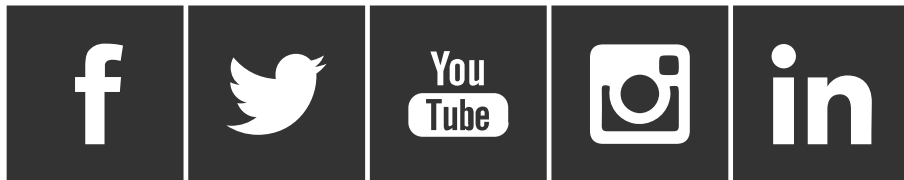


Usiamo i cookie per fornire un'esperienza più sicura e per rivolgere alcune inserzioni al pubblico giusto. Cliccando o navigando sul sito, acconsenti alla raccolta da parte nostra di informazioni tramite i cookie. Puoi anche [disattivare la personalizzazione degli annunci](#) o consultare la nostra [informativa privacy](#).



Non riceve alcun finanziamento pubblico

**Direttore responsabile:**  
CLARA MOSCHINI



Email  Password  Accedi  Reimposta password



[Home](#) [Notizie](#) [Video](#) [Abbonamenti](#) [Contattaci](#)

Cerca in Notizie...

Menu



[Home](#) [Notizie](#)

[Acque minerali e bevande](#) [Agroalimentare](#) [Alimenti infanzia](#) [Atti governativi](#) [Attualità](#) [Beverage](#) [Biologico](#) [Caffè](#) [Carni e salumi](#) [Comunicati stampa](#) [Conserve e confetture](#) [Consumi](#) [Cucina gourmet](#) [Distribuzione](#) [Dolci](#) [Economia e finanza](#) [Esteri](#) [Fiere](#) [Formaggi e latticini](#) [Frodi](#) [Gelati](#) [Glutenfree](#) [Import-export](#) [Industria](#) [Ittico](#) [Liquori](#) [Mondo Veg](#) [Oli e condimenti](#) [Ortofrutta](#) [Packaging e logistica](#) [Parlano di noi](#) [Pasta e prodotti da forno](#) [Persone](#) [Petfood](#) [Ristorazione e ospitalità](#) [Salute](#) [Sicurezza alimentare](#) [Sostenibilità](#) [Studi e ricerche](#) [Succhi di frutta](#) [Superfood](#) [Surgelati](#) [Tradizioni](#) [Verdure](#)

[quarta gamma](#) [Video](#) [Vini](#) [Zootecnica](#)  
[Abbonamenti](#) [Privacy](#) [Condizioni d'uso](#)

[Home](#) ► [Fiere](#)

## Verso TuttoFood all'insegna della sostenibilità

A **Fiera Milano** dall'8 all'11 maggio 2023 prevista un'edizione record con 1.000 espositori già prenotati da 35 paesi



Torna a maggio 2023, precisamente a **Fiera Milano** dal'8 all'11 maggio, TuttoFood, con la prima edizione in condizioni post pandemiche che lascia già presagire numeri di grande rilevanza. A **Fiera Milano** dal'8 all'11 maggio 2023, saranno presenti oltre 1.000 brand che hanno già dato il loro assenso in rappresentanza di almeno 35 Paesi: non solo una piattaforma internazionale di incontro tra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

domanda e offerta sul food ma anche un momento di formazione, condivisione e riflessione grazie a contenuti di qualità, che si esprimono in un ricco palinsesto di eventi e autorevoli partnership.

Nella prossima edizione, inoltre, TuttoFood 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 utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.

Una manifestazione che si annuncia all'insegna della condivisione, della formazione e della riflessione con i contenuti di qualità degli eventi, tra i quali Retail plaza by TuttoFood, Better Future Award, Taste Arena, Evolution Plaza. Non a caso adottare buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare è stato l'obiettivo del convegno organizzato a Milano presso il Mudec Museo delle Culture da **Fiera Milano** e TuttoFood, con la partecipazione di Banco Alimentare, Comune di Milano e FaO.

La produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, sottolinea la FaO, e quindi lo spreco di cibo contribuisce ai cambiamenti climatici. Oggi il 14% della produzione va perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano. È su questi numeri che la FAO chiede a tutti gli attori della filiera di avere un impatto per raggiungere gli obiettivi fame zero e spreco zero.

