

IN EVIDENZA  Silvio Berlusconi L'incoronazione di Re Carlo III Emergenza Migranti Automotive Isola dei Famosi

Ad

Fiera Milano

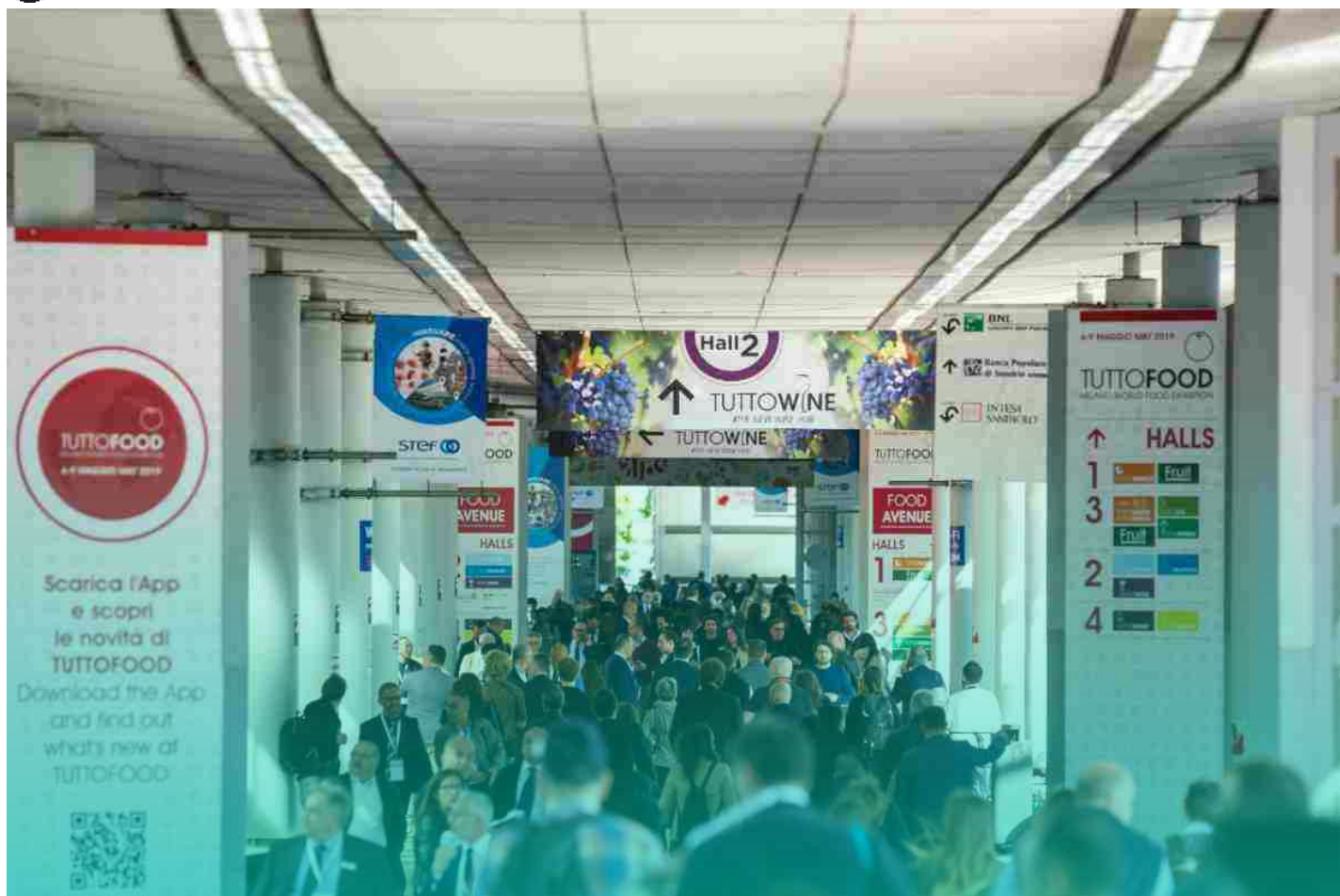
TuttoFood, il ministro Lollobrigida apre la fiera dell'agroalimentare

