



FIERA MILANO

TUTTOFOOD
MILANO

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Elisa Facchetti
+ 39 02 36596033
account1@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Ufficio stampa / Press office

TUTTOFOOD 2023: INNOVAZIONE SOSTENIBILE, FORMAZIONE E NETWORKING DA CONDIVIDERE CON LA FILIERA

- *Torna Retail Plaza, in collaborazione con Business International, per anticipare il futuro della distribuzione insieme tra insegne, aziende ed esperti*
- *Approfondimenti tecnologici, ma anche sociologici, e incontri con grandi personaggi sul palcoscenico di Evolution Plaza e novità hi-tech nella Start-up Area*
- *Proclamazione dei vincitori del Better Future Award, il riconoscimento in collaborazione GDOweek e MarkUP che premia l'innovazione sostenibile*
- *Appassionanti finali dei contest Dates Connection, con HostMilano ed Emirates Culinary Guild, e Campionato Giovani Macellai di Federcarni*

Milano, 8 maggio 2023 – Momenti esperienziali con grandi chef. Dibattiti con analisti internazionali. Approfondimenti tecnici e specialistici con i maggiori esperti. E molto altro.

Come da tradizione, a completamento della piattaforma di business **TUTTOFOOD 2023 – a fieramilano da oggi all'11 maggio** – offre ai suoi visitatori professionali da tutto il mondo occasioni per scoprire in anteprima i nuovi trend di mercato e aggiornarsi sulle innovazioni più all'avanguardia. Parola d'ordine: **l'attenzione per la sostenibilità** che, come un ideale fil rouge, permea tutta la manifestazione.

E di sostenibilità e innovazione si inizia a parlare già in apertura. Lunedì 8 maggio alle ore 12.00, presso l'Area Evolution Plaza (Pad. 4, T01), si terrà il convegno inaugurale dal titolo **Innovazione e Sostenibilità per l'industria del Food e dell'Ospitalità**. Ne parleranno rappresentanti delle istituzioni italiane e internazionali tra le quali la **FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura**, che ha stretto una speciale collaborazione con **TUTTOFOOD 2023**.

Retail Plaza, il futuro della distribuzione moderna

Il tema della sostenibilità di filiera caratterizzerà in modo trasversale anche molti dei dibattiti di **Retail Plaza by TUTTOFOOD** (Pad. 2, U25-Z32). Ideato in collaborazione con **Business International** – content company di Fiera Milano, è un format unico dove le grandi insegne della GDO e Retail dialogano con i produttori, i buyer e gli altri attori della filiera sulle tendenze emergenti.

I tanti appuntamenti in calendario analizzeranno gli elementi che guidano le scelte del consumatore oggi. Si approfondiranno i temi dell'innovazione e della sostenibilità partendo dall'analisi delle nuove tendenze di consumo, dalla "sostenibilità nutrizionale" fino, sul fronte più tecnico, ai riflessi sul packaging.

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**
Italia
Elisa Facchetti
+ 39 02 36596033
account1@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.
+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Per le insegne, rappresentate tra le altre **Aldi, Carrefour, Conad, Coop, CRAI, Deliveroo, Esselunga, Lidl, Selex, Végé.**

Tra i numerosi esperti ed accademici che interverranno si segnalano **Paolo Corvo**, docente universitario, **Armando Garosci**, direttore di Largo Consumo; **Cristina Lazzati**, Direttore Responsabile, MarkUP e GDOweek; **Maria Teresa Manuelli**, Direttrice Editoriale, PL Magazine **Alberto Miraglia**, Direttore Generale, Retail Institute Italy; **Giuliano Noci**, docente universitario; **Cris Nulli**, Founder, Appetite for Disruption; **Giuseppe Stigliano**, docente universitario; **Enrica Tiozzo**, Senior Client Officer Client Organization, IPSOS; **Massimo Visconti**, Innovation Strategist.

