

Tuttofood verso i numeri del pre pandemia

Fiere

Oltre mille gli espositori già registrati, da 35 Paesi Focus su spreco alimentare

Tuttofood, la manifestazione di **Fiera Milano** dedicata al mondo dell'alimentare, punta quest'anno a raggiungere i numeri pre-pandemia. le premesse sono incoraggianti: a quattro mesi dall'evento (che si terrà negli spazi di Rho dall'8 all'11 maggio prossimi), sono oltre mille le aziende espositive registrate, da oltre 35 Paesi, e l'obiettivo è raddoppiare questa ci-

fra, con 800 buyer selezionati in arrivo da tutto il mondo. Vetrina internazionale della filiera alimentare italiana, Tuttofood rafforza l'impegno nella lotta contro lo spreco alimentare, come spiega l'amministratore delegato di **Fiera Milano, Luca Palermo**. «Il nostro lavoro è dare visibilità alle eccellenze industriali italiane, all'innovazione e all'evoluzione del prodotto - dice Palermo - ma vogliamo dare un contributo di tipo anche sociale, cercando di influenzare i comportamenti delle persone e di chi fa impresa».

Per questo l'edizione 2023 mette al centro il tema dello spreco alimentare, attraverso iniziative e attività che coinvolgeranno anche la città di Milano (durante la Food Week che si terrà in concomitanza con la fiera) e in col-

laborazione con la Fao. Torna inoltre il progetto Tuttofood, in collaborazione con banco Alimentare e altre realtà del terzo settore tra cui Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di recuperare tonnellate di alimenti utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione. «La lotta allo spreco alimentare è una delle sfide più importanti dei prossimi anni - osserva Maurizio Martina, vice-direttore della Fao - strettamente connessa ai temi della sostenibilità e dei cambiamenti



Palermo (Fiera Milano): «Ruolo anche sociale delle fiere». Martina (Fao): «Lotta allo spreco è la sfida più grande»

climatici, oltre che della tecnologia. Per questo è molto importante che una manifestazione come Tuttofood metta al centro questi argomenti». I dati diffusi dalla Fao sono allarmanti: 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 e quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Di sostenibilità alimentare e lotta allo spreco Milano si è fatta ambasciatrice già nel 2015, dopo l'esperienza di Expo, con la firma del Milan Urban Policy Pact siglato da 250 città del mondo, come ricorda la vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo.

— G.I.M.

RIPRODUZIONE RISERVATA

