

## Programma TUTTOFOOD 2026 Le aree speciali

### PADIGLIONE 2

- **International Startup Area**

**Novità 2026** – Area dedicata al matchmaking e alla promozione delle PMI innovative dall'Europa e dal mondo. In collaborazione con **Sesamers (Francia)**.

- **Italian Startup Area**

Dove l'innovazione italiana si apre al mondo. In collaborazione con **Le Village by Crédit Agricole**.

- **ESG Virtual Shop by T-OOL**

Un'area speciale concepita come uno shop digitale che – attraverso sofisticati sistemi di face monitoring ed eye tracking – traccia e interpreta il gradimento dei nuovi prodotti ispirati ai principi di responsabilità socio-ambientale. In collaborazione con T-OOL (spin-off UniPR) e Università di Parma.

### PADIGLIONE 3

- **AREPO Vision**

**Novità 2026** – Area legata alla promozione internazionale delle specialità regionali a marchio IGP, STG e DOP. In collaborazione con AREPO, con la partecipazione di Federazione Italiana Cuochi.

### PADIGLIONE 4

- **TUTTO Fruit & Veg**

**Novità 2026** – Rinnovata area del fresco, che racconta le traiettorie evolutive dei prodotti ortofrutticoli freschi e processati. Con la partecipazione di Associazione Professionale Cuochi Italiani.

### PADIGLIONE 5

- **TUTTO Bio**

**Novità 2026** – Sezione speciale dedicata ai produttori di biologico dal mondo, costruita in collaborazione con la fiera internazionale **NatExpo by SPAS (Francia)**.

### PADIGLIONE 6

- **Mixology Experience**

La sezione della fiera che annovera i grandi produttori di acque, soft drink e bevande alcoliche, proponendone nuove modalità di offerta e presentazione ispirate al concetto di beverage pairing. Con la partecipazione di **APCI – Associazione Professionale Italiana Cuochi**.

- **Italian Specialty Selection**

L'oasi artigianale di TUTTOFOOD che racconta gli antichi sapori italiani. Con la partecipazione di **Poli.Design Milano** e **Conflombardia "Sindacato della Comunità"**.

### PADIGLIONE 8

- **Bakery Hub**

**Novità 2026** – Un'area demo in cui i professionisti del mondo molini incontrano gli stakeholder del settore GDO e Ristorazione. In collaborazione con **Italmopa**.

### PADIGLIONE 10

- **Bellavista Expo**

Fiera itinerante dedicata ai prodotti Food&Wine del segmento premium, capaci di veicolare i valori del *bon vivre* e del lusso sui principali mercati mondiali.

## Osservatori e riconoscimenti ospitati in fiera

### RETAIL

- **PLEA - Private Label Excellence Award**  
**Novità 2026** – Nuovo osservatorio nazionale pensato per censire lo stato dell’arte della marca del distributore e premiare i retail più virtuosi. A cura di **GDOnews** e **Cibus Link**.
- **FrePRE – Fresh & Produce Retail European Award**  
**Novità 2026** – Osservatorio europeo che censisce le performance e il gradimento dei clienti verso i tre reparti tradizionali del Fresh Convenience: l’ortofrutta, salumi e formaggi, gastronomia. In collaborazione con **Italiafruitnews** e **Toluna**.

### MASS MARKET E INNOVAZIONE

- **Better Future Award**  
Il premio all’innovazione di prodotto a TUTTOFOOD, con nuove categorie legate a Horeca, Responsabilità Sociale e Private Label. In collaborazione con **Mark Up** e **GdoweeK** (Tecniche Nuove).
- **Alimentando Awards**  
Premio che valorizzano le migliori aziende del settore agroalimentare, focalizzandosi su innovazione di prodotto, marketing e comunicazione. A cura di **Alimentando.info**.
- **Great Taste**  
**Novità 2026** – Per la prima volta a TUTTOFOOD, approda il più prestigioso riconoscimento internazionale dedicato ai prodotti di eccellenza. In collaborazione con **Great Taste Italy**.

### ESG

- **ESGmakers – Food edition**  
Guida digitale che censisce le migliori pratiche in fatto di responsabilità sociale delle aziende, attingendo alle esperienze, ai prodotti e ai progetti degli espositori food della fiera. A cura di **ESGnews**.

