

Data: 20.04.2023 Pag.: 11
Size: 390 cm2 AVE: € 25350.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Tuttofood 2023 in arrivo Edizione da tutto esaurito

Oltre 2mila brand provenienti da 42 Paesi incontreranno operatori e buyer 54 nazioni, in particolare da Europa, Nord America e Paesi arabi del Golfo

MILANO

Mancano ormai poco più di due settimane al taglio del nastro di **Tuttofood 2023**, dall'8 all'11 maggio a Fieramilano, diventata l'evento di riferimento in Italia, e tra i primi in Europa, per l'innovazione sostenibile nelle filiere agroalimentari: dalla GDO e Retail ai negozi gourmet d'eccellenza, dai canali digitali al fuoricasa.

Un'edizione che si preannuncia tra le più ricche di sempre: in 7 padiglioni, tutti già praticamente sold-out e occupati a maglia stretta, oltre 2mila brand provenienti da 42 Paesi incontreranno più di 700 hosted buyer da 54 Paesi, in particolare da Europa, Nord America e Paesi del Golfo, e migliaia di operatori professionali da tutto il mondo. Rappresentanze numerose, nell'ordine, da Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Germania, Grecia, Irlanda, Danimarca, Turchia e Usa. Numerosi anche i Paesi che porteranno per la prima volta loro espositori, come Ecuador, Isole Faroe, Nuova Zelanda, Romania, Sri Lanka, Svezia, Svizzera, Taiwan e Ungheria.

Tra i settori, spiccano Tuttogrocery, Tuttoseafood e Tuttofrozen. Top player e forte presenza estera anche nei settori Tutto meat e Tuttodairy, con la partecipazione di tutti i grandi nomi. La grande novità di quest'anno nel layout sarà il "Green Trail", percorso identificato da una segnaletica dedicata alla scoperta dei prodotti green, plant-based, km zero, ma anche salutistici e free-from, attraverso tutti i settori. Altro punto di forza è la contaminazione, caratteristica unica di **Tuttofood**, tra le migliori proposte internazionali - particolarmente numerose quest'anno le collettive estere - e il grande spazio riservato alle eccellenze

italiane, con la presenza di numerosi consorzi DOP e IGP, tra i quali Aceto Balsamico di Modena, Finocchiona, Formaggio Gorgonzola, Formaggio Montasio, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Pasta di Gragnano, Pecorino Toscano, Prosciutto Toscano. Tra gli eventi, il ritorno di Retail Plaza by **Tuttofood**, format unico in cui le grandi insegne della distribuzio-

LA GRANDE NOVITÀ
"Green Trail"
percorso identificato da una segnaletica dedicata alla scoperta dei prodotti amici del nostro ambiente

ne italiana e mondiale interagiscono con aziende e altri stakeholder. Confermata la collaborazione con il Retail Institute, che ha supportato Fiera Milano nell'individuazione dei temi più hot del momento, trattati anche dal punto di vista della sostenibilità: tra questi l'innovazione nelle catene di fornitura, le opportunità della trasformazione digitale o l'approccio Green Retail. E torna il Better Future Award. **Tutte le informazioni aggiornate sul sito www.tuttofood.it e sui canali social con l'handle @TuttoFoodMilano.**

La Taste Arena

Un viaggio speciale tra i sapori del mondo con gli "ambasciatori"

In collaborazione con Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, "Taste Arena" sarà il luogo

in cui incontrare i protagonisti della cucina, ma anche l'inizio di un viaggio internazionale che mixa i sapori del mondo con la genuinità italiana alla ricerca di uno stile alimentare più consapevole, responsabile e sostenibile. Guide gli ambasciatori Gianfranco Pascucci, Giancarlo Perbellini, Marco Sacco, Andrea Scarpati. "Evolution Plaza" sarà il palco dove condividere gli aspetti più originali dell'innovazione: da e-commerce a food delivery, da app a tecnologie di supporto e blockchain, su cui si confronteranno gli esperti.

Il concorso

Miglior macellaio d'Italia eletto sul palcoscenico e speciali showcooking

Di grande rilievo anche le tavole rotonde e gli eventi in collaborazione con APCI - Associazione professionale Cuochi Italiani, dedicati tra le altre cose alle nuove frontiere del fuoricasa. A sua volta Federarni sceglie **Tuttofood** per la tappa finale del Campionato Giovani Macellai, non perdere la sfida che si terrà lunedì 8 maggio per decretare il miglior macellaio d'Italia. Nei giorni a seguire gli sponsor ufficiali Federarni presenteranno avvincenti cooking show tutti da scoprire. La Start Up Area sarà invece una vetrina in cui le realtà più giovani e dinamiche presenteranno implementazioni di prodotti nuovi, oppure significativamente migliorati.



IL GIORNO SPECIALE

Data: 20.04.2023 Pag.: 11
Size: 390 cm2 AVE: € 25350.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Precedente edizione di [Tuttofood](#), diventata fiera di riferimento nel settore