

DALL'ALLEANZA CON GLI ENTI DEL TERRITORIO NASCE WEEK&FOOD, IL "FUORI SALONE" CHE CONSOLIDA LA LEADERSHIP DI TUTTOFOOD

Dal 4 all'11 maggio un ricco palinsesto spazierà dagli show-cooking agli aperitivi esclusivi fino ai percorsi di sensibilizzazione, mixando professionisti e appassionati nelle location più emblematiche della città.

La manifestazione punta sull'eccellenza espositiva e conferma nei numeri la sua leadership

Milano, 25 gennaio 2017 – Un autentico **"fuori salone"** fra tradizione e tendenze fusion, dove i professionisti incontrano gli appassionati. È **Week&Food**, la nuova **settimana del food & beverage di qualità**, che sotto il cappello **Milano Food City**, animerà Milano dal 4 all'11 maggio, promossa da **TUTTOFOOD** in collaborazione con **Regione Lombardia, Comune di Milano e Confcommercio Milano** in contemporanea con l'edizione 2017, a **fieramilano dall'8 all'11 maggio**.

Gli eventi conviviali

All'**Arco della Pace**, i Dazi diventeranno **info-point** per eventi che coinvolgeranno il pubblico nelle proposte degli espositori di **TUTTOFOOD 2017**, facendo eco alle iniziative sparse nelle zone **più trendy** della città quali **Garibaldi-Porta Nuova, Sempione e Tortona**. I giovani talenti associati a **JRE** proporranno sessioni "live" in cui **12 chef da 12 Paesi** reinterpreteranno dal vivo **i grandi classici** e, in **7 prestigiosi hotel 5 stelle**, l'aperitivo milanese. L'associazione curerà anche un'**Area Gourmet** all'interno della manifestazione.

Enogastronomia del Bel Paese al centro di **Italian Gourmet**, al **Superstudio Più dall'8 al 10 maggio**. In collaborazione con l'omonimo editore, la **tre giorni non-stop** di cultura e cibo si articolerà in **4 aree tematiche** tra show-cooking, degustazioni e talk-show.

A **Taste of Milano, dal 4 al 7 maggio al The Mall di Porta Nuova, Taste of TUTTOFOOD**, sarà un'**area poliedrica** che coniuga espositivo, business, lounge e momenti di coinvolgimento.

Tra le iniziative diffuse spiccano varie postazioni di **street food**, evoluzione cool dell'italianissimo "baracchino", e le **vie in festa** in collaborazione con **FoodFriends**, il progetto pensato da **Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza**. Dedicati ai gourmand, ecco 4 circuiti di ristoranti: **Circuito della Tradizione, dell'innovazione, Internazionale e Circuito Top**, riservato ai ristoranti più prestigiosi.

I percorsi di sensibilizzazione

Week&Food sarà anche riflessione e consapevolezza. In collaborazione con **FederBio**, **sabato 6 maggio** diventa il **Bio Day**: al centro della scena sostenibilità, valori nutrizionali, motivazione al consumo con degustazioni, dibattiti, ma anche **sconti** in ristoranti e negozi bio. **FIPE** presenterà poi **"Le virtù dell'Ospitalità"**: una carta etica con cui i ristoranti aderenti diventano tappe di un percorso virtuoso all'insegna della sostenibilità.



E sarà festa anche per i **bambini dai 3 ai 12 anni**: laboratori, educazione alimentare, come una **fattoria simulata**, un **orto a misura di bimbo** e attività di cucina per **“piccoli chef”**.

Non poteva mancare un omaggio alla città ospite, con due dei suoi emblemi. Il **design**, con percorsi e iniziative a cura di **ADI** - Associazione Disegno Industriale; e la sua ricetta-simbolo, il **risotto**, cui è dedicato il **concorso Giallo Milano** per il miglior risotto alla milanese.

Il business e l'aggiornamento professionale in manifestazione

Con **Week&Food**, **TUTTOFOOD** catalizza gli attori della filiera e del territorio in un vero e proprio **sistema food**, grazie a un concetto basato **sull'eccellenza espositiva** la cui validità si conferma nel consolidamento dei traguardi 2015. Già **più di 2.000** le aziende confermate, che hanno prenotato **oltre l'80%** degli spazi. Si prevede che in totale i visitatori bisseranno **l'affluenza record** del 2015 con gli esteri da oltre **110 Paesi**.

Un concetto che quest'anno si rafforza con nuove aree. Debutteranno **Fruit&Veg Innovation**, in collaborazione con **Veronafiore** e con il patrocinio di **Confagricoltura**, e **Wine Discovery**, curato da **Vinitaly International Academy**. Grande attenzione alla **professionalizzazione** con le **TUTTOFOOD Academy**, le aree dedicate alla formazione. Con **Spazio Nutrizione** infine, realizzato con **Akesios e le Università milanesi**, il dibattito scientifico sulla nutrizione incontra produttori, attori della filiera e consumatori.

Le *partnership istituzionali di TUTTOFOOD 2017* annoverano: AIDEPI, ASSICA AssoBirra, CIA Agroalimentare, Confagricoltura, COOP Italian Food, Daymon Worldwide, Dolce Italia, FederBio, Food Hospitality World, Frozen B2B, IPSOS, IRI, ITA - Italian Trade Agency, Mineracqua, Pasta Italia, UNAPROL, UNAS, UnionAlimentari, US Commercial Service, Vinitaly.

Per maggiori informazioni:

www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano, #TUTTOFOOD2017.

Ufficio Stampa Fiera Milano

Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri

T: +39 024997.7457

E: press.tuttofood@fieramilano.it

