



NON SOLO VINO

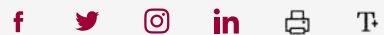
HOME &gt; NON SOLO VINO

A FIERA MILANO (8-11 MAGGIO)

## Spreco di cibo: il 14% della produzione va perso nella raccolta e distribuzione, il 17% nel consumo

Ecco i numeri della Fao per "Tuttofood 2023", dove ci sarà un "Green Trail" con prodotti rich-in e free-from. E Milano lancia la "Settimana del Cibo"

MILANO, 13 GENNAIO 2023, ORE 18:00



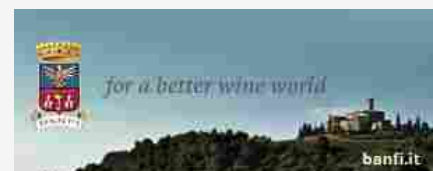
### Le cinque priorità della Food Policy

1. Garantire l'accesso al cibo sano e all'acqua
2. Promuovere la sostenibilità delle produzioni
3. Promuovere l'educazione alimentare
4. Lottare contro gli sprechi alimentari
5. Promuovere la ricerca scientifica



Per "Tuttofood 2023", Milano lancia la "Settimana del Cibo"

La produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, 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. **Emerge nel lancio di "Tuttofood**



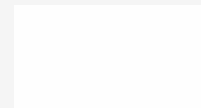
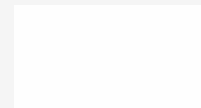
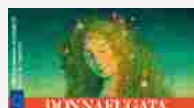
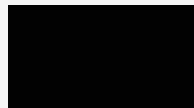
**2023" a Milano, in programma a Fiera Milano dall'8 all'11 maggio.**

"Tuttofood 2023" riparte dalla sostenibilità, perché, **"chi fa impresa oggi sa che non ha alternative: non può pensare di non misurare l'impatto della tua attività. Noi l'abbiamo scritto nel piano industriale: vogliamo essere un'azienda che mette al centro la sostenibilità", ha detto l'ad Fiera Milano Luca Palermo,** presentando ieri al Mudec - Museo delle Culture di Milano con la Fao, Comune di Milano e Banco Alimentare, la prossima edizione. Che sarà in condizioni pre-pandemiche con il mondo del cibo italiano e internazionale, dall'Europa alle Americhe, il ritorno dell'Asia e la riapertura della Cina (oltre 1.000 brand da almeno 35 Paesi, con forti rappresentanze dai mercati storici e numerosi Paesi new entry come, Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan, e Ungheria), e dei buyer dal resto del mondo, e che si candida ad essere non solo una piattaforma internazionale di incontro tra domanda e offerta, ma anche un momento di formazione, condivisione e riflessione su temi come quello della sostenibilità alimentare e della lotta allo spreco. Sul fronte dei quali tornerà **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 dell'evento, e ci sarà **la novità del "Green Trail": un percorso trasversale che aiuterà a scoprire prodotti green, plant based, km zero, ma anche salutistici, rich-in e free-from.**

"Collaborare direttamente con "Tuttofood", con **Fiera Milano** e Milano è per noi fondamentale - **ha detto il vice direttore Fao, Maurizio Martina - aprire a sperimentazioni di rapporto diretto con le imprese è importante per far comprendere questi temi oltre i soliti spazi istituzionali**". E sempre in questa prospettiva di coinvolgimento attivo dei cittadini **nei giorni di "Tuttofood" sarà coinvolta anche la città di Milano con la "Settimana del Cibo" dall'8 al 14 maggio, come ha annunciato la vicesindaca Anna Scavuzzo, spiegando l'impegno del Comune con le sue food policy.**

Tra gli eventi, **la Retail Plaza,** un format unico in cui le grandi insegne della distribuzione italiana e mondiale interagiscono con le aziende e gli altri stakeholder, tra le collaborazioni quella 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 Iulmm Cristina Lazzati, direttrice di Gdowee e MarkUp, Cris Nulli, founder Appetite for Disruption, e 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. Ritornerà anche il **"Better Future Award",** il riconoscimento promosso da "Tuttofood" con le testate Gdowee e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche.

Realizzata **in collaborazione con Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, come ha spiegato lo chef più stellato d'Italia Enrico Bartolini, la "Taste Arena" sarà, invece, 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 chef-Ambasciatori Gianfranco Pascucci, Giancarlo



Perbellini, Marco Sacco e Andrea Scarpati. "Evolution Plaza" sarà quindi il palcoscenico dove condividere le più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain, mentre la "Start Up Area" sarà una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno i prodotti innovativi.

Affianca i grandi nomi anche un'importante presenza di **Consorzi italiani Dop e Igp**, come Aceto Balsamico di Modena, Finocchiona, Formaggio Gorgonzola, Formaggio Montasio, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pasta di Gragnano, Pecorino Toscano e Prosciutto Toscano. Infine, **l'Enoteca a cura dell'Uiv-Unione Italiana** Vini, con degustazioni, convegni e seminari per poter conoscere, riconoscere ed apprezzare al meglio la vite e alla viticoltura con un approccio nuovo improntato al networking, con "TuttoWine".

Copyright © 2000/2023

TAG: **CAMBIAMENTO CLIMATICO, COMUNE DI MILANO, FAO, SOSTENIBILITÀ, SPRECO DI CIBO, TUTTOFOOD**

ALTRI ARTICOLI

