

ITALIAN Specialty Selections

Una finestra sul saper fare artigiano italiano

Italian Specialty Selections è la finestra che, per la prima volta, TUTTOFOOD Milano apre sui sapori e sui gusti della più **alta tradizione gastronomica italiana**. Nell'edizione 2025, TUTTOFOOD propone al suo pubblico internazionale due “selezioni”:

- **Once Upon a Time... Local Cheeses & Cured Meat (padiglione 3)** è un'oasi artigiana ispirata ai valori di italianità, lentezza – elemento tipico delle stagionature – e autenticità. All'interno, tante micro-produzioni artigiane in grado di raccontare l'Italia e la storia dei suoi territori rurali attraverso **formaggi contadini e salumi “come una volta”**.
- **Fine Dining Experience (padiglione 18)** è una selezione che mette insieme alcuni must dell'**antica tavola contadina**, oggi diventati grandi classici della **dieta mediterranea: conserve sottolio e sottaceto, pesti e sughi artigianali, confetture, mostarde e marmellate**, prodotti della terra quali **frutta e verdura** o grandi **oli d'oliva**. A queste merceologie, si associano prodotti di nicchia ed eccellenze da alta ristorazione provenienti dai settori grocery, dolciario, beverage e ittico, molti dei quali sono assistiti da **presidi Slow Food e importanti denominazioni d'origine**.

Cosa succede in quest'area?

Con **6 indicazioni geografiche** e **11 regioni rappresentate**, quest'area offre uno scorcio significativo dell'eccellenza alimentare italiana. I raffinati prodotti di queste aziende sono distribuiti al di fuori dei circuiti mainstream – perlopiù in **specialty store** o nella **ristorazione** – e si inseriscono nel crescente trend di valorizzazione degli antichi sapori appartenenti al ceppo del settore **“Authentic Italian Food&Beverage”**.





ALLA SCOPERTA DEL BON VIVRE ITALIANO

Bellavita Expo organizza il principale evento B2B per la **promozione del Food & Beverage italiano nel mondo** attraverso 6 tappe annuali strategiche a Londra, Milano, Varsavia, Riga, Miami e Toronto.

Situata nel **padiglione 14**, questa speciale collettiva (all'esordio assoluto in TUTTOFOOD Milano) celebra il bon vivre italiano e le sue grandi potenzialità sui grandi mercati del food internazionale.

Cosa succede in quest'area?

Bellavita Expo è l'area speciale ideale per distributori e importatori esteri interessati a conoscere novità e prodotti alimentari del segmento premium dal grande richiamo iconico. L'ampiezza delle categorie merceologiche rappresentate in questa sezione permette al professionista in visita di approcciarsi in modo completo e con piena coscienza all'ampio panorama dei prodotti food italiani.





NUOVE STRADE PER IL BUSINESS NEL FOOD & BEVERAGE

La **Startup Area (padiglione 5)** è una sezione ad alto tasso di innovazione della fiera. Curata dall'aggregatore **Le Village by CA**, questa sezione espositiva raggruppa le migliori esperienze innovative da quattro grandi hub dell'innovazione food&beverage in Italia, quali Milano, il Triveneto, la Food Valley e la Sicilia.

Intelligenza artificiale, economia circolare, novel foods: questi sono alcuni dei temi caldi oggi sul piatto e sulle quali le piccole e medie aziende partecipanti a quest'area stanno scommettendo, alla ricerca di nuove strade per il Food&Beverage del futuro.

Cosa succede in quest'area?

Strutturata in forma di villaggio del business, l'area è intesa a favorire al massimo l'incontro tra le aziende startup presenti e i potenziali investitori in visita, quali distributori e grandi player del settore. La **Startup Area** di TUTTOFOOD Milano è un posto nel quale scoprire prodotti e modelli alimentari del domani e dal quale trarre spunti e idee concrete sul futuro del settore alimentare italiano e globale.



