

RISTORAZIONE  
MODERNA

NEWS SVILUPPO RETE PROTAGONISTI

EDMSTORE CATEGORIE ▾ 🔍

PRODOTTI

Tuttofood si tiene dall'8 all'11 maggio 2023 a [Fiera Milano](#)

## NOTIZIE DEL GIORNO

**I dolci di Alemagna sbarcano a Milano Linate con un'impronta green****Aceto Balsamico di Modena Igp protagonista di McDonald's My Selection**

## EVENTI

**Tuttofood scalda i motori e parla di lotta allo spreco alimentare**[Tuttofood 2023 date](#) - [Tuttofood 2023 programma](#) - [Tuttofood 2023 anteprima](#)

- [Anteprima Tuttofood: i dati Fao sulle emissioni dell'agroalimentare](#)
- [Tuttofood 2023 al via con il Better Future Award.](#)
- [Le iniziative gastronomiche di Tuttofood: la Taste Arena.](#)
- [Tecnologia e digitale per l'agroalimentare nell'Evolution Plaza.](#)
- [Tuttofood si trasforma in enoteca, con tanto di tagliare Dop e Igp.](#)
- [Partnership con Banco Alimentare per la lotta allo spreco alimentare.](#)

**Tuttofood scalda i motori** e si prepara a un'edizione 2023 che sancisce il ritorno alla normalità post-Covid. Al centro della manifestazione dedicata all'agroalimentare, che si terrà a [Fiera Milano dall'8 all'11 maggio](#), i temi che caratterizzano il comparto. A partire dalla **lotta allo spreco alimentare**, argomento su cui si sono confrontati Maurizio Martina, vicedirettore Fao, Maximo Torero, chief economist Fao, Anna Scavuzzo, vicesindaco di Milano, Enrico Bartolini, chef tre Stelle Michelin e Ambasciatore del Gusto, Marco Lucchini, segretario generale Banco Alimentare, e [Luca Palermo](#), amministratore delegato [Fiera Milano](#) in occasione dell'anteprima della kermesse tenutasi al Mudec di Milano.

**I piatti vegan crescono su Uber Eats: +22% di ordini in un anno**

**Nuova app Caffè che: l'eCommerce prossimità**

**Fulcron rinnova la linea lavapavimenti per i clienti professionali**

### Anteprima Tuttofood: i dati Fao sulle emissioni dell'agroalimentare

A indicare la strada del dibattito **durante l'anteprima di Tuttofood** sono stati **i dati della Fao** relativamente all'**impatto dell'agroalimentare sul Pianeta**: la produzione di cibo e bevande rappresenta, infatti, il **10% delle emissioni di gas serra a livello globale** e, per ogni razione sprecata, non si fa altro che peggiorare questo dato. Soprattutto se si pensa che, 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. Insomma, c'è bisogno di una chiara correzione di rotta. Impresa in cui **Tuttofood vuole giocare la propria parte come una delle fiere di riferimento** per i player business del nostro Paese e non solo. **Alla tre giorni milanese**, infatti, sono già attesi oltre mille brand in rappresentanza di 35 Paesi a livello globale. Numeri che fanno di Tuttofood una vera e propria 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.

### Tuttofood 2023 al via con il *Better Future Award*.

Tra gli eventi in programma per l'edizione 2023 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. 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. A tal riguardo, torna anche **il *Better Future Award* che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare**, comprese le iniziative socio-ambientali etiche.

### Le iniziative gastronomiche di Tuttofood: la Taste Arena.

Realizzata in collaborazione con **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, la **Taste Arena** invece 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 Saporì Restaurant (Leicester, UK).

### Tecnologia e digitale per l'agroalimentare nell'Evolution Plaza.

A sua volta, **Evolution Plaza** sarà **il palcoscenico** dove condividere le più recenti **innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti eCommerce, 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.

### Tuttofood si trasforma in enoteca, con tanto di tagliare Dop e Igp.

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 Tuttovine. Il tutto in

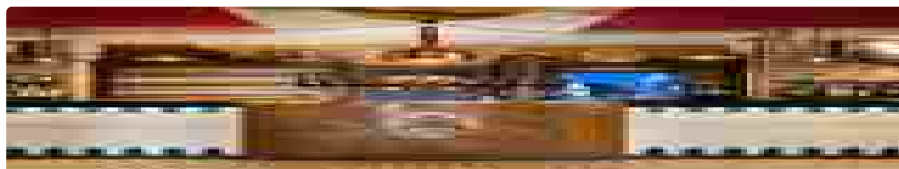
accompagnamento con le eccellenze dei consorzi Dop e Igp e di collettive estere, e permetteranno un ancora più incisivo approccio collaborativo di filiera. I consorzi italiani includono, tra gli altri:

- Aceto Balsamico di Modena,
- Finocchiona,
- Formaggio Gorgonzola,
- Formaggio Montasio,
- Mozzarella di Bufala Campana,
- Parmigiano Reggiano,
- Pecorino Romano,
- Pasta di Gragnano,
- Pecorino Toscano,
- Prosciutto Toscano.

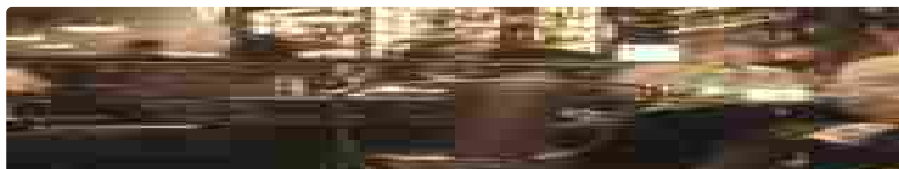
### Partnership con Banco Alimentare per la lotta allo spreco alimentare.

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. Inoltre, nella prossima edizione **riprenderà l'iniziativa Tuttogood in collaborazione con Banco Alimentare** e altre realtà del terzo settore, come Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di recuperare tonnellate di alimenti utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.

#### Contenuti correlati



Löwengrube conquista Milano, nel 2023 il primo locale in città



Coop, italiani più sobri: meno ristorante ma più cibo di qualità

EVENTI | 13 Gennaio 2023 | STAMPA | EMAIL | CONDIVIDI | [f](#) [t](#) [in](#) [w](#) [a](#)

[TUTTOFOOD](#) | [FOOD&BEVERAGE](#) | [FOODSERVICE](#)