



Rassegna Stampa

Parametri di Ricerca impostati:

Intervallo di tempo: dal 01/02/2017 al 18/05/2017



Rassegna Stampa realizzata da SIFA
Servizi Integrati Finalizzati alle Aziende
20129 Milano – Via Mameli, 11
Tel. 02/43990431 – Fax 02/45409587
help@sifasrl.com

Rassegna dal 01/02/2017 al 18/05/2017

FIPE STAMPA

Il Giornale Milano	1, 2	Sapori e cibi da tutto il mondo tuttofood supera anche il 2015	Camilla Rocca	1
La Provincia Di Como	9	Fipe in prima fila contro gli sprechi alimentari		3
La Provincia Di Lecco	10	I ristoranti: basta sprechi e subito i nuovi voucher	Marilena Lualdi	4
Il Giornale D'Italia	10	La cultura antispreco comincia dalla tavola	Elvira Marni	5
La Repubblica Milano	1, 5	Promossa la settimana del cibo "diventerà un appuntamento fisso"	Luca De Vito	6

FIPE WEB

Mixerplanet.com	Web	La salute vien mangiando al ristorante: convegno Fipe a Tuttofood	Giosuè Impellizzeri	9
Milanoonline.com	Web	FoodFriends, 8 giorni per vivere Milano con gusto - Dal 4 all'11 maggio oltre 200 eventi fra degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio promossi dal ...		11
Ilggiornale.it	Web	Milano Food City lancia la città del gusto. Obama a Seed&Chips	Altal	16
Tuttofood.it	Web	Dagli Show-cooking Ai Trend, Alla Ricerca Scientifica: Cultura Di Settore A Tutto Campo A Tuttofood 2017	Lunedì - Alle 11.00	21
Comunicaffe.it	Web	Fipe presenta a Tuttofood 2017 il prototipo dell'Horeca ecosostenibile	Desk2	26
Meteoweb.eu	Web	Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare	Filomena Fotia	29
Solonews.eu	Web	Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare – News Italia	Filomena Fotia	31
Ilcorrieredelweb.blogspot.com	Web	Fipe a Tuttofood 2017, bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare	Noreply@blogger.com (servizio Diffusione)	33
Winenews.it	Web	Il piatto di domani? Leggero, di tradizione e delicato (non per i Millennial tra novità e piccantezza) e salato. Così Ipsos per "TuttoFood". Trend & eventi a Fiera ...	Winenews S.a.s.	35
Mixerplanet.com	Web	Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere	Carmela Ignaccolo	40
Confcommercio.it	Web	Fipe a Tuttofood 2017	Fipe	43
Ristonews.com	Web	Cultura di settore a tutto campo a Tuttofood 2017	Ristonews.com	46
Meteoweb.eu	Web	Milano: a Tuttofood "Nutritevi dei colori della vita", la campagna che promuove comportamenti più sani	Filomena Fotia	49
Solonews.eu	Web	Milano: a Tuttofood "Nutritevi dei colori della vita", la campagna che promuove comportamenti più sani – News Italia	Filomena Fotia	52
Milanoonline.com	Web	Epam, "FoodFriends for good" con la FoodyBag - Solidarietà e lotta allo spreco alimentare con l'iniziativa dell'Associazione milanese dei pubblici esercizi, Mila...		54
Affaritaliani.it	Web	Epam: lotta allo spreco con la FoodyBag. E si aiuta il Centro Italia		56
Olioofficina.it	Web	Tutti gli appuntamenti di Tutto Food	Oo M	58
Ilggiornale.it	Web	Berlusconi a Tuttofood pranza con gli imprenditori	Redazione	62
Tuttofood.it	Web	Dagli Show-cooking Ai Trend, Alla Ricerca Scientifica: Cultura Di Settore A Tutto Campo A Tuttofood 2017		65
Bioecogeo.com	Web	Tuttofood: Carlsberg presenta il locale locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori	Redazione	70
Tuttofood.it	Web	I RAPPRESENTANTI DEL COMPARTO INSIEME A TUTTOFOOD 2017	Fiera Milano -	73
Newsfood.com	Web	Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani	Inserisci Un Commento	75
Newsfood.com	Web	Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani	Inserisci Un Commento	78
Mixerplanet.com	Web	Fipe: poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione	Stefanofossati	81
Lavalledeitempli.net	Web	Poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione	Redazione	84
Mainfatti.it	Web	Tuttofood 2017: 35% italiani mangia fuori casa, consumo pane -7,5% dal 2000	Redazione	88
Italiachiamaitalia.it	Web	Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione	Italiachiamaitalia	90
Greenhell.altervista.org	Web	Tuttofood: Carlsberg presenta il locale locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori	Redazione	96
Comunicaffe.it	Web	Fipe: è cresciuta l'importanza della colazione nello stile di vita degli italiani	Desk1	99
Instoremag.it	Web	Vent'anni fa, la spesa era diversa: Fipe fotografa il nuovo rapporto degli italiani col cibo	Anna Muzio	103
Ascomtorino.it	Web	POCA FRUTTA E CARNE ROSSA, MA CRESCE L'IMPORTANZA DELLA COLAZIONE		106
Area-arch.it	Web	Ecosostenibilità e cibo: Lessmore a Milano Food City e TuttoFood	Davide Cattaneo	108
Meteoweb.eu	Web	Doggy bag: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine	Filomena Fotia	111

