

## Programma TUTTOFOOD 2026 Le aree speciali

### PADIGLIONE 2

- **International Startup Area**

**Novità 2026** – Area dedicata al matchmaking e alla promozione delle PMI innovative dall'Europa e dal mondo. In collaborazione con **Sesamers** (Francia).

- **Italian Startup Area**

Dove l'innovazione italiana si apre al mondo. In collaborazione con Le Village by Crédit Agricole.

### PADIGLIONE 4

- **TUTTO Fruit & Veg**

**Novità 2026** – Rinnovata area del fresco, che racconta le traiettorie evolutive dei prodotti ortofrutticoli freschi e processati. Con la partecipazione di Associazione Professionale Cuochi Italiani.

### PADIGLIONE 5

- **TUTTO Bio**

**Novità 2026** – Sezione speciale dedicata ai produttori di biologico dal mondo, costruita in collaborazione con la fiera internazionale NatExpo by SPAS (Francia).

### PADIGLIONE 6

- **Mixology Experience**

La sezione della fiera che annovera i grandi produttori di acque, soft drink e bevande alcoliche, proponendone nuove modalità di offerta e presentazione ispirate al concetto di beverage pairing. Con la partecipazione di Federazione Italiana Cuochi.

- **Italian Specialty Selection**

L'oasi artigianale di TUTTOFOOD che racconta gli antichi sapori italiani. Con la partecipazione di Poli.Design Milano e Conflombardia "Sindacato della Comunità".

### PADIGLIONE 8

- **Bakery Hub**

**Novità 2026** – Un'area demo in cui i professionisti del mondo molini incontrano gli stakeholder del settore GDO e Ristorazione. In collaborazione con Italmopa.

### PADIGLIONE 10

- **Bellavista Expo**

Fiera itinerante dedicata ai prodotti Food&Wine del segmento premium, capaci di veicolare i valori del *bon vivre* e del lusso sui principali mercati mondiali.

### Anticipazioni su altre aree speciali

Nelle prossime settimane, TUTTOFOOD presenterà, inoltre,

- **Novità 2026** – Un'area speciale concepita come uno shop digitale che – attraverso sofisticati sistemi di face monitoring ed eye tracking – traccia e interpreta il gradimento dei nuovi prodotti ispirati ai principi di responsabilità socio-ambientale;
- **Novità 2026** – una hub globale pensato per connettere tutti i produttori italiani e internazionali di pasta votati al go-to-market internazionale;
- **Novità 2026** – un'iniziativa legata alla divulgazione delle eccellenze nel mondo caffè e alla contaminazione con il settore bakery.

## Osservatori e riconoscimenti ospitati in fiera

### RETAIL

- **PLEA - Private Label Excellence Award**  
**Novità 2026** – Nuovo osservatorio nazionale pensato per censire lo stato dell’arte della marca del distributore e premiare i retail più virtuosi. A cura di GDOnews e Cibus Link.
- **FrePRE – Fresh & Produce Retail European Award**  
**Novità 2026** – Osservatorio europeo che censisce le performance e il gradimento dei clienti verso i tre reparti tradizionali del fresco quotidiano: l’ortofrutta, salumi e formaggi, gastronomia. In collaborazione con Agroter e Università degli Studi di Parma.

### MASS MARKET E INNOVAZIONE

- **Better Future Award**  
Il premio all’innovazione di prodotto a TUTTOFOOD, con nuove categorie legate a Horeca, Responsabilità Sociale e Private Label. In collaborazione con Mark Up e Gdoweeek (Tecniche Nuove).
- **Alimentando Awards**  
Premio che valorizzano le migliori aziende del settore agroalimentare, focalizzandosi su innovazione di prodotto, marketing e comunicazione. A cura di Alimentando.info.
- **Great Taste**  
**Novità 2026** – Per la prima volta a TUTTOFOOD, approda il più prestigioso riconoscimento internazionale dedicato ai prodotti di eccellenza.

### ESG

- **ESGmakers – Food edition**  
Guida digitale che censisce le migliori pratiche in fatto di responsabilità sociale delle aziende, attingendo alle esperienze, ai prodotti e ai progetti degli espositori food della fiera. A cura di ESGnews.

## Anticipazioni su altri premi e osservatori

Nelle prossime settimane, TUTTOFOOD presenterà, inoltre,

- un premio dedicato alle eccellenze del beverage, collegato alla sezione **Mixology Experience** della fiera;
- **Novità 2026** – un riconoscimento globale pensato per premiare le migliori esperienze dal mondo in fatto di catene di pizzeria.

