

TuttoFood e Host al via con 2700 aziende in Fiera Milano

21 Ottobre 2021 - 15:46

IN EVIDENZA 🔥 Green pass  La corsa al Colle Over Il nuovo ilGiornale.it

Dal 22 al 26 ottobre il mondo food&hospitality presenta a visitatori professionali e buyer tutte le novità e i trend del settore. Il ministro del Turismo Garavaglia all'inaugurazione. Convegni, approfondimenti e show cooking: gli appuntamenti da non perdere. A Meat Tech la fabbrica del futuro

 AITaliani

 1 COMMENTI



Prende il via questo **venerdì 22 ottobre** e andrà avanti **fino al 26** il grande appuntamento con **TuttoFood**, la manifestazione *business to business* per l'intero **ecosistema agro-alimentare**, **HostMilano**, la fiera mondiale dedicata al mondo della **ristorazione e dell'accoglienza**, che per la prima volta uniscono le forze e si presentano unite con anche il salone **Meat Tech**. Padiglioni del polo espositivo di **Fiera Milano** a Rho al gran completo con **oltre 2700 aziende** del settore **food&hospitality** italiane ed estere presenti per l'incontro con visitatori professionali e buyer. Giornata inaugurale che è subito affollata di eventi e incontri.

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ PER IL FOOD

(Area Eventi Evolution Plaza, Pad. 14 - dalle 11)

Alla conferenza inaugurale, dedicata al tema di grande attualità Innovazione e Sostenibilità per l'industria del Food, intervengono il pPresidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e il consigliere delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia. Fanno gli onori di casa l'amministratore delegato e direttore generale di **Fiera Milano**, **Luca Palermo** con il presidente di Fondazione **Fiera Milano**, Enrico Pazzali. I temi del

convegno sono t approfonditi da un panel di esperti moderati dal Sebastiano Barisoni, Radio 24 a cui parteciperanno: Andrea Tozzi, Senior Research Manager, BVA DOXA; Raffaella Cagliano, Dipartimento di Ingegneria Gestionale, Politecnico di Milano; Carlo Maria Ferro, presidente di Agenzia ICE; Maurizio Martina, vicedirettore generale FAO; Ettore Prandini, presidente di Coldiretti. Conclusioni con il ministro del Turismo Massimo Garavaglia.

I MAESTRI PASTICCERI SUL PALCO DI IGINIO MASSARI

(Pad. 2 a partire dalle ore 12)

Dopo il successo di due anni fa, torna la “Pasticceria di Lusso nel Mondo” by Iginio Massari, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che mette uno accanto agli altri i più grandi nomi del mondo del dolce a livello globale, tutti chiamati ad interrogarsi sulle ultime tendenze del dolce d’alta gamma: Luigi Odello, Vincenzo Tiri, Felice Venanzi, Marta Boccanera e Giovanni Cavalleri.



FUTURO SMART E PERSONALIZZATO

(Area Eventi Retail Plaza, Pad. 6 - dalle 14 alle 15)

Nell’incontro Omnicanale e con servizi sempre più personalizzati: ecco il retail del futuro, Daniele Bruttini, Founder di Quomi; Giovanni D’Alessandro, Direttore Generale di Basko - Gruppo Sogegross e

Simone Pescatore, Direttore Marketing e Comunicazione di Bennet, discuteranno con la moderazione di Armando Garosci, Direttore Editoriale di Largo Consumo, di come il Retail diventi sempre più smart per promuovere esperienze d'acquisto personalizzate senza limiti tra negozio fisico ed e-commerce.

SMART LABEL, HOST INNOVATION AWARD

(Area Smart Label, Pad. 11 - dalle 17)

Premiazione dei vincitori del riconoscimento divenuto ormai un punto fermo a livello internazionale per tutto ciò che riguarda l'innovazione. Organizzato da **Fiera Milano** e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, il premio si è rivelato quest'anno più ambito che mai: lo dimostra la presentazione di un'ottantina di "submission" e la premiazione di 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno presentato prodotti servizi progetti considerati più "dirompenti" per funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

FRANCHISING, SPAZI DI CRESCITA ANCHE PER IL FOOD

(Area Eventi Retail Plaza, Pad. 6 - dalle 17 alle 18.15)

Di grande interesse anche per il settore F&B, il franchising sarà affrontato dal convegno Ridisegniamo il futuro del Retail, a cura di Salone Franchising Milano. Luigi Dell'Olio, collaboratore di Repubblica e coordinatore di Private, modera una conversazione tra Federico Capeci, managing director di Kantar Italy; Antonello di Vincenzo, patron di Original Marines; Marta Mincuzzi, principal advisory di Jakala; Barbara Cimmino, head of corporate Social Responsibility di Yamamay e Stefano Cigarini, ceo di Cinecittà World, Fico Eataly World, su come le diverse generazioni affrontano i trend e come integrare i canali di vendita con le persone al centro delle community.

