

TUTTOFOOD torna a maggio con un'edizione all'insegna della sostenibilità'

TUTTOFOOD torna a maggio con un'edizione all'insegna della sostenibilità

Dall'8 all'11 maggio 2023 torna TUTTOFOOD: quest'anno grande attenzione alla sostenibilità anche grazie all'iniziativa TUTTOGOOD che nelle scorse edizioni ha permesso di recuperare tonnellate di cibo ancora utilizzabile

Redazione - Pubblicato il 16 Gennaio 2023 alle ore 9:05

Categoria : TUTTOFOOD

Adottare buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare. Questo l'obiettivo del convegno organizzato ieri 12 gennaio 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.

E questi solo alcuni dei numeri emersi oggi, approfonditi da Maurizio Martina, Vicedirettore FAO; Maximo Torero, Chief Economist FAO; Anna Scavuzzo , Vicesindaco di Milano; Enrico Bartolini , Chef 3 Stelle Michelin e Ambasciatore del Gusto; Marco Lucchini , Segretario Generale Banco Alimentare; **Luca Palermo** , Amministratore delegato **Fiera Milano**.

Hub di condivisione, formazione e riflessione

Da questa chiave di sostenibilità riparte anche TUTTOFOOD 2023 - a **fieramilano** dall' 8 all'11 maggio 2023 - con la prima edizione in condizioni pre-pandemiche che lascia già presagire numeri di grande rilevanza, come gli oltre 1.000 brand presenti ad oggi, in rappresentanza di almeno 35 Paesi: non solo una piattaforma internazionale di incontro tra domanda e offerta, 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.

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 Gdowee 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 "verde" nel Retail.

Ritournerà anche il Better Future Award , il riconoscimento promosso da TUTTOFOOD in collaborazione con le testate Gdowee e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche. Ad esempio, 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 de Il Piccolo Lago (Verbania); Andrea Scarpati , patron di Saponi Restaurant (Leicester, UK).

A sua volta, 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 , un'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 .

Un parterre internazionale all'insegna della qualità

Sempre in tema di layout espositivo, rappresentanze particolarmente numerose giungeranno, nell'ordine, da Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e US A. 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. Tra i visitatori professionali sono attesi buyer altamente profilati da tutto il mondo, come le grandi catene internazionali della distribuzione.

Quest'anno la manifestazione punta ai numeri pre-Covid e, in particolare, 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. 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.

Nella prossima edizione 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.

Condividi su:

Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome*