

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto



Venerdì 22 Ottobre 2021

Home

Chi siamo

Pubblicità

Contatti

Multimedia

Cerca nel sito

Seguici su:



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Parte Tuttofood, 1.421 espositori e buyer da 66 Paesi



Venerdì 22 Ottobre 2021

MERCATI & IMPRESE

Parte Tuttofood, 1.421 espositori e buyer da 66 Paesi

Preceduta da una grande attesa per il ritorno in presenza, apre oggi i battenti Tuttofood, la manifestazione di riferimento in Italia per l'eccellenza e l'innovazione nell'agroalimentare, che prosegue a Fieramilano fino a martedì 26 ottobre, in contemporanea con HostMilano e Meat-Tech, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti.

La piattaforma dove fanno networking i professionisti italiani ed esteri

Tuttofood rappresenta da sempre un momento di networking con buyer nazionali e internazionali altamente profilati, ma anche un'opportunità unica per scoprire e approfondire in anteprima i trend di acquisto e di consumo, grazie a un palinsesto di eventi senza confronti.

Tra i settori la novità c'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 Tuttovine. Continua anche il consolidamento di settori storici come Tuttodairy, Tuttodrunk, Tuttofrozen, Tuttogrocery, Tuttohealth, Tuttomeat, Tuttooil, Tuttopasta, Tuttoseafood, Tuttosweet, Tuttofood.

Un nuovo accordo con Filiera Italia si aggiunge alle autorevoli partnership

Da sempre in prima fila nella promozione internazionale dei prodotti italiani, Tuttofood ha stretto un accordo con Coldiretti e Filiera Italia, la realtà associativa che riunisce il mondo agricolo e l'industria agroalimentare italiana d'eccellenza, insieme per difendere tutta la filiera nazionale presente in manifestazione per la prima volta. La presenza segna l'avvio di una collaborazione strutturata, con l'obiettivo di comunicare in nuovi modi l'eccellenza del Made in Italy alimentare nel mondo. Oltre al valore aggiunto del brand Italia, un'attenzione particolare sarà rivolta a filiere integrate, territori, distintività, agricoltura di precisione, ricerca e tradizione, punti di forza nel modello unico dell'agroalimentare italiano, in una serie di appuntamenti internazionali.

L'accordo si aggiunge alle già numerose collaborazioni di grande prestigio siglate da Tuttofood con associazioni e altre autorevoli realtà. Le più recenti new entry sono Restaurants Canada, la più grande e rappresentativa organizzazione del fuoricasa nel Paese, e Chic - Charming Italian Chef, associazione che riunisce oltre cento professionisti italiani e stranieri capaci di reinterpretare l'universo cucina in modo innovativo. Tra gli altri partner di Tuttofood 2021 si annoverano: Assica, Apici, Dnv, Dolce Italia, FederBio, Ice, IRI, Netcomm, Pasta Italia, Retail Institute Italy, Unione Italiana Food, UnionAlimentari, Unas, Unione Italiana Vini.

1.421 espositori e buyer da tutto il mondo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sono **1.421 espositori** presenti, di cui 233 esteri, provenienti da 31 Paesi. Tra i più rappresentati, Francia, Spagna, Grecia, Paesi Bassi, Belgio, con presenze anche da Portogallo, Regno Unito, Paesi Nordici ed Est Europa (Repubblica Ceca, Romania, Ungheria). Da fuori Europa, interessanti presenze dal Medio Oriente e Nord e Sud America (USA, Perù, Uruguay) e anche da Oceania e Indonesia. Di particolare rilievo le collettive: Eat Nordic (da Danimarca, Norvegia e Finlandia), Balcani (da Slovenia, Serbia e Kosovo) e da Grecia, Spagna e Stati Uniti, oltre naturalmente ad una grande rappresentanza del territorio nazionale.

Su fronte buyer esteri invece, si segnalano delegazioni in arrivo da **66 Paesi**, grazie anche al costante supporto di Agenzia Ice, che da sempre collabora con Tuttofood nella attività di profilazione e ricerca di nuovi operatori. Particolarmente numerose quelle da Stati Uniti, Emirati Arabi, Regno Unito, Russia, Francia. Tra di essi alcune delle maggiori realtà internazionali quali Azerbaijan Supermarkets, Jumbo Supermarkten, Lulu Group International, Sysco Corporation; ma anche casi d'eccellenza come BiCE Restaurant, La Strega Restaurant e Colosseum (Emirati Arabi), Bidfood Jordan (Giordania), Maison Dallos (Russia), Tree of Life (Canada). Saranno presenti anche alcune tra le gastronomie più famose del mondo: Fallon&Byrne (Irlanda), Gastronome (Georgia) o Løgmose (Danimarca).

Un palinsesto di eventi senza confronti nel settore

Oltre 100 gli eventi a Tuttofood 2021, a coronamento del programma Road to Tuttofood che, anche durante il lockdown, ha mantenuto vivo il contatto con gli attori delle filiere grazie a un calendario di circa 20 appuntamenti online.

