



HOME

PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE

CONTATTI

ABBONATI

NEWSLETTER



Dai prodotti plant-based ai novel foods, il cibo del futuro in vetrina a TuttoFood

🕒 20 Ottobre 2021

Tags ▾ Categorie ▾



Carne che non è carne, pasta che non è pasta, cibi funzionali e free-from: queste e altre le innovazioni del food&beverage in vetrina dal 22 al 26 ottobre a **TuttoFood**, il salone della galassia agroalimentare che presenterà le nuove abitudini degli italiani a tavola. La manifestazione, che torna in presenza a Fiera Milano, sarà l'occasione per vedere come le aziende si stiano impegnando nel promuovere il consumo di cibo sano e alternativo, come dimostrano i prodotti selezionati per la prima edizione del Better Future Award. Da segnalare in fiera la nuova area TuttoFruit dedicata al fresco ortofrutticolo e alle innovazioni della IV e V gamma. Nella Retail Plaza sono attesi 20 top manager della GDO italiana; l'Evolution Plaza è invece lo spazio dedicato agli aspetti più tech, dalle app, al food delivery, alla blockchain

Dalla Redazione



Una delle ultime edizioni di TuttoFood, che oggi torna in presenza

Autunno 2021, tempo tanto atteso delle fiere che ritornano in presenza. Nel momento dell'anno migliore per rilanciare il proprio business – gli analisti dicono che è previsto per l'Italia un

TOP DELLA SETTIMANA

TOP DEL MESE



Crisi
L'Alco,
Migross si
aggiudica i

cash...



Green
Pass:

obbligatorio per partecipare
alle fier...



Carrefour
Italia: più

franchising, meno gestione
d...



Next Level,
il burger
100%
vegetale è

ora disponib...



Planet
Farms, le
insalate da
vertical

farm dal 16...



Crisi
L'Alco,
Migross si
aggiudica i

cash...



Fallimento

Industrialfrut, sono spariti 9
mila cas...



PAC2000A
apre a
Fondi il suo
nuovo

superstore Cona...

rimbalzo del PIL fino a +6% – torna a Fieramilano **TuttoFood**, la piattaforma internazionale dell'agroalimentare in agenda **da venerdì 22 a martedì 26 ottobre**. Quest'anno sono **946 gli espositori** che partecipano alla manifestazione, di cui **146 esteri** provenienti da 30 Paesi. Oltre alla possibilità di esplorare nel percorso espositivo il meglio dell'innovazione del Food&Beverage italiana ed estera, TuttoFood rappresenta da sempre un momento di networking con buyer nazionali e internazionali altamente profilati, anche grazie al costante supporto di ITA/ICE Agenzia. Nei padiglioni milanesi sono attesi circa **500 buyer esteri**, provenienti da 66 Paesi, con delegazioni particolarmente numerose da Stati Uniti, Emirati Arabi, Regno Unito, Russia, Francia.

La fiera inoltre si conferma come un'opportunità unica per scoprire e approfondire in anteprima i trend di acquisto e di consumo, grazie a un fitto e prestigioso palinsesto di eventi. Tra i settori la **novità di quest'anno è TuttoFruit, area dedicata al fresco ortofrutticolo e alle innovazioni della IV e V gamma**, che integra gli ultimi settori lanciati come TuttoHealth, TuttoDigital e TuttoWine. Continua anche il consolidamento di settori storici come TuttoDairy, TuttoDrink, TuttoFrozen, TuttoGrocery, TuttoHealth, TuttoMeat, TuttoOil, TuttoPasta, TuttoSeafood, TuttoSweet e TuttoWorld.



Il concetto di "novel foods", i nuovi alimenti appunto, è stato introdotto nella regolamentazione UE sulla food safety a partire dal 1997

TuttoFood 2021 vede anche il ritorno di **Retail Plaza**, l'occasione dove fare il punto sull'innovazione nella GDO e nel mondo del retail. Con un format ripensato e prodotto da **Business International – Fiera Milano Media**, l'edizione di quest'anno si avvale della collaborazione di Retail Institute Italy oltre che di partnership con le università IULM e LIUC Castellanza e con istituti di ricerca come IRI, Nielsen ed Eumetra. Sono attesi in fiera oltre **20 top manager della GDO italiana**, tra cui vertici delle principali catene nazionali. Molti i temi caldi che saranno affrontati, dalle nuove tendenze di consumo ai prodotti innovativi come le paste di legumi, dal **novel food al packaging** e il contenuto di servizio, fino alla tematica sempre più centrale della **sostenibilità**.

Da segnalare fra le novità di questa edizione 2021 lo spazio **Innovation Area**, dove avranno visibilità i prodotti premiati con il nuovo **Better Future Award**, dedicato alle eccellenze alimentari presenti in manifestazione. Tre giurie di esperti valuteranno i prodotti nelle categorie innovazione, etica e sostenibilità e packaging. La premiazione si terrà all'interno dell'Innovation Area domenica 24 ottobre. **Super food, prodotti plant based, cibi funzionali e free-from**: dai prodotti che saranno presentati in questo spazio si può vedere come le aziende, oggi, si stiano impegnando sempre di più nel promuovere un consumo di cibo sano e alternativo. **Ecco allora in vetrina la cosiddetta**

“carne non-carne”, i prodotti derivati da proteine vegetali e i cosiddetti “cell-based”, derivati da tessuti di cellule coltivate in laboratorio: diversi brand presenteranno sostituti dei prodotti tradizionali capaci di mimare aroma, sapore e consistenza dei prodotti a origine animale. Ma oggi il mercato chiede anche metodi di produzione sostenibile senza rinunciare al buono da mettere in tavola e non mancheranno quindi la **pasta al grano teff**, un super-grano prodotto in Etiopia da agricoltura sostenibile o gli **spaghetti all’alga spirulina**, ricca di ferro, frutto di un progetto di economia circolare. Di tendenza anche i prodotti “senza”, appunto, dalle tante proposte gluten free a quelle di salumeria con una percentuale di grassi ridotta, senza lattosio, glutine, glutammato e polifosfati aggiunti. Non mancheranno infine i sostituti di riso e pasta a basso contenuto di carboidrati, grazie a **prodotti a base di verdure e legumi** come pasta a base cavolfiore, broccolo, oltre ai legumi come ceci, lenticchie e piselli.



Da segnalare a TuttoFood 2021 anche la **Evolution Plaza**, lo spazio dedicato agli aspetti più tech: al centro **app, food delivery, e-commerce, tracciabilità, blockchain**, inoltre saranno presentate case history di grandi player, startup innovative ed espositori.

Per un’esperienza ancora più completa, quest’anno TuttoFood sarà anche in co-location con **HostMilano**, la fiera leader mondiale dell’ospitalità e del fuori casa, e **Meat_Tech**, l’evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti. Un’attenzione particolare verrà rivolta al tema della **sicurezza**, garantita attraverso l’apposito protocollo **Safe Together** sviluppato da Fiera Milano, che ha già consentito di tenere con successo diverse manifestazioni in presenza.

Copyright: Fruitbook Magazine