

SCOPRI VINOSANO

VINOSANO



Si amplia l'offerta di TUTTOFOOD la fiera internazionale di successo del Food&beverage organizzata da **Fiera Milano** che per questa edizione si presenta più forte e articolata grazie alla sinergia tra il mondo agro- alimentare e quello della ristorazione e dell'accoglienza.



Sono più di 2700 le aziende del settore Food&hospitality che da venerdì 22 ottobre a martedì 26 saranno le protagoniste di questo evento che già nel 2019 era al terzo posto nel ranking delle fiere professionali del settore in Europa. E certamente i numeri indicano già la presenza di più di 82.000 visitatori, oltre 1500 giornalisti senza contare i buyer già fidelizzati e quelli che lo saranno in un palcoscenico veramente che offre di tutto di più, dall'agroalimentare,

all' accoglienza, alla ristorazione e ora anche al pianeta carne

Gli appuntamenti

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 *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 17:00

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 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 17.00 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 Eataty 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 Valdetara (CSQA)**, **Pietro Grassano (Algorand)**, **Valerio Raggi (Agronica)**. **Moderata 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 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).

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 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**.



TAG DEGLI ARTICOLI

TUTTOFOOD

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK





SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

< COCKTAIL GREEN A BASE DI ERBE
AROMATICHE IL PRIMO
DISTILLATO NO-ALCOL

IL FUTURO DEL VINO È DONNA? IL
GENDER GAP SI RESTRINGE MA
PERSISTE COSÌ COME GLI ABUSI >

Articoli che potrebbero interessarti



DI TUTTO DI PIÙ