



TUTTOFOOD 2023, si riparte a maggio con un'edizione all'insegna della sostenibilità

Dall'8 all'11 maggio 2023 torna a Milano uno dei più grandi eventi italiani dedicati all'incontro tra domanda e offerta agroalimentare. Finora si sono registrati 1000 brand provenienti da 35 Paesi del mondo

TUTTOFOOD 2023 torna a **Milano dall'8 all'11 maggio** con un'edizione ricchissima di operatori e contenuti. Finora si sono registrati ben **1.000 brand** in rappresentanza di **35 Paesi internazionali**, di cui alcuni non avevano mai partecipato al Salone milanese.

L'edizione di quest'anno, sempre presso Fieramilano, avrà come **filo conduttore la sostenibilità**, diffondendo la cultura di filiere che assecondino il **contrasto allo spreco alimentare**. La produzione di questo settore, infatti, rappresenta quasi il **10% delle emissioni di gas serra** come

sottolinea la FAO. Per tale motivo, l'Organizzazione chiede anche a tutti i protagonisti del sistema di attivarsi per annullare la fame nel mondo e lo spreco per fronteggiare le problematiche determinate dal cambiamento climatico.

I numeri diffusi ci fanno sicuramente riflettere: ben il 14% della produzione si spreca già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano.

TUTTOFOOD 2023: a Milano 1000 aziende dal mondo

TUTTOFOOD 2023 si conferma la più importante **piattaforma internazionale di incontro tra domanda e offerta** che si svolge in Italia ma è anche un momento di **formazione, condivisione e riflessione** grazie a contenuti di qualità, che si esprimono in un ricco palinsesto di eventi e autorevoli partnership.

Tra gli eventi si evidenzia in particolare il ritorno di **Retail Plaza by TUTTOFOOD**, 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 Gdowee 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:

- l'innovazione nelle catene di fornitura,
- le opportunità della trasformazione digitale, come il metaverso
- l'approccio "verde" nel Retail.



I padiglioni di FieraMilano (Foto © Ufficio stampa).

Better Future Award e la Taste Arena

Per premiare l'**innovazione sostenibile in campo agroalimentare** nonché le iniziative socio-ambientali etiche, tornerà anche il **Better Future Award**, riconoscimento promosso da TUTTO FOOD in collaborazione con le testate Gdoweeek e MarkUp.

Attesissima e sempre apprezzata anche la **Taste Arena**, l'area realizzata in collaborazione con [Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto](#) per far incontrare i grandi protagonisti della cucina e per sperimentare contaminazioni internazionali, sempre all'insegna del consumo consapevole, etico e sostenibile.

Quest'anno saranno presenti 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).

Evolution Plaza e Start Up Area

L'evoluzione tecnologica e digitale riguarda anche il settore del cibo e del vino e quindi nella **Evolution Plaza** si discuterà di recenti **innovazioni delle tecnologie 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.

Spazio alle giovani promesse all'interno della **Start Up Area**, vetrina in cui saranno presentate prodotti innovativi e implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati.

Enoteca a cura dell'Unione Italiana Vini

In collaborazione con l'Unione Italiana Vini sarà allestita una grande enoteca per eventi dedicati al 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 **TUTTOWINE**.

La presenza dei Consorzi di Tutela a TUTTOFOOD 2023

L'edizione 2023 di TuttoFood fa registrare anche una buona rappresentanza dei più importanti Consorzi di tutela **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**.

TUTTOFOOD Espositori: una selezione internazionale a Milano

Un parterre internazionale all'insegna della qualità

La prima edizione dopo la pandemia si configura come un grande evento di respiro internazionale con aziende provenienti 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.

Per aggiornamenti sul programma di TUTTOFOOD Milano 2023: www.tuttofood.it

Data di creazione

10/02/2023

Autore

enzo-radunanza