## Percorsi in fiera

*A differenza delle aree speciali, che sono spazi fisicamente identificabili della fiera, questi percorsi sono un insieme di eventi, appuntamenti, conferenze e occasioni di business a misura di "mercato internazionale".*

- **TUTTOFOOD Goes Global**  
**Novità 2026** – Le iniziative che ne fanno parte spaziano dall’esplorazione di mercati internazionali emergenti o ad alto potenziale all’analisi di questioni legate a logistica e trend internazionali di consumo, pasasando per specifiche attività di matchmaking.
- **TUTTOFOOD Goes Dining**  
**Novità 2026** – Le iniziative che ne fanno parte spaziano dall’esplorazione di nuovi canali (come l’Airline Catering) attraverso incontri divulgativi e momenti di matchmaking, passando per dimostrazioni e tasting session pensate a misura di operatore del Food Service, con contenuti legati ai nuovi trend di questo settore.
- **TUTTOFOOD Global Sourcing Experience**  
**Novità 2026** – Attività di food sourcing realizzate in fiera. Guidate da opinion leader, giornalisti e influencer del settore, sono pensate come momento di scoperta delle principali collettive internazionali della fiera, tra prodotti d’eccellenza già altamente performanti su mercati esteri.
- **Sales Agent Connect**  
Attività di matchmaking tra agenti italiani ed europei e aziende alla ricerca di nuovi rappresentanti commerciali in determinate zone d’Italia e del mondo. In collaborazione con Forum Agenti.

## Anticipazioni su altri premi e osservatori

Nelle prossime settimane, TUTTOFOOD presenterà, inoltre,

- un premio dedicato alle eccellenze del beverage, collegato alla sezione **Mixology Experience** della fiera;
- **Novità 2026** – un riconoscimento globale pensato per premiare le migliori esperienze dal mondo in fatto di catene di pizzeria.

## Convegni ed eventi

### I fil rouge del programma

- Retail e Marca Privata
- Rapporti di filiera
- ESG e innovazione
- Tendenze di consumo
- Strategie Internazionali di Business
- Food safety e normative
- Consumi Fuori Casa

### Principali eventi

#### 11 maggio

- **PLEA - Private Label Excellence Award @ TUTTOFOOD**  
a cura di Cibus Link
- **Food System 2035: come il cambiamento climatico ridisegna produzione, prezzi e consumi**  
a cura di Cibus Link
- **L'export di ortofrutta italiana tra sfide e opportunità**  
a cura di Associazione Donne dell'Ortofrutta
- **Fresh & Produce Retail Awards**  
a cura di Italiafruit News
- **Discovering IDDBA 2026**  
a cura di IDDBA – International Dairy Deli Bakery Association
- **Dal Food Cost al Value perception**  
In collaborazione con SNOB – Non per Tutti

#### 12 maggio

- **Data driven retail: come i dati stanno ridisegnando le decisioni di investimento nella GDO**  
a cura di Cibus Link
- **Retail Media Economy: nuovi ricavi, nuovi equilibri tra industria e GDO**  
a cura di Cibus Link
- **Distribuzione, consumi e brand: il futuro del Made in Italy negli Stati Uniti**  
a cura di Cibus Link
- **Dos Mundos, Una Dirección: La Evolución del Retail entre Europa y Latinoamérica**  
a cura di Cibus Link
- **The Sourcing Challenge - European Dairy Outlook**  
in collaborazione con EDA – European Dairy Association e Assolatte
- **The European Organic Store of 2029: Trends and Operational Foresight**  
presentazione a cura di Saveur Fernandez, Econovateur
- **Destinazione Bio: tracciare la rotta sui mercati internazionali**  
in collaborazione con Assobio

- **Global Market Talks: focus Italia**  
presentazione di GDOnews, in collaborazione con Cibus Link
- **Global Market Talks: focus Francia**  
presentazione di LSA, in collaborazione con Cibus Link
- **Global Market Talks: focus Spagna**  
presentazione di AliMarket, in collaborazione con Cibus Link
- **Global Market Talks: focus Brasile**  
presentazione di APAS - Associação Paulista de Supermercados e Super Varejo, in collaborazione con Cibus Link
- **Global Market Talks: focus Private Label**  
presentazione di Global Retail Brands, in collaborazione con Cibus Link
- **Ucraina: vivere e lavorare sotto le bombe – Incontro con un buyer ucraino**  
a cura di Alimentando.info

### 13 maggio

- **Competizione o convergenza? Il futuro del rapporto tra Brand e MDD**  
a cura di Cibus Link
- **Packaging e sostenibilità: dalla compliance alla creazione di valore**  
a cura di Cibus Link
- **Oltre il premium: il biologico tra democratizzazione e competitività**  
a cura di Cibus Link
- **Premium Consumption and New Trends: Discovering the Opportunities of the Onboard Catering**  
a cura di SUBU Connect
- **Meeting consumer expectations in a “Post Sustainability” future**  
presentazione di Richard Cope, Eurovox
- **Prevenire è meglio che richiamare: governance del rischio nella filiera alimentare**  
a cura di Bazzi Insurance Partner
- **Global F&B Trends: mercati esteri vs Italia**  
in collaborazione con SNOB – Non per Tutti

### 14 maggio

- **Brasile e Mercosur: il nuovo scenario strategico per il food internazionale**  
a cura di Cibus Link
- **India e Unione Europea: il nuovo corridoio strategico del commercio agroalimentare**  
a cura di Cibus Link