Comocity.it	Web	Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato	Francesca Guido	113
Ecodallecitta.it	Web	La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag	Rifiuti Sostenibilit�	116
Ecoincitta.it	Web	Doggy bag, l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine	Admin	119
Ecodallecitta.it	Web	La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag	Rifiuti Sostenibilit�	121
Mixerplanet.com	Web	Family bag, c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato	Ncavazzuti	124
Milano.zone	Web	Milano.zone Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato	Admin	127
Imgpress.it	Web	La cultura antispreco comincia dalla tavola: I		129
Varesenews.it	Web	Anche i locali diventano ecosostenibili: Carlsberg e Lessmore insieme per mostrarlo a Tutto Food	Stefania Radman	131
Altraeta.it	Web	Le nuove abitudini alimentari degli italiani	Redazione	133
Italiachiamaitalia.it	Web	Contro gli sprechi alimentari fuori casa arriva la doggy bag	Italiachiamaitalia	135
Comunicaffe.it	Web	ECCO PERCH� GLI ITALIANI HANNO ANCORA IMBARAZZO A CHIEDERE LA DOGGY BAG		138
Laprovinciadiavarese.it	Web	Il Birrifico Poretti porta l'orgoglio varesino alla fiera internazionale di Milano TuttoFood	Silvia Bottelli	141
Ilgiornaleditalia.org	Web	La cultura "antispreco" comincia dalla tavola	Copyright Il Giornale D'italia �	143
Ecodegliblei.it	Web	IL PRESIDENTE FIPE DI RAGUSA, MAURIZIO TASCA, AL TUTTOFOOD		145
Italreport.it	Web	Il presidente provinciale Fipe Ragusa al Tuttofood di Milano con chef di grande rilievo nazionale – ITALREPORT	Redazione	147
Bioecogeo.com	Web	Doggybag: i clienti hanno ancora imbarazzo nel chiederla	Redazione	149
Lesoste.it	Web	Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione	Pubblicato Il	152
Radionumberone.it	Web	Doggy Bag: Un ultimo Tabù da far cadere.		154

DOMANI IL VIA ALL'EVENTO

Sapori e cibi da tutto il mondo Tuttofood supera anche il 2015

Camilla Rocca a pagina 2

FINO ALL'11 MAGGIO

Ecco i «fanatici» della tavola TuttoFood batte anche Expo

Domani al via la manifestazione regina del settore: 2.850 espositori, 500 esteri. Superata l'edizione 2015

Camilla Rocca

■ Da domani fino all'11 maggio la città di Milano sarà invasa da fanatici del food, esperti gourmet, degustatori provetti e cultori dell'agroalimentare: torna Tutto Food, la manifestazione biennale più importante in Italia che coniuga il mondo del cibo al business con 180mila metri quadrati di superficie espositiva, oltre 2.850 espositori, 500 dei quali esteri (+10% rispetto allo scorso anno), superando il record di presenze dell'edizione di Expo 2015.

