

DOSSIER ECCELLENZE

Vittoria Grosser

DA DOMANI AL 14 MAGGIO A FIERA MILANO RHO

«Tuttofood», l'agroalimentare va in scena tra business e cultura

Quattro giorni e 250 appuntamenti per affrontare i temi cruciali sul food & beverage mondiale

■ Al via da domani al 14 maggio, Tuttofood torna a Fiera Milano Rho con un programma di convegni ed eventi che coinvolgeranno i protagonisti della filiera agroalimentare - industria, distribuzione, istituzioni e mondo accademico - italiana e internazionale.

Tra i convegni previsti, quello dal titolo "Dos mundos, Una Dirección: La Evolución del Retail entre Europa y Latinoamérica", organizzato da Cibus Link il terzo giorno di fiera, in collaborazione con il Ministero dell'economia del Paraguay, offrirà una visione delle opportunità per l'export alla luce del recente accordo con il Mercosur. Interverrà Nahuel Pinarosa, manager argentino del Grupo Vierci (il più importante gruppo imprenditoriale privato del Paraguay), il quale presenterà i risultati di un intervento legislativo di grande interesse per l'Italia e non solo. Tra le novità di quest'anno, sarà possibile esplorare un'area speciale realizzata in collaborazione con T-OOL (spin-off UniPR) e Università di Parma concepita come uno shop digitale che - attraverso sofisticati sistemi di face monitoring ed eye tracking - traccia e interpreta il gradimento dei consumatori per i nuovi prodotti ispirati ai principi di responsabilità socio-ambientale. Presente anche un'area completamente rinnova-

ta dedicata al fresco, la "Tutto Fruit & Veg" che racconta le traiettorie evolutive dei prodotti ortofruttili freschi e processati. Da segnalare, in particolare, nel pomeriggio del primo giorno l'evento "Fresh & Produce Retail Europe Observatory", che ospiterà al suo interno il workshop "AOP Unione Quarta Gamma: dall'ipercompetizione alla governance del valore lungo la filiera", occasione di presentazione ufficiale di AOP Unione Quarta Gamma. Esordiscono a Tuttofood le IG europee grazie ad AREPO, l'Associazione delle Regioni Europee per i Prodotti di Origine, che organizza una premiere per i prodotti del territorio a livello internazionale: una novità assoluta nel contesto delle fiere globali dell'agroalimentare. Immancabili gli appuntamenti dedicati ai premi, dal Better Future Award

(in collaborazione con Mark Up e Gdoweeek), che premia le innovazioni di prodotto sulla base di nuove categorie legate a Horeca, responsabilità Sociale e private Label, agli "Alimentando Awards" (a cura di Alimentando.info) che valorizzeranno le migliori aziende del settore agroalimentare, focalizzandosi su innovazione di prodotto, marketing e comunicazione. Un'altra novità di quest'anno sarà la "Global sourcing experience", un programma rivolto ai top buyer e distributori che, guidati da un opinion leader di settore, andranno alla scoperta di prodotti interna-

zionali ad alto potenziale. Tuttofood 2026 si aprirà con una prima giornata dedicata ai grandi temi del food internazionale: inaugurazione ufficiale, cucina italiana, retail e innovazione. Alle ore 11, presso la Tuttofood Hall, è prevista la cerimonia inaugurale con il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, insieme ai vertici di Fiera Milano, Fiere di Parma, Regione Lombardia, Regione Emilia-Romagna, FoodDrinkEurope e ICE. Previsto anche un videomessaggio del Ministro Adolfo Urso. Nel pomeriggio spazio all'evento "Fresh & Produce Retail Europe Observatory" e, alle 16, all'Auditorium Stella Polare, si terrà il primo Forum Internazionale della Cucina Italiana, dedicato al ruolo della cucina italiana - oggi patrimonio Unesco - come leva di diplomazia culturale e sviluppo

TRA LE NOVITÀ

«Global sourcing experience» è un programma rivolto ai top buyer e distributor



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



economico. Ampio spazio anche alla Marca del Distributore con il "Private Label Excellence Award", all'evoluzione della GDO e ai trend 2026 del Food & Beverage.

La seconda giornata sarà dedicata a sostenibilità e mercati globali: focus su spreco alimentare, biologico, plant-based, retail media e nuovi modelli di consumo. Il 13 maggio si parlerà di logistica del fresco, ESG, packaging sostenibile, proteine alternative e nuovi equilibri tra industria di marca e private label. La giornata conclusiva del 14 maggio guarderà invece al futuro delle filiere, tra digitalizzazione, dati, sostenibilità e innovazione tecnologica applicata al food.

Per tutti e quattro i giorni, il padiglione 6 ospiterà **Mixology Experience 2026**, evento dedicato al beverage e al fuori casa, con focus su pairing, no-low alcohol, vino, birra e nuove tendenze del consumo. **Luca Pirola**, uno dei massimi esperti italiani del settore bar, fondatore di Bartender.it e ideatore di **Mixology Experience**, afferma: «Cosa mangio mentre bevo?» è la domanda al centro di **Mixology Experience**. Oggi il pairing va oltre il vino: cocktail, low alcohol, birre gastronomiche e analcolici premium diventano parte integrante dell'esperienza gastronomica e leva strategica per promuovere il food italiano nel mondo.