

# Innovazione e sostenibilità: a Tuttofood il cibo del futuro

FIERA MILANO

Presenti nei padiglioni di Rho-Però 2.500 realtà da 46 Paesi del mondo, con oltre 800 buyer da 86 nazioni. Il settore è in forte crescita, e per l'Italia il giro d'affari vale 61 miliardi di euro. Previsti 150 eventi

Aprire lunedì per chiudere poi giovedì la kermesse dedicata alla filiera dell'alimentazione

LUCA BONZANNI

Guardare al futuro tra innovazione e sostenibilità, anche nella filiera agroalimentare. È l'obiettivo di TuttoFood 2023, l'appuntamento che dall'8 all'11 maggio porterà alla Fiera di Milano 2.500 realtà da 46 Paesi del mondo, con oltre 800 buyer da 86 Paesi. Dedicata a un settore in forte crescita (61 miliardi di euro il giro d'affari in Italia) e che nel 2022 ha visto crescere del 17% l'export italiano, TuttoFood proporrà anche 150 eventi dedicati all'informazione, all'aggiornamento e alla messa in rete delle esperienze.

A inaugurare l'esposizione lunedì sarà il convegno «Innovazione e sostenibilità per l'industria del food e dell'ospitalità», attorno cui si confronteranno istituzioni italiane e internazionali (compresa la Fao, l'Organizzazione dell'Onu per l'alimentazione e l'agricoltura, che ha siglato un accordo di collaborazione con TuttoFood). Dall'estero i Paesi più rappresentati negli stand saranno Spagna, Grecia, Paesi Bassi,

Romania e Germania, ma l'edizione 2023 segna anche il debutto di espositori da Arabia Saudita, Isole Faroe, Sudafrica e Svezia; in chiave locale sono 24 i consorzi di tutela di prodotti tipici italiani, tra cui Aceto Balsamico di Modena, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Pasta di Gragnano, Prosciutto Toscano. Presenti anche delle "collettive", a sancire sinergie tra diverse realtà: tra le regioni italiane, si segnalano le collettive di Abruzzo, Calabria, Campania, Lazio, Liguria e Marche.

Tra le novità dell'edizione 2023 c'è il Green Trail: «Un percorso trasversale - spiegano dall'organizzazione di TuttoFood - identificato da una specifica identità visiva e da una segnaletica dedicata, che aiuterà a scoprire prodotti green, plant based, km zero, ma anche salutistici, rich-in e free-from attraverso tutte le aree della manifestazione e negli stand di tutti gli espositori, facilitando scelte alimentari più salutari, sostenibili e responsabili». Tra i Paesi più atti-

vi in questi segmenti ci sono Estonia, Francia, Germania, Irlanda e Paesi Bassi. In calendario tra l'8 e l'11 maggio ci sono anche oltre 150 eventi, tra incontri organizzati da TuttoFood e appuntamenti promossi dagli espositori. TuttoFood propone diversi format: Retail Plaza «analizza i cambiamenti nella distribuzione moderna mettendo a confronto le aziende con esperti del settore», Evolution Plaza sarà «l'area che la manifestazione dedica all'innovazione non solo tecnologica ma anche nei suoi aspetti socioeconomici».

L'esposizione presta attenzione anche a uno degli aspetti centrali della filiera, cioè la lotta allo spreco alimentare: «In ottica di sostenibilità e responsabilità - spiegano da TuttoFood -, viene riproposta in collaborazione con diverse realtà del Terzo Settore anche l'iniziativa TuttoGood, che permette di recuperare al termine delle giornate di manifestazione gli alimenti ancora utilizzabili per destinarli a persone in stato di necessità tramite mense gratuite e banchi alimentari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tuttofood in Fiera Milano/Imagoeconomica