



Tuttofood, l'evoluzione del cibo diventa settore strategico

Lotta spreco e sostenibilità al centro dell'edizione 2023



Redazione ANSA MILANO 12 gennaio 2023 16:40



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - MILANO, 12 GEN - Da sfida all'accesso dell'alimentazione per tutti a quella della reperibilità, senza sprecare, inquinare, consumare risorse ed energia attraverso buone pratiche dell'intera filiera. La prossima edizione di Tuttofood (Fiera Milano 8-11 maggio) presentata oggi a Milano, punta a diventare ancora di più una piattaforma per il settore agroalimentare, con una edizione, come ha detto l'Ad di Fiera Luca Palermo, focalizzata sulla sostenibilità e sulla lotta allo spreco alimentare. Per questo si preannunciano fondamentali le collaborazioni con Fao, Banco Alimentare oltre che con tutti gli attori coinvolti, chiamati a elaborare nuove strategie nell'evoluzione del cibo e del mangiare. Nel convegno al Mudec durante il quale è stato presentato sono stati ricordati i numeri da cui partire: il 14% della produzione agroalimentare viene perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano, oltre a rappresentare quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Spreco di cibo che contribuisce anche ai cambiamenti climatici, mentre si potrebbe dare da mangiare a buona parte di quegli oltre 800 milioni di persone che nel mondo soffrono la fame.

All'edizione 2023 hanno già dato la loro adesione un migliaio di brand che potrebbero diventare il doppio fino a maggio, in rappresentanza finora di 35 Paesi, alcuni presenti per la prima volta, e il ritorno dell'Asia. Tra i temi che verranno trattati in chiave anche di

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Tuttofood, l'evoluzione del cibo diventa settore strategico

Fiere e Eventi



Tajani, assurda decisione irlandese su etichetta del vino

Istituzioni



Vino: Lollobrigida, scelta gravissima per condizionare mercato

Istituzioni



Lo zenzero, un complemento utile per la salute del cuore

Cibo e Salute



Blue monday 16 gennaio, carne a tavola favorisce il buonumore

Cibo e Salute

sostenibilità spiccano l'innovazione nelle catene di fornitura, le opportunità della trasformazione digitale - come il Metaverso - o l'approccio "verde" nel Retail.

Ritournerà anche il Better Future Award, il riconoscimento promosso da Tuttofood in collaborazione con le testate Gdoweeek e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio- ambientali etiche.

(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa