

**Dossier**  
DS6901 **Food economy** DS6901

# A Milano si apre Tuttofood con 4.700 espositori

**L'obiettivo è quello di riunire in un unico salone tutte le filiere produttive e aprirle ai mercati internazionali**  
**Eventi**

In alternanza con Cibus

Oltre 4.700 espositori suddivisi su dieci padiglioni, 3mila buyer da tutto il mondo, 90mila visitatori attesi. Da oggi e fino a giovedì Rho Fiera Milano ospita Tuttofood, il salone dedicato al made in Italy alimentare che da quest'anno è ridisegnato e gestito da Fiere di Parma. Dopo l'accordo dell'anno scorso tra l'ente fieristico parmense e Fiera Milano, infatti, Cibus si terrà ogni due anni, mentre negli anni dispari sarà sostituita da Tuttofood a Milano.

A 10 anni esatti da Expo 2015, dunque, il capoluogo lombardo torna al centro dell'universo del cibo. L'obiettivo è quello di riunire in un unico salone tutte le filiere produttive del food, non solo quelle nazionali: oltre il 25% degli espositori proviene infatti dall'estero, dal Nordamerica alle Filippine, dalla Spagna all'Egitto. L'Irlanda, per esempio, è presente con le sue carni di manzo di razza Angus e Hereford. La Spagna porta un mix tra terra e mare, dalle cozze galiziane Dop (i Mejillones de Galicia) al queso Manchego, il formaggio di pecora originario della Castiglia-La Mancha. La Polonia mette in mostra specialità come il Kielbasa (salsiccia), il Twaróg (formaggio fresco) o il Piernik (pan di zenzero). Oltre l'Europa, la Corea del Sud punta sul Bubble Tea, le Filippine su una vasta gamma di prodotti derivati dal cocco e l'Ecuador sulle mazzancolle, di cui è uno dei principali produttori mondiali.

Come già Cibus per Parma, anche

questa rinnovata edizione di Tuttofood punta a diventare un volano economico per il territorio, con l'Aefi - l'Associazione esposizioni e fiere italiane - che stima per la manifestazione un impatto diretto e indiretto di oltre 150 milioni sulla città di Milano.

A Tuttofood sfilano tutti i comparti dell'alimentare italiano, compreso quello delle bevande e degli alcolici. Per gli operatori internazionali è stato inoltre organizzato un *buyers program* in collaborazione con l'Ice, un programma di ospitalità e di percorsi guidati a tema, in fiera e fuori. Durante i quattro giorni della manifestazione è inoltre previsto un palinsesto di attività collaterali, dai convegni alle degustazioni, dai premi agli show cooking. I dibattiti spazieranno dalle prospettive di sviluppo delle filiere dinanzi agli avanzamenti delle tecnologie alla proliferazione di nuovi trend di consumo, dai modelli alimentari del futuro alla lotta agli sprechi.

Per la prima volta, in contemporanea con la fiera internazionale, avrà poi luogo "Tuttofood Week - Nutrire il futuro", il primo fuorisalone dedicato al mondo food, organizzato in collaborazione con Mondadori Media, che avrà il suo fulcro nell'Adi Museum. Tra gli appuntamenti la mostra "Essenziale e quotidiano - Scenari e rituali del cibo contemporaneo", che esplora la tematica del rapporto tra cibo e design, individuo e collettività. Chef stellati e giovani chef, nutrizionisti, scienziati, artisti, filosofi, professori universitari, realtà impegnate nel sociale e votate all'inclusione sono pronti a proporre le loro soluzioni per affrontare un futuro sempre più difficile, che vedrà nel 2050 dieci miliardi di persone sulla Terra senza le risorse alimentari sufficienti a sfamare tutti.

—R.I.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - S.30530 - L.1992 - T.1619