Questi sono solo alcuni dei numeri emersi oggi, approfonditi da **Maurizio Martina**, vicedirettore FaO, da **Maximo Torero**, chief economist FaO; da **Anna Scavuzzo**, vicesindaco di Milano; da **Enrico Bartolini**, chef e ambasciatore del gusto; da **Marco Lucchini**, segretario generale Banco alimentare; da **Luca Palermo**, amministratore delegato **Fiera Milano**.

Da questa chiave di sostenibilità riparte anche Tuttofood 2023. Tra gli eventi si evidenzia in particolare 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.

Confermata anche per quest'anno la collaborazione con il Retail Institute, mentre tra i relatori di primo piano si contano, tra gli altri, **Giuseppe Stigliano**, global ceo di Spring Studios e docente Iulm; **Cristina Lazzati**, direttrice di Gdweek e MarkUp; **Cris Nulli**, founder di Appetite for disruption; **Massimo Visconti**, value chain innovation strategist.

Tra i temi che verranno trattati in chiave anche di sostenibilità spiccano l'innovazione nelle catene di fornitura, le opportunità della trasformazione digitale come il metaverso o l'approccio green nel retail.

Ritorna anche il Better future award, il 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 in Etiopia, il cereale tradizionale locale, 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.

Realizzata in collaborazione con Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, la Taste Arena sarà un luogo in cui incontrare i grandi protagonisti della nostra cucina, ma anche l'inizio di un viaggio internazionale che mixa i sapori del mondo con la genuinità italiana alla ricerca di uno stile alimentare più consapevole, responsabile e sostenibile. Guide di questa esplorazione saranno gli ambasciatori **Gianfranco Pascucci**, patron di Pascucci al Porticciolo (Fiumicino); **Giancarlo Perbellini**, titolare di Casa Perbellini (Verona); **Marco Sacco**, titolare di Il Piccolo Lago (Verbania); **Andrea Scarpati**, patron di Sapori Restaurant (Leicester, UK).

Evolution Plaza sarà il palcoscenico dove condividere le più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain. Su questi temi si confronteranno esperti di tecnologia, nuove applicazioni, soluzioni di ultima generazione in campo agroalimentare.

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. È prevista anche la presentazione di implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati.

Infine, l'Enoteca a cura dell'Unione Italiana Vini sarà l'area evento dedicato al buon vino in cui sarà possibile partecipare a degustazioni, convegni e seminari per poter conoscere, riconoscere ed apprezzare al meglio la vite e alla viticoltura con un approccio nuovo improntato al networking, nell'ambito del settore TuttoWine.

Sempre in tema di layout espositivo, rappresentanze particolarmente numerose giungeranno, nell'ordine, da Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e USA. Numerosi anche i Paesi che porteranno per la prima volta i loro espositori, come, Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan, e Ungheria.

Top player e forte presenza estera anche nei settori TuttoMeat e TuttoDairy. Affianca i grandi nomi anche un'importante presenza di consorzi italiani Dop e Igp e di collettive estere, che permetteranno un ancora più incisivo approccio collaborativo di filiera. I consorzi italiani includono, tra gli altri: Aceto balsamico di Modena; Finocchiona; Formaggio gorgonzola; Formaggio montasio; Mozzarella di bufala campana; Parmigiano reggiano; Pecorino romano; Pasta di Gragnano; Pecorino toscano; Prosciutto toscano.

Sempre nel layout espositivo, la novità di quest'anno sarà 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, ma anche 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. Tra i Paesi più attivi in manifestazione in questi segmenti si segnalano Estonia, Francia, Germania, Irlanda e Paesi Bassi.

fc - 28407

Roma, RM, Italia, 13/01/2023 12:51

EFA News - European Food Agency

Simili



[FieraLa spagnola Tramed \(Gruppo Grimaldi\) dà il patrocinio a TaPalma 2023](#)

## [Quando una compagnia marittima dà impulso alla gastronomia locale e alla destagionalizzazione del turismo](#)

[Tramed, compagnia di navigazione spagnola del Gruppo Grimaldi, compie un altro passo nel suo impegno per la gastronomia, i prodotti locali, di prossimità e di qualità diventando il nuovo sponsor del c... continua](#)



[FiereI droni protagonisti di AquaFarm](#)

## [L'evento organizzato da Pordenone Fiere il 15 e 16 febbraio con le novità per monitorare campi e gestire allevamenti di acquacoltura](#)