Per il palinsesto completo di Retail Plaza:

<https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/retail-plaza0.html>

Better Future Award, le eccellenze sul red carpet

Avanguardia di un settore in rapida evoluzione, ritorna per la seconda volta il **Better Future Award**, il riconoscimento in collaborazione con **GDOweek e MarkUP** che premia l'innovazione sostenibile in manifestazione. La cerimonia di premiazione si terrà il 9 maggio alle ore 15.00 (Pad. 3, V01 – Z10). Tre le categorie: **Premio Innovazione** con i nuovi prodotti capaci di garantire un vantaggio competitivo o il miglioramento di quelli già presenti sul mercato; **Premio etica e sostenibilità**, ovvero la capacità delle aziende di distinguersi per processi industriali e di filiera o per l'avvio di progetti socio ambientali; **Premio packaging** che valuterà la qualità progettuale del packaging, nelle sue dimensioni comunicative e funzionali, con grande attenzione alla sostenibilità.

Per maggiori informazioni sul Better Future Award 2023:

<https://www.tuttofood.it/better-future-award/better-future-award11.html>

Evolution Plaza e Area Start up : i luoghi dell'innovazione

Evolution Plaza (Pad. 4, T01) è il palcoscenico che TUTTOFOOD dedica all'innovazione quest'anno si arricchisce di un nuovo format, **Confessioni a tavola** del duo creativo Charmen. Ogni giorno, racconteranno i loro segreti legati al cibo 12 personaggi dagli ambiti più diversi, tra i quali gli chef internazionali **Victoire Gouloubi, Vaziliki Pierrakea e Misha Sukyas.**

Negli altri momenti della giornata si affronteranno tematiche più specifiche come la digitalizzazione, l'impatto dei cambiamenti climatici, i vantaggi dell'e-commerce o gli ultimi sviluppi dell'agritech. E sempre di innovazione si parla nella **Area Start up**, organizzata in collaborazione con ICE Agenzia,

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 69992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Elisa Facchetti
+ 39 02 36596033
account1@quacom.it
Estero
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

al Pad. 1 una vetrina in cui gli espositori possono presentare i propri prodotti o servizi più innovativi.

Per il palinsesto completo di Evolution Plaza:

<https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/evolution-plaza.html>

Taste Arena, il viaggio del gusto

I grandi protagonisti della cucina italiana di qualità si incontrano nella **Taste Arena** (Pad. 6, L01-M10). Una serie di incontri condotti da chef e esperti di alta cucina guideranno il pubblico in un viaggio alla scoperta di cibi insoliti, culture e tradizioni di altri Paesi, gusto e consapevolezza. Tra gli chef Vip si alterneranno sul palco **Gianfranco Pascucci, Marco Sacco, Giancarlo Perbellini, Andrea Scarpati**.

Per il palinsesto completo di Taste Arena:

<https://www.tuttofood.it/eventi/eventi-in-manifestazione/arena-taste--calendario-.html>

Appassionanti showcooking, tasting e finali

All'insegna del dialogo tra culture gastronomiche diverse, **TUTTOFOOD** con **HOSTMilano** e **Emirates Culinary Guild** ha promosso una competizione che premia le più innovative ricette a base di datteri proposte da alcuni tra i più creativi chef e pastry chef internazionali, sia affermati sia emergenti. Dopo un percorso in 5 Paesi – Giordania, Qatar, Arabia Saudita, Emirati Arabi e Italia – il contest approda a Milano.

Per i professionisti della carne l'appuntamento è al Pad. 2, V13-Z22, dove **Federcarni** organizza una serie di incontri e showcooking per scoprire tecniche di taglio, conservazione e cottura di diversi tipi di carne. A dare il via lunedì 8 maggio la finale del **Campionato Giovani Macellai**. Non mancheranno il mitico pollo allo spiedo a cura di **Gerardo Mongiello** (mercoledì 10 maggio ore 11.30), la regina luganega di Monza con **Aurelio Sala** (mercoledì 10 maggio ore 16.00) e sua maestà il ragù con **Giorgio Pellegrini** (giovedì 11 maggio ore 11.30).

Allo stand **Assitol**, invece (Pad. 7, T09), lunedì 8 maggio alle 15.00 **Csaba dalla Zorza** preparerà la sua focaccia toscana no-spreco. Ogni giorno all'ora di pranzo si alterneranno gli originali oliococktail di **Tripstillery** e gli irresistibili break pane, olio e pomodoro con **Anicav**.

*Agli appuntamenti firmati **TUTTOFOOD 2023** si affiancano decine di eventi degli espositori. Per consultare il programma completo:*

<https://expoplaza-tuttofood.fieramilano.it/it/eventi/>

TUTTOFOOD 2023 prosegue a Fiera Milano fino a giovedì 11 maggio.
Per ulteriori informazioni: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano