

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 11 Marzo 2019 | aggiornato alle 21:01 | 57944 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI **FIERE**di Gabriele Ancona
vicedirettore

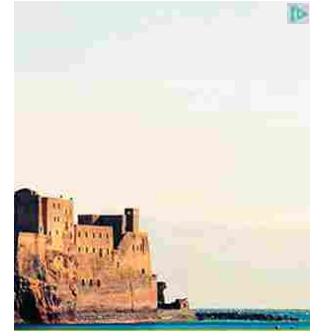
TuttoFood, a Milano il sistema dell'agroalimentare internazionale

Pubblicato il 11 Marzo 2019 | 18:05

Presentata questa mattina a Milano la 7ª edizione di TuttoFood, in programma a **Fiera Milano Rho** dal 6 al 9 maggio. Al momento sono 32 i Paesi che parteciperanno all'evento. Una manifestazione che si conferma sempre più un hub internazionale del cibo e del sistema agroalimentare. L'incontro, moderato da Luigi Rubinelli, ha visto, tra gli altri, la presenza di Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo, di Alessandro Mattinzoli, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, di Cristina Tajani, assessore alle Attività produttive del Comune di Milano, e di **Fabrizio Curci**, amministratore delegato **Fiera Milano**.



TuttoFood-Milano World food exhibition sarà anche partner di Milano Food City (3-9 maggio), la settimana del cibo di qualità che si svolgerà in contemporanea alla manifestazione. Questa edizione si ispira al genio creativo e alla capacità di innovazione di Leonardo da Vinci, celebrato per i 500 anni dalla morte: genio e creatività trovano infatti nel cibo una loro naturale forma di espressione. «Per una settimana Milano vivrà una fiera diffusa, a vantaggio dei visitatori della manifestazione, dei cittadini e dei turisti», ha annotato **Cristina Tajani**.



Scegli il caffè Passalacqua e vivi l'esperienza dell'espresso napoletano.

Nella tua città la San Marco a leva ad un prezzo imbattibile.

E fino a Natale, il caffè per ripagartela, te lo offriamo noi!



scopri l'offerta su passalacqua.com-horeca

sky per i bar

Dai gas al tuo business con la nuova stagione dei motori.

SECC **SECC**

179€/MESE
FINO AL 31 LUGLIO 2019

Chiamaci 800 024420 [SCOPRI DI PIÙ](#)

Italia a Tavola

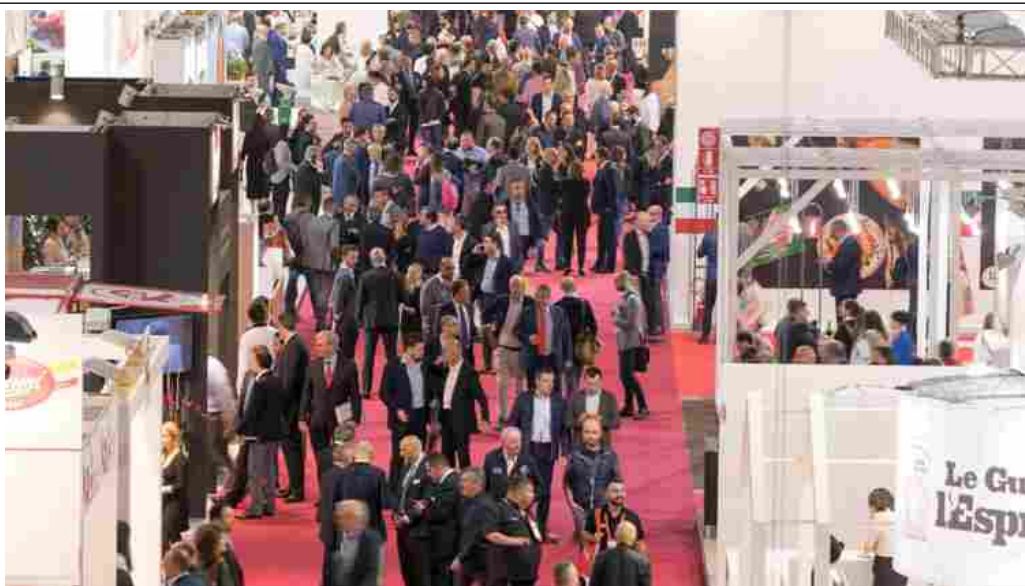
"La settimana ideale per il tuo laboratorio"

STAFF

Stiglia e scarica l'ultimo numero della rivista digitale

ISSUU





«TuttoFood – ha puntualizzato **Alessandro Mattinzoli**, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia – in sette edizioni ha vissuto un successo in costante rinnovamento. Da sottolineare un aspetto importante, collegato a questa manifestazione e al suo mercato di riferimento: un terzo dei turisti sceglie le proprie mete per vivere un'esperienza emozionale nell'agroalimentare».



Luigi Rubinelli e Alessandro Mattinzoli

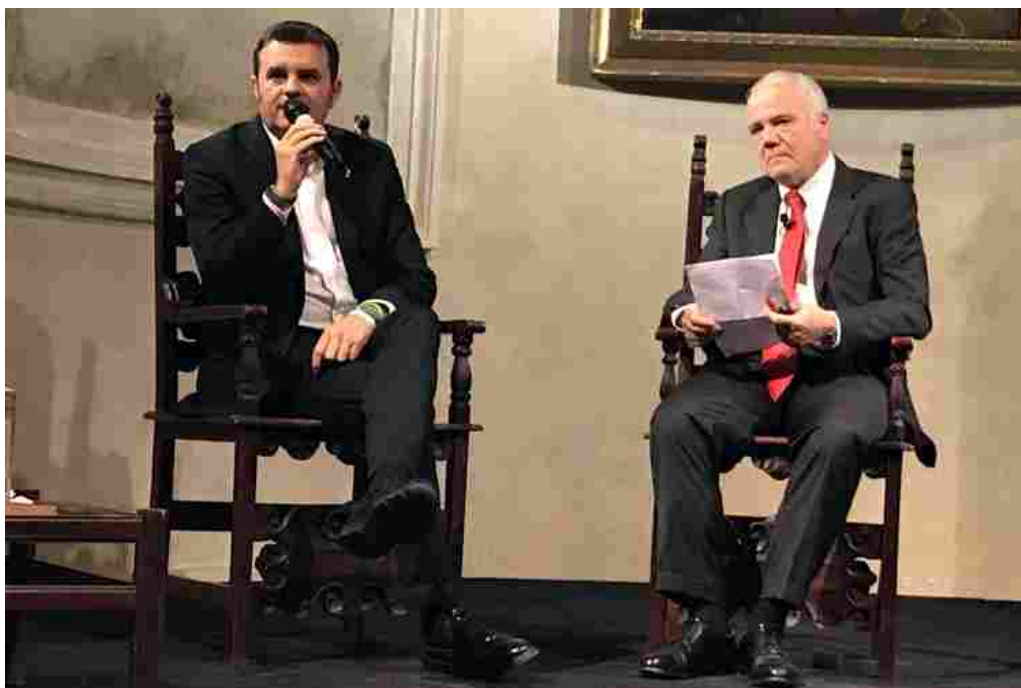
Rilevanza crescente del comparto confermata anche dall'indagine condotta dall'istituto di ricerca Iri che ha evidenziato che a gennaio 2019 l'alimentare ha fatto segnare uno spunto molto positivo: +4,6% in valore e +4,8% in volume. Un dato confermato anche dall'Istat che a gennaio ha fotografato le vendite al dettaglio in aumento dello 0,5% su dicembre e dell'1,3% rispetto a inizio 2018. Sempre secondo i dati Iri, tra il 2009 e il 2018 il consumatore italiano ha cambiato le priorità di spesa privilegiando sempre più il food&beverage. Preso come indice 100 la spesa del consumatore nel 2009, a distanza di dieci anni il dato di spesa



per gli alimenti ha raggiunto quota 110, mentre quello per le bevande 102. Ferma invece a quota 98 la cura della persona e scesa a 87 quella per la casa.

Rispetto allo sviluppo del settore agroalimentare, dati interessanti emergono anche dalla ricerca dedicata a innovazione, tecnologia e trend del cibo tra produzione e consumo, commissionata da **Fiera Milano** e TuttoFood e condotta da Labcom – Laboratorio di ricerche sulla comunicazione aziendale dell'Università Cattolica. Dalle indagini condotte su aziende e start-up italiane del settore agroalimentare è emerso che le nuove aree di innovazione nell'industria si stanno sviluppando attorno a tecniche di coltivazione più sostenibili, come per esempio vertical farm e acqua coltura.

«Sostenibilità - ha puntualizzato **Gian Marco Centinaio** - significa futuro e innovazione. In quest'ottica è nostro dovere incentivare e agevolare il comparto dell'agroalimentare, un settore importante, in crescita. Il nostro export vale 42 miliardi di euro».



Gian Marco Centinaio e Luigi Rubinelli

«Per questo TuttoFood - ha spiegato **Fabrizio Curci**, amministratore delegato di **Fiera Milano** - si è arricchito di contenuti. Non solo una fiera dell'offerta, ma anche della domanda, un collettore dell'esperienza delle imprese che guarda all'internazionalità delle proprie attività».

Tra le novità di quest'anno, di rilievo l'Evolution Plaza, area dove aziende e centri di ricerca potranno sperimentare e dialogare tra loro per analizzare le tecnologie 4.0. Dalla tracciabilità del prodotto all'intelligenza artificiale, passando per l'accounting (pagamenti) e il delivery (consegne). Innovazioni digitali che potranno aiutare la crescita dell'intero comparto. Su questa linea, Netcomm, il Consorzio del commercio elettronico italiano, presenterà l'eCommerce Food Lab che affronterà le tematiche legate al digital retail agroalimentare.

Da segnalare anche il debutto di TuttoWine, lo spazio dedicato al vino messo a punto in collaborazione con Uiv-Unione italiana vini. Permetterà ai buyer di accostare al food il beverage di qualità. Inedite anche le aree dedicate alle tradizioni alimentari di culture differenti, come TuttoKosher e TuttoHalal, che conferiranno ulteriore valore a una

manifestazione sempre più di ampio respiro.


[FIERA](#)
[IAT](#)
[ITALIAATAVOLA](#)
[MILANO](#)
[TUTTOFOOD](#)
[AGROALIMENTARE](#)
[FOOD](#)
[VINO](#)
[HORECA](#)
[BUYER](#)
[IMPRESE](#)
[ACCOGLIENZA](#)
[SOSTENIBILITA](#)

ARTICOLI RECENTI



La sfida vinta di due coniugi veneti
Riaperto in Toscana il Podere Cesanova



Fiere di settore troppo ravvicinate
Il rammarico del ministro Centinaio



Invasione di turisti russi in Italia
Presenze su del 67% in quattro anni



Italian sounding, colpita anche la
grappa
Scoperta in Germania la "Grappagner"



Constance Halaveli e Constance
Moooshi
Alle Maldive tra lusso e sostenibilità



Giancarlo Bellino sarà il nuovo chef
dell'Antinoo's Restaurant di Venezia

Nuova Collezione Chiara Maci

Anelli e Bracciali by Chiara Maci, in
Golden Rosè e in Cubic Zirconia a
partire da 59€

Bronzallure

APRI

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

<input type="text" value="Nome *"/>	<input type="text" value="Cognome *"/>
<input type="text" value="Indirizzo"/>	<input type="text" value="Città"/>
<input type="text" value="Provincia"/>	<input type="text" value="Italia"/>
<input type="text" value="Telefono"/>	<input type="text" value="CAP"/>
<input type="text" value="Azienda"/>	<input type="text" value="Professione"/>
	<input type="text" value="Cellulare"/>

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.