TUTTO**FOOD 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 TUTTO**FOOD 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 inauguraledal 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 TUTTO**FOOD 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.

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 TUTTO**FOOD** 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,

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, TUTTO**FOOD** 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 TUTTO****FOOD 2023*** *si affiancano decine di eventi degli espositori. Per consultare il programma completo:*

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

TUTTO**FOOD** **2023** prosegue a Fiera Milano fino a giovedì 11 maggio.

Per ulteriori informazioni: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano