**Scheda di manifestazione**

TUTTO**FOOD 2023**

**La manifestazione**

In poche edizioni TUTTO**FOOD** è diventata **la piattaforma per la filiera agroalimentare** più importante in Italia e tra le prime in Europa. Si tiene con cadenza biennale (anni dispari) nel quartiere fieramilano di Rho. [L’edizione 2023 è in programma dall’8 all’11 maggio prossimi](https://www.googleadservices.com/pagead/aclk?sa=L&ai=DChcSEwi2mNz3qoD9AhUC2ncKHcKNC9cYABAAGgJlZg&ohost=www.google.com&cid=CAESbOD2l-WjaBbQIhpP7SpYJ8Mtiu0yr5_w32ghAQJpUfQjXS57f0zmcuxxahUDrKg6_AFQ4e5arouxciCXjAv_zeUTN6kRySqhf9FyplouFTWk31WX3pAI5sl2_GeX5OZIVdG_Nw0ESPbN6er9Yg&sig=AOD64_3mC-NqwfHdSITzjIrbn64jk9ESuw&q&adurl&ved=2ahUKEwjjlNX3qoD9AhVIgv0HHUuUAR4Q0Qx6BAgJEAE).

Presenta una panoramica completa dell’innovazione nel settore, coniugata con affondi verticali nei singoli comparti, articolati nelle aree: TUTTO**DAIRY**, TUTTO**DRINK**, TUTTO**FROZEN**, TUTTO**FRUIT**, TUTTO**GROCERY**, TUTTO**HEALTH**, TUTTO**MEAT**, TUTTO**OIL**, TUTTO**PASTA**, TUTTO**SEAFOOD**, TUTTO**SWEET**, TUTTO**WINE**.

I settori TUTTO**GROCERY,** TUTTO**SEAFOOD** e TUTTO**FROZEN** vedono la partecipazione di tutti i grandi nomi del settore. Top player e forte presenza estera anche nei settori TUTTO**MEAT** e TUTTO**DAIRY**.

Novità di quest’anno è il **Green Trail**: un 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.

**Gli espositori**

A oggi (febbraio 2023) si sono già registrati **oltre 1.200 espositori** provenienti da **almeno 35 Paesi**. Rappresentanze particolarmente numerose sono attese, nell’ordine, da **Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e USA**.

Numerosi anche i Paesi che presenzieranno per la prima volta come **Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan e Ungheria**.

Affianca i grandi nomi anche un’importante presenza di **consorzi italiani DOP e IGP** e di **collettive estere**. I consorzi italiani includono, tra gli altri: **Aceto Balsamico di Modena, Agnello di Sardegna, Finocchiona, Formaggio Gorgonzola, Formaggio Montasio, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pasta di Gragnano, Pecorino Toscano, Prosciutto di Modena, Prosciutto Toscano**.

**I buyer**

A TUTTO**FOOD 2023** parteciperanno hosted buyer da tutto il mondo con particolari focus su **Nord America, Paesi del Golfo, Europa, Asia**. Tra i principali settori target: GDO, DO e retail; ristorazione, food service e fuori casa, attività ricettive, società di catering, società di import-export.

**Le partnership e gli eventi**

A TUTTO**FOOD 2023** saranno [organizzati numerosi eventi](https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione.html), molti dei quali in collaborazione con alcune tra le più autorevoli associazioni di categoria italiane ed estere. Tra i principali:

* [**Retail Plaza by TUTTOFOOD**](https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/retail-plaza.html),un format unico in cui le grandi insegne della distribuzione italiana e mondiale interagiscono con le aziende, in collaborazione con **Retail Institute**;
* [**Taste Arena**](https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/arena-taste--calendario-.html) in collaborazione con **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, un viaggio internazionale che mixa i sapori del mondo con la genuinità italiana;
* **Evolution Plaza,** il palcoscenico dove condividere le più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti **e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain**;
* **Start Up Area**, in collaborazione con **ICE** **Agenzia**, una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati;
* **l’Enoteca a cura dell’Unione Italiana Vini**,un’area-evento dedicata a degustazioni, convegni e seminari nell’ambito del settore TUTTO**WINE**.

**Il Better Future Award**

Il [**Better Future Award**](https://www.tuttofood.it/better-future-award/better-future-award11.html)è il riconoscimento promosso da TUTTO**FOOD** in collaborazione con le testate **Gdoweek e MarkUp** che premia l’innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche.

Prevede tre categorie: **Premio Innovazione**, per le proposte che si sono distinte nell’innovazione di prodotto, o nello sviluppo di nuovi prodotti; **Premio etica e sostenibilità**, per prodotti, processi e progetti particolarmente alle tematiche ESG; **Premio packaging**, rivolto alle nuove soluzioni più innovative, creative e sostenibili.

**La sostenibilità**

Le manifestazioni di Fiera Milano hanno avviato il percorso di **misurazione delle emissioni di CO2** derivanti da tutte le fasi del ciclo di vita dell’evento, tramite **metodologia LCA (Life-Cycle Assessment)**, con l’obiettivo di intraprendere azioni mirate di efficientamento e ridurre gli impatti ambientali generati. L’iniziativa si inserisce nel più ampio **Piano di Sostenibilità di Gruppo**, in linea con gli obiettivi dell’iniziativa globale **Net Carbon Zero Events** di UFI.

Nell’ambito del contrasto allo spreco alimentare, TUTTO**FOOD** 2023 ospiterà l’iniziativa TUTTO**GOOD** in collaborazione con diverse ONG italiane, che recupera gli alimenti ancora utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.

TUTTO**FOOD** **2023** si terrà a fieramilano dall’8 all’11 maggio 2023.

Per informazioni aggiornate: [www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it), @TuttoFoodMilano.

[Scarica la brochure TUTTO**FOOD**](https://www.tuttofood.it/content/dam/man-tuttofood/brochure/TUTTOFOOD_2023_Leaflet_20x20cm_2022_09_14_ESEC_ITA.pdf) per i numeri completi dell’edizione 2021.