7 Maggio 2023 - 14:30

In **Fiera Milano** a Rho da lunedì 8 a giovedì 11 maggio la più importante fiera internazionale italiana del food&beverage: 2.500 brand presenti, il 20% provenienti da 46 Paesi esteri. Convegno inaugurale su "Innovazione e sostenibilità per l'industria del food e dell'ospitalità". Nel 2022 l'export italiano cresciuto del 17% con oltre 61 miliardi di euro in valore

 Alberto Taliani

0



089504

Ad

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sarà il ministro dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle foreste **Francesco Lollobrigida** a dare il via a **TuttoFood Milano 2023**, la più importante fiera internazionale italiana del grande ecosistema del food&beverage che si tiene in **Fiera Milano** a Rho da **lunedì 8 a giovedì 11 maggio** dopo un anno record per l'agroalimentare, che ha visto l'**export italiano** crescere del **17%** nel 2022 sul 2021, superando i 61 miliardi di euro in valore.

Il convegno inaugurale, **Innovazione e sostenibilità per l'industria del food e dell'ospitalità**, è l'occasione per anticipare le tendenze e affrontare le future sfide del food & beverage, con la partecipazione di esperti e istituzioni italiane e internazionali, tra le quali la **Fao** che ha siglato una speciale collaborazione con TuttoFood. Presenti, oltre al ministro Lollobrigida, **Attilio Fontana** presidente di Regione Lombardia, **Alessia Cappello** assessore allo Sviluppo Economico e Politiche del Lavoro del Comune di Milano, **Enrico Pazzali** presidente di Fondazione **Fiera Milano**, **Giampiero Maioli** ceo di Crédit Agricole Italia, **Matteo Zoppas** presidente di Ice Agenzia, **Roberto Berutti** membro del gabinetto del Commissario europeo all'Agricoltura, **Maurizio Martina** vicedirettore generale Fao. A moderare gli interventi Monica Maggioni, direttrice del TG1.



Edizione importante della manifestazione con circa **2.500 brand presenti** di cui il **20% esteri** provenienti da 46 Paesi, che è un momento unico non solo per l'incontro fra domanda e offerta - sono attesi buyer da tutto il mondo - ma anche per la condivisione di conoscenze, soluzioni e buone pratiche. Filiera made in Italy in primo piano che si confrontano con gli **espositori stranieri**. I Paesi tra i più rappresentati Spagna, Grecia, Paesi Bassi, Romania, Germania mentre sono **presenti per la prima volta** espositori arrivati a Milano da Arabia Saudita, Isole Faroe, Sudafrica, Svezia.

A questi si aggiungono le **collettive nazionali ed estere**. Tra quelle italiane, in rappresentanza di diversi enti, si segnalano quelle collettive delle regioni Abruzzo, Calabria, Campania, Lazio, Liguria e Marche mentre le collettive estere spaziano da quelle più settoriali - Spagna, Irlanda o Norvegia - a quelle dedicate alle specialità nazionali quali Cina, Corea del Sud, Ecuador, Grecia, Macedonia, Polonia, Romania, Sudafrica, Thailandia, Ungheria, Usa. Da sottolineare la presenza di ben 24 i consorzi di tutela di prodotti tipici italiani tra i quali, solo per citarne alcuni, Aceto Balsamico di Modena, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pasta di Gragnano, Prosciutto Toscano.