### FUORI CASA

- **PIZZA DOC Global Vision Awards**  
Un premio “evento”: i pizzaioli italiani, emigranti e stranieri raccontano l’evoluzione del pizza business in un format “Ted Talk” e sono premiati, a cura dell’**Accademia PIZZA DOC**;
- **Bartender Award** – in collaborazione con **Bartender.it**.

# TUTTOFOOD

INTERNATIONAL  
FOOD EXHIBITION

# MILANO

MAY 11 | 14 MAGGIO.2026

## Percorsi in fiera

*A differenza delle aree speciali, che sono spazi fisicamente identificabili della fiera, questi percorsi sono un insieme di eventi, appuntamenti, conferenze e occasioni di business a misura di "mercato internazionale".*

- **TUTTOFOOD Goes Global**  
**Novità 2026** – Le iniziative che ne fanno parte spaziano dall’esplorazione di mercati internazionali emergenti o ad alto potenziale all’analisi di questioni legate a logistica e trend internazionali di consumo, passando per specifiche attività di matchmaking.
- **TUTTOFOOD Goes Dining**  
**Novità 2026** – Le iniziative che ne fanno parte spaziano dall’esplorazione di nuovi canali (come l’Airline Catering) attraverso incontri divulgativi e momenti di matchmaking, passando per dimostrazioni e tasting session pensate a misura di operatore del Food Service, con contenuti legati ai nuovi trend di questo settore.
- **TUTTOFOOD Global Sourcing Experience**  
**Novità 2026** – Attività di food sourcing realizzate in fiera. Guidate da opinion leader, giornalisti e influencer del settore, sono pensate come momento di scoperta delle principali collettive internazionali della fiera, tra prodotti d’eccellenza già altamente performanti su mercati esteri.
- **Sales Agent Connect**  
Attività di matchmaking tra agenti italiani ed europei e aziende alla ricerca di nuovi rappresentanti commerciali in determinate zone d’Italia e del mondo. In collaborazione con Forum Agenti.

## Convegni ed eventi principali

### I fil rouge del programma

- Retail e Marca Privata
- Rapporti di filiera
- ESG e innovazione
- Tendenze di consumo
- Strategie Internazionali di Business
- Food safety e normative
- Consumi Fuori Casa

### Principali eventi

- *Distribuzione, consumi e brand: il futuro del Made in Italy negli **Stati Uniti***  
a cura di Cibus Link
- *The Sourcing Challenge - European Dairy Outlook*  
in collaborazione con **EDA** – European Dairy Association e **Assolatte**
- *Dos Mundos, Una Dirección: La Evolución del Retail entre Europa y **Latinoamérica***  
a cura di Cibus Link
- ***Brasile** e Mercosur: il nuovo scenario strategico per il food internazionale*  
a cura di Cibus Link
- *Elevating **Onboard Catering**: Sourcing Premium Ingredients and Global Supplier Opportunities*, in collaborazione con **Subu Connect**
- *Europe's Brand Future: Innovation, Trust, and Prosperity. Il brand come motore di innovazione e sviluppo*, a cura di **Centromarca** e **Associazione Europea dell'Industria di Marca**
- *Global Market Talks*, approfondimenti "monografici" su singoli mercati globali seguiti da eventi di networking informali, a cura di
  - **GDO News**, Italia
  - **LSA**, Francia
  - **Ali Market**, Spagna
  - **APAS - Associação Paulista de Supermercados** e **Super Varejo**, Brasile
  - **Global Retail Brands**, Stati Uniti d'America

E, ancora, convegni e appuntamenti di **Assocarni**, **Assobibe**, **Fipe**, oltre a Store Tour sul territorio in collaborazione con **Cibus Link**, **GDO Week**, **Edfis**.

**ALTRI PARTNER ISTITUZIONALI E BUSINESS:** Food & Drink Europe, Unione Italiana Food, Union Alimentari, Altoga, AICAF, Conflombardia, Confcommercio Milano

**ALTRI CONTENT PARTNER:** Circana, Innova Market Insight, Deloitte, Poli.DESIGN by Politecnico di Milano