



Tuttofood 2023 si concentra su contrasto allo spreco alimentare e sostenibilità

La prossima edizione (Milano, 8-11 maggio) vedrà le collaborazioni con FAO, Comune di Milano, Banco Alimentare. Attesi 2mila brand e 800 buyer

food&tec

Notizie dal mondo agroalimentare: prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera



rubriche



speciali



e-books



cerca

Filiera | Appuntamenti | Sicurezza e qualità | Bio | Normativa | Salute | Ambiente | Golosità culturali

produzione di origine animale

vegetali

pasta e prodotti da forno

piatti pronti

funzionali

ingredienti

bevande

mercati

tecnologie e imballaggi

curiosità gastronomiche

vini

antipasti

piatti unici

primi piatti

secondi piatti

contorni

dolci e frutta


13

A cura della Redazione F&T

Gennaio
2023

Tuttofood 2023 riparte dalla sostenibilità. "Chi fa impresa oggi sa che non ha alternative: non può pensare di non misurare l'impatto della sua attività sul mondo che ti circonda": lo ha detto l'AD di **Fiera Milano, Luca Palermo**, presentando durante

pubblicato in:

appuntamenti

leggi anche

un convegno al Mudec la prossima edizione di Tuttofood, in calendario dall'8 all'11 maggio a Milano.

La manifestazione fieristica si concentrerà sulla sostenibilità e sulla lotta allo spreco alimentare. 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. Per esplodere questi temi, si preannunciano importanti le collaborazioni con FAO con il vice direttore generale Maurizio Martina e Maximo Torero (chief economist), con il Comune di Milano, con la ristorazione grazie allo chef Enrico Bartolini in qualità di Ambasciatore del Gusto, e con il Banco Alimentare con il segretario generale Marco Lucchini, oltre che con tutti gli attori coinvolti, chiamati a elaborare nuove strategie nell'evoluzione del cibo e del mangiare.

Spreco e inquinamento

Una riflessione si impone guardando ai numeri FAO legati alla filiera agroalimentare che rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, incluso lo spreco di cibo. 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. 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.

"Collaborare direttamente con Tuttofood, con **Fiera Milano** e Milano - ha detto Martina - è per noi fondamentale. Aprire a sperimentazioni di rapporto diretto con imprese è importante per far comprendere questi temi oltre i soliti spazi istituzionali".

Sempre in questa prospettiva di coinvolgimento attivo dei cittadini, nei giorni di Tuttofood sarà chiamata in causa anche la città di Milano con la *Settimana del cibo*, come ha annunciato Scavuzzo che ha raccontato l'impegno del Comune con le sue *food policy*: "Accompagneremo l'esperienza di Tuttofood in città perchè Milano ospiterà una settimana del cibo dall'8 al 14 maggio. Noi ci allunghiamo anche al fine settimana per coinvolgere il maggior numero possibile di famiglie".

Espositori e buyer a Tuttofood 2023

All'edizione 2023, spiega l'AD Palermo, hanno già dato la loro adesione un migliaio di brand: "ad oggi abbiamo oltre 1.000 espositori, ne aspettiamo 2.000 con un 10-11% di rappresentanze estere. Arrivano da tutta Europa ma anche dal sud America, Brasile, Argentina, Stati Uniti e c'è poi il ritorno dell'Asia, con la riapertura della Cina. C'è un ritorno molto forte da Singapore, Malesia, Azerbaigian".



Tuttofood + Host = 150mila visitatori

Soddisfatti gli organizzatori: "Risultati oltre le previsioni". 2.700 aziende hanno confermato che **fieramilano** è un punto d'incontro a livello europeo

Palermo ha spiegato che "Abbiamo anche una vasta rappresentanza di buyer, dovremmo averne 800 che arrivano dal resto del mondo".

"Tuttofood - ha aggiunto - deve avere un'ambizione: diventare fiera del settore di riferimento, dobbiamo essere in grado di attrarre il meglio delle imprese italiane ma anche internazionali".

A quattro mesi dal taglio del nastro sono già con lista d'attesa i settori Tuttogrocery, Tuttoseafood e Tuttofrozen con la partecipazione di tutti i grandi nomi del settore, fanno sapere da **Fiera Milano**.

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, l'approccio green nel Retail.

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

Immagine: agenziaavista.it

RIPRODUZIONE RISERVATA ©Copyright FOOD&TEC

Condividi su:

food&tec

☰ rubriche

* speciali

📖 books

Contatti

Editore

Redazione

Comitato scientifico

Privacy

Filiera

Appuntamenti

Sicurezza e qualità

Bio

Normativa

Salute

Ambiente

Golosità culturali

Quinta edizione del convegno sulle analisi degli alimenti

ToolSy - Strumenti per filiere alimentari sostenibili

Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e ambiente

Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e superfici

Consulta tutti gli Speciali

Monografie

I libretti di OM