



A Zurigo arriva l'ottava edizione di FOOD ZURICH! l'appuntamento dedicato al gusto del futuro

Redazione · 30 Agosto 2023



Al via tra pochi giorni a Zurigo l'ottava edizione di FOOD ZURICH! l'ormai classico appuntamento dedicato al gusto, ai prodotti, alle ricette e in generale a tutte le novità legate al settore dell'alimentazione. Dal 7 al 17 settembre la città elvetica ritorna ad essere il principale hotspot culinario europeo, un luogo di ritrovo per intenditori, curiosi e famiglie. In questo 2023 il tema guida sarà "Culinary Future", ovvero il futuro dell'alimentazione, un domani sicuramente complesso, ma anche pieno di possibili soluzioni stimolanti e innovative.

Cosa ci aspetta nell'ambito dell'alimentazione sostenibile? Cosa definisce la vera sostenibilità e come si ottiene una salute ottimale attraverso l'alimentazione? Domande apparentemente semplici che ci si porrà durante l'evento e a cui si cercherà di dare risposte molteplici che saranno comunque tutte interessanti. I più di 160 eventi in città durante gli undici giorni, caratterizzeranno l'ottava edizione di FOOD ZURICH! riempiendo di progetti gastronomici "visionari", ambiziose start-up, soluzioni avveniristiche, contenuti, colori, sapori e profumi il centro della città.

Per discutere e dare delle risposte alle domande sul futuro dell'alimentazione, quest'anno gli eventi

saranno organizzati prendendo in considerazione 10 diversi temi.

1.VEGETALE: oggi “vegetale” non significa più rinuncia e sostituzione, ma una cucina ottima, moderna, saporita, sostenibile e creativa.

2.RISPARMIO ALIMENTARE: circa un terzo del nostro cibo va perso o sprecato nel suo percorso dal campo al piatto. Foodsave è un movimento che mira a ridurre lo spreco alimentare e dare un contributo significativo al cambiamento del modo in cui mangiamo e pensiamo.

3.NUOVE IDEE: il mondo si rivolge a Zurigo in attesa di innovazioni anche in ambito alimentare. Solo all’ETH (Politecnico di Zurigo) più di 65 team stanno studiando temi legati alla nutrizione. Menti creative e pionieristiche sono ciò che rendono Zurigo il posto ideale per trovare soluzioni per il futuro.

4.BIANCO: il bianco è molto di più di un colore, è una tela per la creatività, un punto di partenza e una fonte di ispirazione nella sua forma più pura. Il bianco attraversa il mondo culinario in molte sfaccettature, sia esso farina e burro, asparagi e cavolfiore, una tavola imbandita in bianco o vino bianco.

5.INNOVAZIONE: il panorama gastronomico è in continua evoluzione. Nuove tecniche e processi stanno cambiando il modo in cui mangiamo e gustiamo il cibo. Dai sostituti della carne di origine vegetale, al latte di alghe, ai nuovi metodi di lavorazione o confezionamento.

6.FUORI DALLA BOTTIGLIA: pensa “fuori dalla bottiglia”! Bevande con poco o nessun alcol, succhi, liquidi fermentati o sidro, ispirano tutti coloro che vogliono evitare l’alcol. Ma non solo, sono in crescita anche vermouth, gin, seltzer, vino naturale e cocktail. Per non parlare dei microbirrifici, birre acide e, finalmente, tante donne birraie.

7.NUOVA GENERAZIONE: il futuro appartiene ai giovani chef locali e ai nuovi arrivati in città, che presentano tecniche rivoluzionarie, vecchie ricette rivisitate, pop-up fantasiosi e nuovi concetti gastronomici, mostrando come e cosa mangeremo in futuro.

8.RADICALMENTE LOCALE: la globalizzazione ha portato con sé una diversità spesso sconcertante, a volte travolgente e con essa lunghi percorsi di produzione ad alta intensità energetica. “Dalla fattoria alla tavola” o “radicalmente locale” sono i nomi delle salutari controtendenze che ci stanno riportando a noi stessi, alle nostre radici e ai tesori locali, verso la sostenibilità.

9.A CASA: sia per motivi economici o semplicemente per la voglia di stare davanti ai fornelli, mangiare a casa è diventato di nuovo un piacere per molte persone. Cucinare in casa è divertente, migliora il benessere e migliora la qualità della vita.

10.OLTRE IL “CONFINE” DEL PIATTO: cosa c’è da scoprire oltre il bordo del piatto? In tavola, sullo sfondo del settore alimentare, nella produzione o in altri ambiti culinari? Cosa succede quando il cibo incontra l’arte, quando la letteratura diventa commestibile o la musica diventa “da sorseggiare”? Nuovi sapori, strani profumi, fusioni che allargano gli orizzonti e storie emozionanti dietro i piatti sono le esperienze che si cercano e che ispirano.

FOOD ZURICH! anche quest’anno si conferma quindi uno dei tre festival gastronomici più grandi d’Europa, organizzato in una città che è un paradiso per gli appassionati di cibo e che è pronta ad

accogliere i suoi ospiti con offerte speciali grazie alla collaborazione con gli Zürich City Hotels. Dalla cucina di altissimo livello, ai classici svizzeri, passando per ristoranti internazionali e street food esotici, nella città sulla Limmat i buongustai trovano “pane per i loro denti”, con quasi 3.000 ristoranti che fanno di Zurigo una delle città a più alta densità di ristorazione al mondo.