Delegazioni provenienti da Usa, Canada, Sud America, Germania e Paesi del Golfo troveranno pane per i loro denti con le proposte artigianali Made In Italy per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo. Per chi non volesse perdersi nei meandri della mastodontica fiera abbiamo selezionato gli appuntamenti più

APPUNTAMENTI

Si parte domani alle 11 con un incontro dedicato alla «food policy»

significativi: si parte con il con-

vegno inaugurale, domani alle 11 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su Il valore della food policy- La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità, si discuterà su come garantire il consumo accessibile a prodotti sicuri e di alta qualità. Alle 14.30 nella stessa sala si parlerà del «ruolo e degli impegni della ristorazione» organizzato da FIPE-Confcommercio, una tavola rotonda con gli chef stellati Davide Oldani, Carlo Cracco e Moreno Cedroni. Nell'Area Gourmet al padiglione 10, firmata Electrolux e Pastificio dei Campi, dieci JRE, i giovani chef dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, provenienti da 12 nazioni europee, valorizzeranno piatti gourmet in coinvolgenti dimostrazioni ogni ora dalle 10.00 alle 15. Anche il Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di FIPE, all'entrata dei padiglioni 2 e 4, si popolerà di eventi no stop: da assaggi di succhi e centrifugati all'arte dell'intaglio di frutta e verdura, fino a illustrare il prototipo di bar salustico ed ecosostenibile con il progetto «5 colori in 5 porzioni». Nonna Clementina, maestra di «panella», tutti i giorni

insegnerà a tirare a mano la sfoglia al pad. 5, stand D02/E03. Alle 12.30 di domani allo stand della Corea, pad. 6 B09/C10, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari del ristorante Unico daranno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Chef italiani ma ingredienti sudamericani il 9 maggio nell'area «Academy» di Tuttofood dalle 13 alle 13.45 si preparerà una ricetta a base di carne utilizzando un mix di spezie e condimenti tipicamente sudafricani, dalle 15 alle 15.45 lo chef Gianni D'Amato è il testimone del gemellaggio Emilia-Romagna e SudAfrica preparando «non solo verde» un piatto con coda di rospo e polvere di alghe (per prenotare tel. 02 8858581). Martedì 9 alle 11 tre showcooking in contemporanea: allo stand del Consorzio Gorgonzola, pad. 4, K18/L13, Antonio Cannavacciuolo ammalia creando dal vivo ricette a base di Gorgonzola DOP; ancora formaggi allo stand de La Golosa di Puglia, pad. 4, G18/H15, dove Gianfranco Vissani eseguirà live due ricette con prodotti tipici; infine le creazioni di Alessandro Borghese allo stand di Pasta

Armando (pad. 5 stand C18/D19). Sempre alla stessa ora al pad 5 Anicav, associazione nazionale industriali conserve alimentari vegetali, presenta «Sua maestà il pomodoro pelato», verrà cucinato in diretta un ragù con oltre 300 litri di pomodoro. Alle ore 12 verrà presentato (e degustato) il nuovo Marron Noi del maestro Fiasconaro con marroni piemontesi, cioccolato al gianduia e doppia glassatura di cioccolato fondente (pad. 3 H21/K24).

