a premiare la qualità dei prodotti mediterranei in esposizione, sulla base di diversi criteri: gusto, packaging, storia, innovazione, rilevanza sul mercato ed eco-sostenibilità. L'affluenza durante la sesta edizione di Bellavita Expo London è stata la più alta di sempre, superando quota 6.000 visitatori. Complici di questo grande successo l'apertura al bacino mediterraneo, la qualità sempre crescente di produttori e contenuti, ma anche le date più favorevoli al business. Dopo questa straordinaria edizione non ci resta che aspettare novembre 2020 per la prossima grande celebrazione dell'eccellenze enogastronomiche mediterranee.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it