APPUNTAMENTO CON LA BLOCKCHAIN

(Area Eventi Evolution Plaza, Pad. 14 - dalle 15.30 alle 16.45)

Come una sorta di "plaza nella plaza", Blockchain Plaza è un calendario di incontri organizzato da CSQA ed Euranet e dedicato a questa tecnologia in costante crescita. L'incontro di oggi affronterà i temi dell'agricoltura 4.0 e delle soluzioni di tracciabilità alimentare con Gianpaolo Sara (Euranet), Michele Zema (CSQA), Luca Valdetara (CSQA), Pietro Grassano (Algorand), Valerio Raggi (Agronica). Modera Chiara Corbo, phd, direttrice dell'Osservatorio Smart AgriFood. Previsto un intervento in diretta online del senatore Gianmarco Centinaio, sottosegretario al ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

GRANDI NOMI E EMERGENTI AGLI SHOW-COOKING APCI

(Pad. 10, Showcooking Academy Apci)

Sul prestigioso palco dell'Academy APCI protagonista la pizza, vera icona del mangiar bene italiano, con due maestri pizzaioli fuoriclasse quali Gino Sorbillo (ore 13.30) e Davide Civitiello (ore 16.30). Dalle 16.15, inoltre, gli chef APCI interpretano l'olio d'oliva in ristorazione partendo da materie prime semplici, reinterpretandole e dando loro valore.

I CALICI DI WINE EXPERT

(Pad. 04 Enoteca Unione Italiana Vini)

Nell'area-evento, dedicato al buon vino in tutte le sue declinazioni, è possibile partecipare a degustazioni, convegni e seminari per poter conoscere, riconoscere ed apprezzare al meglio la vite e alla viticoltura. I protagonisti di oggi sono il Pinot Grigio (ore 10.30), i vitigni d'Abruzzo (ore 12.00) e gli sparkling stars italiani (ore 16.15), ma non mancherà un affondo sui migliori vini che si possono trovare anche al supermercato, con Davide Bortone (ore 17.00).

II MADE IN ITALY SI PROIETTA NEL FUTURO

(pad. 18 Stand Coldiretti e Filiera Italia)

Fino a martedì 26 si alternano esposizioni innovative su temi di attualità, iniziative e momenti di approfondimento con lo spazio dell'agricoltura 4.0 con le ultime novità robotiche e satellitari nelle campagne italiane, ma anche l'oleoteca dove saranno svelati i segreti dell'oro verde, della sua scelta e dei suoi abbinamenti, l'enoteca dei vini autoctoni e gli show cooking dei cuochi contadini con i menu gourmet a km zero.

MEAT TECH E LA FABBRICA SOSTENIBILE

Nel Padiglione 15, la proposta di MEAT TECH prevede tutti i giorni dimostrazioni a tema sostenibilità del packaging, veg e plant based, in particolare con: **La Fabbrica Sostenibile – A 31 -**, che prevede due dimostrazioni al giorno – ore 11 e 15 – di confezionamento e trasformazione di hamburger e mortadella con l'utilizzo di packaging realizzato con materiale e film monomateriale sempre più riciclabili; Innovative Food Experience – MT C39 -, spazio dedicato alla produzione di alimenti plant-based dove i visitatori possono degustare e conoscere gli ingredienti naturali innovativi sul fronte dei nuovi trend alimentari. Attesa per il 22 ottobre, alle 16:30 in Sala Eventi, "**MEAT-TECH 2021: trend e nuovi scenari per le industrie della carne e dei piatti pronti**", la presentazione della prima release dell' Ipack Ima business monitor, che identifica nuovi trend e mercati di sviluppo a cui si aggiunge una tavola rotonda con le associazioni di settore e il contributo di un importante realtà industriale marocchina. Fa gli onori di casa Rossano Bozzi, ad Ipack Ima, con Ilaria Vesentini, ad di MECS che presenta i risultati dell'indagine arricchendo la tavola rotonda con Karim Essoulami Abdelkarim, presidente Groupe Rahal, Andrea Salati Chiodini, presidente ASSOFOODTEC, Ruggero Lenti, presidente ASSICA, Riccardo Cavanna, vice presidente UCIMA.

Commenti

Commenta

Tag

TuttoFood 2021 Host Milano 2021 Meat-Tech agroalimentare ospitalità Fiera Milano