Gli espositori incontreranno circa **800 buyer altamente profilati da 86 Paesi**, selezionati da **Fiera Milano** con il supporto di ICE Agenzia, che provengono per il 29% dall'Europa, Italia inclusa; 32% dalle Americhe; 18% da Asia e Paesi CIS; 18% da Medio Oriente e Africa; 3% da Oceania. Le delegazioni più numerose sono quelle di Stati Uniti e Canada, Emirati Arabi Uniti, Cina, Australia, India, Francia con alcune delle maggiori realtà internazionali come 7Eleven, Bravo Supermarket (Azerbaijan), Carrefour, Citysuper (Hong Kong), Eataly USA, Emirates Flight Catering, Picard, Rewe, The Kroger (Usa).



Un grande viaggio senza frontiere fra eccellenze agroalimentari sempre più sostenibili che propone, come **novità** del layout espositivo il **Green Trail**, 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, facilitando in questo modo scelte alimentari più salutari, sostenibili e responsabili. Tra i Paesi più attivi in questi segmenti Estonia, Francia, Germania, Irlanda e Paesi Bassi.

TuttoFood conferma anche nell'edizione 2023 il suo ruolo di manifestazione di riferimento in Italia e all'estero per i professionisti non solo per la capacità di riunire grandi brand e realtà di eccellenza in 7 padiglioni che valorizzano le filiere nelle macro aree del **Fresco, Secco, Surgelato e ittico** che favoriscono al massimo gli incontri business, ma anche la sua offerta di conoscenza e approfondimento. Sono infatti più di **150 gli eventi in calendario**, tra appuntamenti degli espositori e incontri organizzati da TuttoFood. Tra questi ultimi **Retail Plaza**, il format che analizza i cambiamenti nella distribuzione moderna, mettendo a confronto le aziende con esperti del settore.

Evolution Plaza è invece l'area dedicata all'innovazione non solo tecnologica ma anche nei suoi aspetti socioeconomici come nel nuovo format **Confessioni a Tavola**. Ritorna infine per il secondo anno il **Better Future Award**, in collaborazione con Gdoweeek e MarkUP.



Sul tema di sostenibilità e responsabilità, contro lo spreco alimentare viene riproposta in collaborazione con diverse realtà del Terzo Settore anche l'iniziativa **TuttoGood**, che permette di recuperare al termine della manifestazione gli alimenti ancora utilizzabili per destinarli a persone in stato di necessità in collaborazione con mense gratuite e banchi alimentari.

Sul tema dell'agroalimentare italiano lunedì alle 9.30 nello spazio **Coldiretti** e di **Filiera Italia** al padiglione 1 stand A13-D34 sarà aperto il **Salone "Il cibo italiano sotto attacco"** per far conoscere dal vivo le minacce al made in Italy a tavola e sarà anche presentato lo studio Coldiretti sui primati del nostro cibo con un focus su pericoli e nuove sfide, mentre alle 10,30 all'Auditorium si terrà un incontro dedicato a **"I rischi del cibo artificiale"** presenti tra gli altri il ministro Lollobrigida, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini e l'ad di Filiera Italia Vincenzo Gesmundo.

APPUNTAMENTI DA SEGUIRE

Il gusto originale della cucina thailandese è certificato - Con Chef Panjaree Boonchuay, ore 11.00, Taste Arena, Pad.6, L01-M10. In questo show cooking, la famosa chef thailandese proprietaria di un ristorante certificato con il marchio Thai SELECT, Panjaree Boonchuay, presenterà alcuni gustosi piatti per scoprire l'autentico gusto thai.

La pasta come non l'avete mai vista. Neanche in Tv - Con Enrico di MasterChef, ore 12.00, Stand Granoro (Pad. 5, T25-U28). Il glamour mediatico incontra la grande tradizione della pasta italiana in questo coinvolgente show cooking che vedrà i cui Edoardo, vincitore di MasterChef Italia 12, offrirà la sua personale interpretazione di questo grande classico.

Una pasta appena nata che è già una star - Con Alessandro Borghese, ore 13.00, stand Pasta Armando, Pad. 5, D17-E22. Lo show cooking di Chef Alessandro Borghese che presenterà la Penna Liscia, il nuovo formato di pasta sviluppato in collaborazione con Pasta Armando.