Ritorna Retail Plaza, un format unico nel suo genere prodotto da **Business International-Fiera Milano Media**, dove l'innovazione in Gdo e Retail viene discussa dagli esperti con gli executive del settore, con le partnership di Retail Institute Italy, Università Iulm e Liuc Castellanza, Iri, NielsenIQ, PwC ed Eumetra e le media partnership con Distribuzione Moderna, MarkUP, Gdoweeck e Largo Consumo.

Per esplorare tutte le opportunità offerte da questo momento di rilancio dell'economia, oggi venerdì 22 ottobre **Retail Plaza** ospita anche un affondo sul franchising nel convegno **Ridisegniamo il futuro del retail**, in collaborazione con Salone Franchising Milano. Sempre all'interno di Retail Plaza, martedì 26 si svolgerà il Pastaria Festival, in collaborazione con l'omonima rivista: per la prima volta a Milano, l'evento prevede un ricco palinsesto di oltre 14 incontri.

La **Evolution Plaza** è invece dedicata agli aspetti più tech – app, food delivery, e-commerce, tracciabilità – e propone iniziative e buone pratiche di grandi player, start-up innovative ed espositori, oltre a workshop sui temi più caldi del momento organizzati da Charmen, Dnv, Csqa, Euranet e Netcomm. Nello spazio Innovation Area vengono presentati i prodotti premiati con il nuovo Better Future Award, in collaborazione con Gdoweeck e MarkUP, dedicato alle eccellenze alimentari.

Spazi alla creatività e al gusto invece, nella Academy organizzata con Apci- Associazione Professionale Cuochi Italiani, e nell'Enoteca Uiv di Tuttovine, a cura di Unione Italiana Vini.

E infine un appuntamento in città con la prima edizione della Milano Restaurant Week, promossa da Milano&Partners con Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, Confcommercio Milano e Nexi, per valorizzare il mondo della ristorazione milanese. Da sabato 22 a domenica 31 ottobre, questa iniziativa promuoverà la varietà gastronomica offrendo la possibilità di scoprire l'anima dei suoi quartieri con menù degustazione a prezzi speciali.

Ecco alcuni tra i principali appuntamenti di domani, venerdì 22 ottobre, giornata inaugurale.

Si parte alla grande parlando di sostenibilità

Area Eventi Evolution Plaza, Pad. 14 - dalle 11:00

Alla conferenza inaugurale, dedicata al tema di grande attualità innovazione e sostenibilità per l'industria del food, intervengono il presidente 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**, e il presidente di fondazione **Fiera Milano**, Enrico Pazzali. Le tematiche del convegno saranno quindi approfondite da un panel di esperti moderati dal Sebastiano Barisoni, Radio 24, cui parteciperanno: Andrea Tozzi, senior research manager, Bva Doxa; Raffaella Cagliano, dipartimento di ingegneria gestionale, Politecnico di Milano; Carlo Maria Ferro, presidente, agenzia ICE; Maurizio Martina, vicedirettore generale Fao; Ettore Prandini, presidente, Coldiretti e le conclusioni con il ministro del Turismo On. Massimo Garavaglia.

I maestri pasticceri Luigi Odello, Vincenzo Tiri, Felice Venanzi, Marta Boccanera e Giovanni Cavalleri sul palco di Iginio Massari

Pad. 2 a partire dalle ore 12:00

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.

Verso un futuro smart e personalizzato

Area Eventi Retail Plaza, Pad. 6 - dalle 14.00 alle 15.00

Nell'incontro Omnicanaled 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

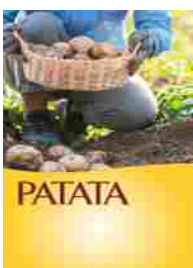
Area Smart Label, Pad. 11 - dalle 17:00

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 progettati 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 17.00 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 a Evolution Plaza

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 Valdetera (Csqa), Pietro Grassano (Algorand), Valerio Raggi (Agronica), Modera Chiara Corbo, PhD, Direttrice dell'Osservatorio Smart AgriFood. Previsto un intervento in diretta online del Sen. Gianmarco Centinaio, Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.



Grandi nomi ed emergenti agli show-cooking Apci

Pad. 10, Showcooking Academy APCI
 Domani 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.



Appuntamenti da non perdere per i 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 le 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).



Il Made in Italy si proietta nel futuro

Stand Coldiretti e Filiera Italia (pad. 18)
 Da oggi 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.



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 11.00 e 15.00 - 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 Ipac 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 Assofoodtech, Ruggero Lenti, presidente Assica, Riccardo Cavanna, vice presidente Ucima.



Fonte: Ufficio stampa Fiera Milano



Leggi altri articoli su:

- Tuttofood Milano
- Fiere



Altri articoli che potrebbero interessarti:



Prima, un paradiso di cavalli e tecnologia

