

# Food&Tec: per Noval il futuro è il benessere

di LAURA SCIOLLA foto MANUELA GOMEZ



Un successo al di sopra delle aspettative per la prima edizione di Food&Tec, salone allestito al PalAipitour di Torino dal 18 al 20 settembre. La due giorni, nata da un'idea di Noval, leader nel mercato piemontese per quel che riguarda la fornitura alla ristorazione di prodotti alimentari (e non solo) – organizzata insieme ad Ascom Confcommercio Torino e Provincia, Associazione italiana Celichia Piemonte e Valle d'Aosta e Associazione professionale Cuochi italiani – si è rivolta al mondo della ristorazione, del retail e dell'Horeca. Sessanta gli espositori presenti, per raccontare il meglio della loro offerta per tutto ciò che concerne il benessere nel settore alimentare, fil rouge dell'iniziativa. Dai prodotti biologici a quelli per intolleranze alimentari e celiachia, oltre a un'ampia gamma di prodotti per la ristorazione vegan. Non a caso, questo è un mercato in continua crescita: lo scorso anno, quasi il 60% degli italiani ha scelto prodotti naturali spinto dalla ricerca di un'alimentazione più salutare. Italo Nebiolo, presidente di Noval: «L'idea di un salone tutto nuovo nasce da un'attenta visione delle tendenze nella ristorazione piemontese, dove la necessità d'innovazione è la chiave del successo. Con Food&Tec, tradizione e innovazione si sono sposate fornendo ai visitatori soluzioni vincenti nell'intricato mondo di intolleranze e allergie. La volontà era mostrare ai ristoratori una panoramica dei principali produttori e nostri fornitori con l'attenzione rivolta alla celiachia, al mondo bio, alle nuove tendenze di mercato e al mondo vegan, per innovare quotidianamente l'offerta senza pregiudicare la qualità e il sapore delle ricette. L'obiettivo si direbbe raggiunto».

