

Tuttofood 2023 a Fieramilano all'insegna della sostenibilità' Di Redazione Gen 13, 2023

Tuttofood ripartirà dall'8 all'11 maggio con al centro la Sostenibilità della filiera alimentare (Gustoh24 Italtpress) Entro il 2023 sarà approvata in Europa una legge quadro per definire la sostenibilità sotto il punto di vista normativo. Dovrà chiarire cosa è la sostenibilità, come si misura, quali sono i criteri e i requisiti minimi di commercializzazione. In questo quadro non è un caso che TuttoFood torna il prossimo maggio 2023 con una nuova edizione all'insegna proprio della Sostenibilità alimentare e per promuovere le buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare. Queste tematiche sono state approfondite in un incontro presso il Mudec Museo delle Culture da parte di Maurizio Martina, vicedirettore Fao, in collegamento Maximo Torero, chief economist Fao, Anna Scavuzzo, vicesindaco di Milano, dallo chef imprenditore, il tristellato Michelin Enrico Bartolini, membro di Euro-Toques, da Marco Lucchini, segretario generale Banco Alimentare e da Luca Palermo, amministratore delegato Fiera Milano. Ha condotto l'incontro Giuseppe De Bellis, direttore Sky Tg24. Il contrasto allo spreco alimentare si lega fortemente al tema della sostenibilità dato che la filiera non è estranea ad impatti di carattere ambientale. Infatti secondo la Fao, la produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Inoltre ad 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 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, ha affermato il vicepresidente della Fao, Maurizio Martina, riferendosi agli allarmanti dati sulle persone che soffrono la fame o non hanno accesso a cibi sani. Un tema che diventa dirimente in considerazione del fatto che entro il 2050 si stima che la popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi. Da qui partirà l'esperienza di Tuttofood 2023, un'occasione di incontro e confronto tra numerosi protagonisti del settore agroalimentare, italiani e internazionali, dalla produzione alla distribuzione: tutto volto a garantire l'accesso non solo al cibo, ma più in generale ad una corretta alimentazione a tutti gli abitanti del pianeta salvaguardando al tempo stesso la salute del pianeta. I cambiamenti climatici rischiano infatti di avere impatti importanti sul cibo: possono infatti comprometterne la quantità e l'apporto nutrizionale e mettere in crisi le principali catene di rifornimento. Il commento dell'Amministratore delegato di Fiera Milano Luca Palermo. Stiamo lavorando con i partner istituzionali per creare consapevolezza in merito allo spreco alimentare, ma anche sui nuovi trend dell'alimentazione ha commentato l'Ad di Fiera Milano, Luca Palermo Tuttofood vuole essere una fiera che mette al centro l'evoluzione dei consumi e quindi tutto ciò che sta avvenendo in termini di cambiamento dell'alimentazione: più sana, accorta, internazionale e soprattutto sostenibile Un'esposizione che punta su un grande ritorno dopo la pausa forzata della pandemia: 1.000 brand da 35 paesi hanno già confermato la loro presenza, ma si pensa che si possa raggiungere quota 2.000 C'è anche un forte ritorno dell'internazionale con più di 800 buyers da tutto il mondo: tra questi ci sarà anche un ritorno dell'Asia, ha spiegato Palermo che interpellato su eventuale presenza di espositori da Pechino ha risposto che la riapertura verso la Cina è molto recente. Abbiamo bisogno di qualche settimana per stabilizzare i dati: ad ogni modo, l'Est asiatico e il Middle East saranno molto presenti durante Tuttofood 2023. Contiamo di fare un'edizione di Tuttofood 2023 che, partendo dal cambiamento, faccia sì che questo evento diventi un rito centrale della politica agroalimentare, portando finalmente a Milano e in Italia proprio quell'evento che tutti quanti volevamo. Nel 2023 Tuttofood deve mettere a terra quell'ambizione di essere uno di quei grandi eventi mondiali, ha concluso Palermo. La novità: una segnaletica dedicata alla scoperta dei prodotti green, plant based, km zero e salutistici 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. La prossima edizione si terrà 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. TUTTOFOOD 2023 a fieramilano dall'8 all'11 maggio 2023. Per informazioni aggiornate cliccare qui: www.tuttofood.it Verso TuttoFood 2023, occhi puntati sullo spreco alimentare



12 gennaio a Milano convegno sul tema: Agroalimentare, le best practice di filiera per incidere sullo spreco alimentare QUI. Sulla proposta di estendere le competenze dell' EFSA Authority sulla Sicurezza Alimentare alla Sostenibilità e alla Qualità del Cibo in questi mesi abbiamo raccolto consensi ampi, da esponenti di schieramenti diversi e anche dalla commissaria europea competente. Ora non c'è certo bisogno di sottolineare quanto in questo momento storico sia fondamentale fare presto per non solo garantire la salubrità dei nostri alimenti ma garantirne anche i nuovi aspetti di sostenibilità e qualità. Per questo, nei prossimi giorni, INVITEREMO IL NUOVO GOVERNO A PRENDERE UNA POSIZIONE UFFICIALE SU QUESTO TEMA VERSO LA COMMISSIONE EUROPEA. (leggere su Gustoh24 L'Associazione sarà presente in fiera con una propria centrale operativa (Pad. 6, stand H16-H20) per fornire informazioni sul settore e stimolare un confronto su alcuni dei temi più sentiti dai professionisti della filiera suinicola ASSICA risponde all'appello lanciato quest'anno da TUTTOFOOD con il claim Adding Value to Taste e si presenta all'importante In "Fiere" ASSICA, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, partner di TUTTOFOOD dal 2013, partecipa anche in questa edizione con un proprio stand (Pad. 6, stand H16-H20). Tratto dominante della sua presenza in questa edizione è il progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY, che mette al centro i valori di una maggiore sensibilità ai temi In "Fiere" 12 gennaio a Milano: "Agroalimentare, le best practice di filiera per incidere sullo spreco alimentare TUTTOFOOD 2023 si prepara alla grande! La maggiore fiera B2B dell'intero ecosistema agro-alimentare. Globale e innovativa, è il punto di riferimento nel mondo per i produttori e distributori dei prodotti di qualità dell'intera filiera del In "Fiere" Navigazione articoli