



RAPPORTO TUTTOFOOD

A cura di Gian Marco Giura con la collaborazione di Emanuele Elli



Oltre 2.500 espositori attesi a Rho per la 7^a edizione di Tuttofood che si apre il 6 maggio

IL CIBO CHE VERRÀ

Tendenze e mercati, così mangeremo in futuro

TESTI DI GAIA GRASSI

Più di 30 Paesi, per un totale di 2.500 espositori, saranno rappresentati in Fiera Milano a TuttoFood 2019 (6-9 maggio, www.tuttofood.it), la manifestazione dedicata al food & beverage che presenta in anteprima le innovazioni del settore e anticipa le tendenze e gli stili di consumo. In pochi anni la kermesse ha confermato sempre più il proprio carattere internazionale, ribadito sia dal numero in costante crescita dei Paesi coinvolti (nel 2019 i più rappresentati sono Spagna, Grecia, Cina, Usa, Regno Unito, Paesi Bassi, Belgio, Francia, Corea del Sud) sia da un importante riconoscimento. Di recente, infatti, l'Usda, il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha rilasciato a TuttoFood, primo e unico



caso in Italia per l'agroalimentare, il riconoscimento ufficiale che viene concesso alle manifestazioni in grado di garantire un contributo effettivo all'interscambio con gli Stati Uniti. «TuttoFood è un perno chiave che racchiude quello che sappiamo fare meglio in Italia: il cibo unito

a eccellenze che provengono da tutto il mondo», afferma **Fabrizio Curci**, a.d. di Fiera Milano. «Un hub internazionale dell'agroalimentare che vuole ridurre le distanze per le imprese italiane verso l'estero e al contempo aprire il mercato italiano a realtà straniere. La collaborazione con Milano

Food City (3-9 maggio, ndr) permette poi di creare un momento nel quale la fiera vive anche fuori dai padiglioni, cercando di creare cultura diffusa con tutti gli stakeholder nel territorio e coinvolgendo anche i cittadini».

Tante le novità previste per l'edizione 2019. Da segnalare prima di tutto la nascita di TuttoWine, un nuovo spazio espositivo dedicato al vino forte della presenza di Uiv - Unione Italiana Vini, la principale associazione di categoria del settore. Debutto anche per TuttoDigital, un vero e proprio *digital village* dedicato all'approfondimento degli ultimi trend nel digitale e delle tecnologie 4.0 (tracciabilità del prodotto, Intelligenza Artificiale, accounting per i pagamenti, delivery ecc). Il 7 maggio inoltre, durante un convegno cui

parteciperanno anche Elena Dogliotti di Fondazione Umberto Veronesi, Massimiliano Valeri, direttore generale Censis, e Livia Pomodoro, titolare della Cattedra Diritto al cibo dell'Unesco, verrà lanciato «Intelligenza Alimentare», un nuovo evento organizzato da Fiera Milano Media che si terrà a maggio del 2020 e del 2021 per esplorare le connessioni tra alimentazione, scienza, medicina e tecnologia nei prossimi anni.

Quanto alle tendenze nel mondo alimentare, invece, saranno due le nuove aree dedicate alle tradizioni nutrizionali: TuttoKosher, ovvero gli alimenti adeguati alle regole della tradizione religiosa ebraica e TuttoHalal sugli alimenti preparati secondo le norme della legge islamica. (riproduzione riservata)

Il viaggio nella Pasta di Fipe

Fipe, ovvero la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, conferma il proprio legame con Tuttofood con un proprio stand nella hall dei padiglioni 5-7, nel quale sarà rappresentato il «Viaggio con la Pasta nel mondo Fipe». Cinque le parole chiave intorno a cui ruoteranno gli impegni dello stand: professionalità, abilità, somministrazione, tecnologia, attenzione, che danno vita all'acronimo «Pasta» e che rappresentano i cinque componenti essenziali di ogni pubblico servizio che si rispetti. La pasta, del resto, è uno degli alimenti italiani più tradizionali (ogni regione ha almeno un proprio formato di riferimento e una propria ricetta): rappresenta quindi il «mezzo» ideale per affrontare un viaggio nel mondo Fipe, un percorso gastronomico senza tempo tra osterie, trattorie, ristoranti, bistrot e bar. «La Pasta è contemporaneamente eccellenza e simbolo della migliore cucina italiana», sostiene **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe. «La ristorazione ha contribuito alla valorizzazione di un prodotto accessibile a tutti, che resiste ai cambiamenti che interessano la cucina e gli stili alimentari. Il sistema di imprese che si riconosce in Fipe resta un volano fondamentale della trasmissione della cultura alimentare del Paese e anche per la pasta la ristorazione è interprete del cambiamento che risponde alle nuove esigenze del consumatore. Proprio la pasta, quindi, avrebbe bisogno di un «progetto» di filiera (con agricoltura, industria alimentare e ristorazione) che abbia nel qualificato modello di pubblico esercizio italiano non solo il luogo di consumo, ma anche la vetrina per la sua valorizzazione e promozione, soprattutto per la clientela straniera». (riproduzione riservata)

Fruit Innovation. Il settore ortofrutta

Il settore dell'ortofrutta ha riscosso un grande successo all'interno di TuttoFood fin dal suo esordio, per questo oggi gli organizzatori hanno assegnato a Fruit Innovation uno spazio espositivo più ampio, nel cuore dei padiglioni 1 e 3, per presentare le nuove tendenze e incentivare il consumo di frutta e verdura. Molte le presenze di produttori nazionali e internazionali di estratti, *smoothie* e bevande alla frutta in generale, affiancati da quelli della frutta secca e disidratata, un settore quest'ultimo sul quale saranno puntati i riflettori. I numeri del resto parlano da soli e sono indice delle opportunità di business: solo in Italia nel 2018 si è registrato un giro d'affari di circa 834 milioni di euro e un volume di prodotto pari a 72mila tonnellate.

Non è un caso quindi che, a integrare idealmente la proposta di Fruit Innovation, TuttoFood abbia organizzato, in collaborazione con SGMMarketing, il primo International Nut Forum, in programma il 6 maggio nell'area Retail Plaza (pad. 3). In quest'occasione si incontreranno i buyer della distribuzione nazionale e internazionale e i principali attori della produzione e dei servizi del settore, che si confronteranno su temi quali la distribuzione e il riposizionamento nei punti vendita all'interno del reparto ortofrutta. Saranno inoltre analizzate alcune *case history* di successo e le nuove tendenze di mercato, oltre a essere presentata in anteprima l'indagine nazionale multiprospettica trade e consumer, a cura di SGMMarketing, relativa alle dinamiche di acquisto e consumo domestico. (riproduzione riservata)



FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

info@tuttofood.it
buyer:tuttofood@fieramilano.it

www.tuttofood.it



in concomitanza con



SALTA LA FILA
PRE-REGISTRATI ORA



www.tuttofood.it/it/content/bigletteria