

IN EVIDENZA  Regionali 2023 Il nodo immigrazione Le offerte del Giornale Automotive La guerra in Ucraina Secondo Natura

Ad

Fiera Milano

TuttoFood, sostenibilità alimentare e lotta allo spreco

12 Gennaio 2023 - 17:38

Presentata l'edizione 2023 della manifestazione internazionale dell'agroalimentare che si terrà dall'8 all'11 maggio. **Fiera Milano** lancia il "manifesto" delle buone pratiche con Fao, Comune di Milano, Banco Alimentare e Ambasciatori del Gusto. Attesi oltre 2000 brand e 800 buyer da tutt il mondo. In città dall'8 al 14 maggio appuntamento con la "Settimana del Cibo"

 Alberto Taliani

0



Ad

Lotta allo spreco di cibo con buone pratiche per contrastare questo fenomeno che ha pesanti conseguenze sia su tutta la filiera del settore agroalimentare che sul cambiamento climatico globale perché la produzione rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Impegno sul tema della **sostenibilità** sempre più urgente che è stato lanciato alla presentazione di **TuttoFood 2023**, la grande manifestazione internazionale che si tiene in **Fiera Milano dall'8 all'11 maggio prossimi** e ne segna la grande ripartenza con già oltre 1000 brand presenti in rappresentanza di oltre 35 Paesi, a conferma di una sempre più forte internazionale ed è il "motore" del made in Italy agroalimentare.

Lotta allo spreco e sostenibilità che sono stati al centro di un dibattito al **Mudec** - Museo delle Culture di Milano promosso da **Fiera Milano** che organizza TuttoFood e moderato da **Giuseppe De Bellis**, direttore di **Sky TG24**, a cui hanno preso parte **Maurizio Martina**, vicedirettore Fao; **Maximo Torero**, chief economist Fao; **Anna Scavuzzo**, vicesindaco di Milano; **Enrico Bartolini**, chef stellato e Ambasciatore del Gusto; **Marco Lucchini**, segretario generale del Banco Alimentare e **Luca Palermo**, amministratore delegato di **Fiera Milano**.

Oggi il 14% della produzione va perso durante la raccolta e la distribuzione e il 17% al momento del consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano: numeri in crescita che, sottolinea la

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

089504

Fao, allarmano e richiedono a tutti gli attori della filiera impegni concreti e buone pratiche per raggiungere gli **obiettivi fame zero e spreco zero** che TuttoFood fa propri nell'edizione 2023. "Per la Fao poter collaborare direttamente con Tuttofood, Fiera e Milano è una importante e bella opportunità - ha sottolineato infatti **Maurizio Martina** - perché apre la strada a forme di sperimentazione diretta per far comprendere questi temi anche al di fuori degli spazi istituzionali: far capire l'importanza di come noi produciamo distribuiamo e mangiamo è un nodo strategico che riguarda tutti, in tutto il mondo. È fondamentale far comprendere l'importanza di questi temi: per un'impresa non è solo un atto di responsabilità sociale, ma anche un tema di sostenibilità integrale ed economica. Un'impresa efficiente è un'impresa che non spreca se si tiene conto dei dati sulle persone che soffrono la fame o non hanno accesso a cibi sani tenendo anche conto delle stime che indicano come entro il 2050 la popolazione mondiale raggiungerà quota 10 miliardi".



"Stiamo lavorando con i partner istituzionali per creare consapevolezza sulla necessità di rafforzare la lotta allo spreco alimentare, e sui nuovi trend dell'alimentazione - ha spiegato **Luca Palermo** -. Tuttofood vuole essere sempre di più una fiera che mette al centro l'evoluzione dei consumi e dei cambiamenti dell'alimentazione: più sana, accorta, internazionale e soprattutto sostenibile. Un hub di business, novità di prodotto che guarda al futuro che proporrà un'edizione che pensiamo possa accogliere **2000 brand** nei padiglioni del Polo espositivo di Rho. C'è anche un grande ritorno internazionale a partire dall'Asia a cui si aggiungono molti nuovi arrivi come Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan, e Ungheria oltre all'arrivo di 800 buyers da tutto il mondo. Contiamo di proporre un'edizione di Tuttofood 2023 che, partendo dal cambiamento, faccia in modo che questo evento diventi **centrale per la politica agroalimentare** portando a Milano e in Italia proprio quella manifestazione che tutti quanti volevamo: uno dei grandi eventi mondiali in grado di segnare il cambiamento".

La Fiera e la città di Milano sempre più centrali, dunque, come ha detto la vice sindaco **Anna Scavuzzo** ricordando come l'amministrazione comunale sia impegnata da tempo sul fronte della food policy e delle buone pratiche di solidarietà, annunciando che in concomitanza con TuttoFood si terrà la **Settimana del Cibo** dall'8 al 14 maggio.

TuttoFood 2023, a proposito di lotta allo spreco e solidarietà, riproporrà l'iniziativa **TuttoGood** in collaborazione con **Banco Alimentare** e altre realtà del terzo settore, tra le quali Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di **recuperare tonnellate di alimenti ancora utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione**. "È il recupero degli alimenti quest'anno sarà anche l'occasione per incontrare e sensibilizzare nella lotta allo spreco alimentare aziende e visitatori aprendo, come speriamo, nuove forme e buone pratiche di collaborazione", ha aggiunto Marco Lucchini, segretario generale di Banco Alimentare.



Tra gli **eventi in Fiera**, da segnalare il ritorno di **Retail Plaza by TuttoFood**, un format unico in cui le grandi insegne della distribuzione italiana e mondiale interagiscono con le aziende e gli altri stakeholder in uno stretto dialogo difficilmente ottenibile in altri contesti.

Ritorna anche il **Better Future Award**, riconoscimento promosso da TuttoFood in collaborazione con le testate Gdweek e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche. Nel 2021 l'Award è andato, tra gli altri, a un progetto per la coltivazione sostenibile del teff, cereale tradizionale, in Etiopia, a un'iniziativa a sostegno dei coltivatori di cacao in Uganda e a un progetto di orti urbani, che riducono lo spreco promuovendo la prossimità al consumatore.

La **Taste Arena**, in collaborazione con Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, sarà il palcoscenico delle più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain. La **Start Up Area** sarà invece una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno i prodotti innovativi, creando e raccontando gli sviluppi della loro gamma in continua evoluzione. L'**Enoteca** a cura dell'Unione Italiana Vini sarà invece un'area evento dedicato al buon vino con degustazioni, convegni e seminari, nell'ambito del settore **TuttoWine**. E, parlando di grandi settori espositivi, c'è grande attesa per le novità che saranno presentate a **TuttoGrocery**, **TuttoSeafood**, **TuttoFrozen**, **TuttoMeat** e **TuttoDairy**.

Novità 2023 il **Green Trail**, un percorso trasversale identificato da una specifica identità visiva e da una segnaletica dedicata, che aiuterà a scoprire prodotti green, plant based, km zero, salutistici, rich-in e free-from attraverso tutte le aree della manifestazione e negli stand di tutti gli espositori, nell'ottica di favorire il contrasto allo spreco facilitando scelte alimentari più salutari, sostenibili e responsabili.

Per tutte le informazioni aggiornate www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano

Ad

Commenti

Attendi

Commenta