TUTTO**FOOD TORNA A MAGGIO 2023 CON UNA EDIZIONE ALL’INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ**

* *Ad oggi sono registrati oltre 1.000 brand da almeno 35 Paesi, con forti rappresentanze dai mercati storici e numerosi Paesi new entry*
* *Una manifestazione all’insegna della condivisione, formazione e riflessione con i contenuti di qualità degli eventi, tra i quali Retail Plaza by TUTTO****FOOD****, Better Future Award, Taste Arena, Evolution Plaza.*
* *A TUTTO****FOOD*** *2023 ritorna l’iniziativa TUTTO****GOOD****, in collaborazione con Banco Alimentare e altre realtà tra e quali Pane Quotidiano, che nelle scorse edizioni ha permesso di recuperare tonnellate di cibo ancora utilizzabile*

*Milano, 12 gennaio 2023* – Adottare buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare. Questo l’obiettivo del convegno organizzato oggi a Milano presso il **Mudec** – **Museo delle Culture da** **Fiera Milano** e TUTTO**FOOD**, con la partecipazione di **Banco Alimentare**, **Comune di Milano** e **FAO**.

La produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, sottolinea la FAO, e quindi lo spreco di cibo contribuisce ai cambiamenti climatici. Oggi il 14% della produzione va perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano. È su questi numeri che la FAO chiede a tutti gli attori della filiera di avere un impatto per raggiungere gli obiettivi fame zero e spreco zero.

E questi solo alcuni dei numeri emersi oggi, approfonditi da Maurizio Martina, Vicedirettore FAO; Maximo Torero, Chief Economist FAO; Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano; Enrico Bartolini, Chef\*\*\* e Ambasciatore del Gusto; Marco Lucchini, Segretario Generale Banco Alimentare; Luca Palermo, Amministratore delegato Fiera Milano.

**Hub di condivisione, formazione e riflessione**

Da questa chiave di sostenibilità riparte anche [TUTTO**FOOD 2023**](https://www.tuttofood.it/) – **a fieramilano dall’8 all’11 maggio 2023** – con la prima edizione in condizioni pre-pandemiche che lascia già presagire numeri di grande rilevanza, come **gli oltre 1.000 brand presenti ad oggi, in rappresentanza di almeno 35 Paesi:** non solo una piattaforma internazionale di incontro tra domanda e offerta, ma anche un momento di formazione, condivisione e riflessione grazie a contenuti di qualità, che si esprimono in un [**ricco palinsesto di eventi**](https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione.html)e autorevoli partnership.

Tra gli eventi si evidenzia in particolare il ritorno di [**Retail Plaza by** TUTTO**FOOD**](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 e gli altri stakeholder in uno stretto dialogo difficilmente ottenibile in altri contesti. Confermata anche per quest’anno la collaborazione con il Retail Institute, mentre tra i relatori di primo piano si contano, tra gli altri, Giuseppe Stigliano, Global CEO di Spring Studios e docente IULM; Cristina Lazzati, direttrice di Gdoweek e MarkUp; Cris Nulli, Founder di Appetite for Disruption; Massimo Visconti, Value Chain Innovation Strategist. Tra i temi che verranno trattati in chiave anche di sostenibilità spiccano l’innovazione nelle catene di fornitura, le opportunità della trasformazione digitale – come il metaverso – o l’approccio “verde” nel Retail.

Ritornerà anche il [**Better Future Award**](https://www.tuttofood.it/better-future-award/better-future-award11.html)**,** 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. Ad esempio, [nel 2021 l’Award è andato](https://www.tuttofood.it/better-future-award/better-future-award1.html), tra gli altri, a un progetto per la coltivazione sostenibile del teff in Etiopia, il cereale tradizionale locale, a un’iniziativa a sostegno dei coltivatori di cacao in Uganda e a un progetto di orti urbani, che riducono lo spreco promuovendo la prossimità al consumatore.

Realizzata in collaborazione con **Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, [la **Taste Arena**](https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/arena-taste--calendario-.html) sarà un luogo in cui incontrare i grandi protagonisti della nostra cucina, ma anche l’inizio di un viaggio internazionale che mixa i sapori del mondo con la genuinità italiana alla ricerca di uno stile alimentare più consapevole, responsabile e sostenibile. Guide di questa esplorazione saranno gli ambasciatori Gianfranco Pascucci, patron di Pascucci al Porticciolo (Fiumicino); Giancarlo Perbellini, titolare di Casa Perbellini (Verona); Marco Sacco, titolare de Il Piccolo Lago (Verbania); Andrea Scarpati, patron di Sapori Restaurant (Leicester, UK).

A sua volta**, Evolution Plaza** sarà il palcoscenico dove condividere le più recenti innovazioni delle tecnologie digitali riguardanti e-commerce, food delivery, app, tecnologie di supporto e blockchain. Su questi temi si confronteranno esperti di tecnologia, nuove applicazioni, soluzioni di ultima generazione in campo agroalimentare. La Start Up Area sarà invece una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno i prodotti innovativi, creando e raccontando gli sviluppi della loro gamma in continua evoluzione. È prevista anche la presentazione di implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati.

**Infine, l’Enoteca a cura dell’Unione Italiana Vini**

Un’area evento dedicato al buon vino in cui sarà possibile partecipare a degustazioni, convegni e seminari per poter conoscere, riconoscere ed apprezzare al meglio la vite e alla viticoltura con un approccio nuovo improntato al networking, nell’ambito del settore TUTTO**WINE**.

**Un parterre internazionale all’insegna della qualità**

Sempre in tema di layout espositivo, rappresentanze particolarmente numerose giungeranno, nell’ordine, da Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e USA. Numerosi anche i Paesi che porteranno per la prima volta i loro espositori, come, Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan, e Ungheria. Tra i visitatori professionali sono attesi buyer altamente profilati da tutto il mondo, come le grandi catene internazionali della distribuzione.

Quest’anno la manifestazione punta ai numeri pre-Covid e, in particolare, a quattro mesi dal taglio del nastro sono già con lista d’attesa i settori TUTTO**GROCERY,** TUTTO**SEAFOOD** e TUTTO**FROZEN** con la partecipazione di tutti i grandi nomi del settore. Top player e forte presenza estera anche nei settori TUTTO**MEAT** e TUTTO**DAIRY**.

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

Sempre nel layout espositivo, la novità di quest’anno sarà 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 e negli stand di tutti gli espositori, nell’ottica di favorire il contrasto allo spreco facilitando scelte alimentari più salutari, sostenibili e responsabili. Tra i Paesi più attivi in manifestazione in questi segmenti si segnalano Estonia, Francia, Germania, Irlanda e Paesi Bassi.

Nella prossima edizione – in programma a fieramilano dall’8 all’11 maggio 2023 – TUTTO**FOOD** riproporrà l’iniziativa TUTTO**GOOD** in collaborazione con Banco Alimentare e altre realtà del Terzo Settore, tra le quali Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di recuperare tonnellate di alimenti utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.

TUTTO**FOOD** 2023 si terrà a fieramilano dall’8 all11 maggio 2023.

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