TUTTOFOOD Academy

powered by



GRANDI CUOCHI RACCONTANO I PRODOTTI DI TUTTOFOOD

Sviluppata all'interno del **padiglione 18**, in stretta prossimità della Buyers' Lounge, la **TUTTOFOOD Academy powered by APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** ospita una serie di eventi demo, educational e infotainment in batteria, volti a promuovere in modo interattivo e partecipato **prodotti, specialità e preparazioni gastronomiche** da tutto il mondo ai visitatori della Manifestazione, con particolare focus ai grandi compratori – italiani e internazionali – partecipanti al programma Incoming.

Cosa succede in quest'area?

Ogni giorno l'area si anima di una batteria di appuntamenti ai visitatori in platea una grande esperienza, altamente personalizzata, grazie all'esperienza dei resident Chef dell'Academy TUTTOFOOD e dei brand di volta in volta loro ospiti. Un presentatore accompagnerà i visitatori dell'area nei risvolti più concreti e commerciali delle proposte, così da rendere unica e completa la sessione di scoperta. È possibile prenotare sin da ora il proprio posto in platea, scorri la pagina per scoprire in calendario l'evento che fa al caso tuo!



Better Future Award

powered by

GDOWEEK

MARK UP

LA CASA DELL'INNOVAZIONE VIRTUOSA A TUTTOFOOD MILANO 2025

L'innovazione sostenibile è uno dei pilastri fondanti della nuova edizione di TUTTOFOOD Milano. La ricerca di modelli alimentari responsabili, buone pratiche e innovazioni ispirate all'etica e agli ESG passano sono anche il fulcro del **Better Future Award 2025**, attesissimo premio biennale all'innovazione di prodotto.

Le categorie in concorso

Organizzato in fiera dalle riviste **GDOWeek** e **MarkUp** (link <https://www.gdoweeek.it/better-future-award/?key=d5b2aa27b5bc8fd723bbc0824425fc1a>), il premio si articolerà su quattro categorie:

- 1) **innovazione di prodotto**;
- 2) **etica e responsabilità sociale**, con focus su processi produttivi, azioni per il pianeta, iniziative sociali e di formazione, inclusivity, progetti benefici per il Sud del mondo;
- 3) **le novità del packaging**, con rilievo a valori quali trasparenza e responsabilità ambientale;



- 4) le **innovazioni per il Fuori Casa**, settore sempre più stretto tra le enormi spinte innovative che sta vivendo e la fisiologica necessità di offrire sempre più prodotti e servizi di alto livello anche per il consumo in casa.

Cosa succede in quest'area?

L'area Better Future raccoglie, perciò, diverse decine di prodotti eccellenti selezionati per la loro originalità e rispondenza ai requisiti del premio. Giornalisti, buyer e professionisti in visita potranno visitare l'esposizione tutti i giorni negli orari di apertura della fiera, per trarre ispirazione e apprezzare da vicino le principali novità proposte nel settore agrifood.

Nel **pomeriggio di lunedì 5 maggio**, nella Better Future Arena, si terrà la cerimonia finale di premiazione a cura di GDOWeek e MarkUp, che assegnerà riconoscimenti ai premi distintisi nelle diverse categorie in concorso.

Percorsi di visita e iniziative

TUTTOFOOD 4 ESG (<https://www.tuttofood.it/tuttofood-4-esg/>)

Una rassegna insieme di attività dedicate al mondo sostenibilità e ESG.

Partner: *AWorld, ESGnews, Fondazione Banco Alimentare, New Business Media (GDOWeek e MarkUp).*

TUTTOFOOD Street Experience (<https://www.tuttofood.it/tuttofood-street-experience/>)

È la sezione più glamour di **TUTTOFOOD Milano 2025**, che raccoglie una serie di eventi collaterali legati a filo doppio ai grandi temi dell'agroalimentare.

Partner: *Food Editore, Giallo Zafferano, Cibus Link (PR Italia Edizioni) e altri partner commerciali.*