Quando la biodiversità ha 3 stelle Michelin - Terramadre di Marco Sacco, ore 13.30, Taste Arena, Pad.6, L01-M1. Un viaggio culinario nella la biodiversità attraverso un incredibile antipasto con ben 56 ingredienti, in compagnia dello chef tristellato Marco Sacco: dalla patata affumicata, o la cipolla alla cannella e cumino, fino ad asparago crudo e carotine.

L'e-commerce: un'opportunità da cogliere - Le soluzioni e-commerce per massimizzare il business nel Food Retail, Ore 14.30, Retail Plaza, Pad. 2, U25-Z32. Come cogliere le opportunità per il food & beverage di una canale che non accenna a rallentare? Lo spiegano due protagonisti quali Matteo Sarzana, Presidente Assolidelivery e GM Italia, Deliveroo; Francesco Vanoli, Director Ticco Foods, con la moderazione moderati da Giuseppe Stigliano, docente ed esperto di marketing.

Un'Italia dai gusti sempre più cosmopoliti - Pubblico italiano e format esteri - Ore 15.30, Retail Plaza, Pad. 2, U25-Z32. Ancora con la moderazione di Giuseppe Stigliano, due casi innovativi – Giada Zhang, CEO di Mulan e Pietro Nicastro, Ceo di Lowengrube – spiegano come i gusti in evoluzione degli itaiani possono diventare nuove opportunità di business.

Farina&Olio matrimonio perfetto - Show cooking con Csaba dalla Zorza, ore 15.00, Taste Arena, Pad. 6, L01-M10. La foodwriter Csaba dalla Zorza, autrice del libro Cucina Economica, attenta al non spreco e all'utilizzo rispettoso degli ingredienti stagionali, racconta la sua focaccia toscana. Un evento promosso da Assitol.

L'alchimia della sensualità incontra gli aromi del cibo - Confessioni a Tavola, ore 15.00, Evolution Plaza, Pad. 4, Z10-Z02. Si racconteranno lo chef alchimista Misha Sukyas, il sessuologo clinico Fabrizio Quattrini e la direttrice di *Donna Moderna* Maria Elena Viola: il primo di una serie di incontri multisensoriali e "intimi" nell'ambito del format Confessioni a Tavola.

Come il settore F&B può fare sostenibilità? Scopriamolo insieme - L'azione climatica nel settore agroalimentare, ore 16.30, Evolution Plaza, Pad. 4, Z10-Z02. L'industria alimentare produce circa 1/3 delle emissioni ed è inoltre fortemente colpita dai cambiamenti climatici, con siccità e riscaldamento globale mettono a rischio raccolti e biodiversità. Se ne parla con i consulenti specializzati di Climate Partner.

I sapori del Sud ancora da scoprire - Pastificio Gioia presenta la Struncatura, ore 16.30, Taste Arena, Pad. 6, L01-M10. A cura dello Chef Rocco Monaco con la partecipazione di Lady Chef Letizia Deni viene rivisitata in versione moderna la Struncatura, antica pasta prodotta con un mix di sfarinati tra cui: semola di grano duro, semola

di grano duro integrale e segale.

Tutte le informazioni su www.tuttofood.it - @TuttoFoodMilano

Il calendario degli eventi su <https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione.html>

Ad

Commenti

Attendi

I commenti saranno accettati:

- dal **lunedì** al **venerdì** dalle ore **10:00** alle ore **20:00**
- **sabato, domenica** e festivi dalle ore **10:00** alle ore **18:00**.

Ad

Tag

TuttoFood agroalimentare export agroalimentare cibo made in Italy **Fiera Milano** Francesco Lollobrigida Enrico Pazzali Matteo Zoppas
Maurizio Martina **Fiera Milano Rho** **Fiera Milano**