Degustazione tutti i giorni per la nuova birra gluten free del birrifico artigianale Labi

Beer (pad. 3 T05). «Il meglio dell'Italia da Nord a Sud»: un incontro tra due aziende, due regioni e due filosofie per portare sulle tavole (e a tutti i presenti) il meglio del Made in Italy degli insaccati. L'appuntamento è tutti i giorni al pad. 2 F01/Go4 con il salame campagnolo di Salumi Pasini e la spianata piccante della Calabria di Filiera Madeo. Una nota di colore: l'azienda Callipo, conosciu-

PER TUTTI I GUSTI

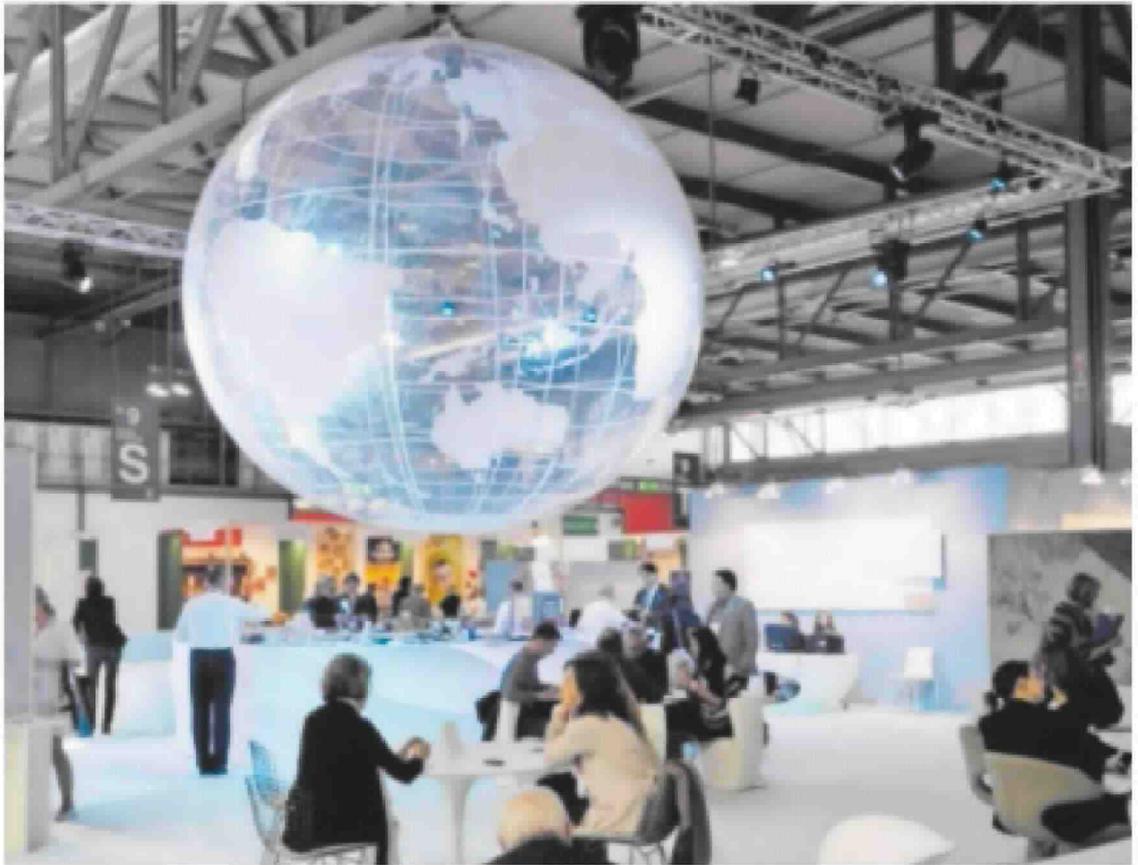
Produzioni tipiche, degustazioni

e creazioni live degli chef

ta in tutta Italia per la produzione di tonno, bottarga e prodotti ittici ha appena creato una linea di gelato naturale Puressenza in degustazione tutti i giorni al pad. 7 H01 K10, da Pizzo Calabro si passa dal pesce al gelato. Infine per gli amanti delle storiche Pastiglie Leone al pad 7 B21 sarà presentata e regalata a tutti i presenti la nuova «lattina da passeggio» come amava chiamarla Luigi Leone in edizione limitata per il centosettantesimo anniversario.

MADE IN ITALY

Da domani fino all'11 maggio la città sarà invasa da fanatici del food esperti gourmet, degustatori provetti e cultori dell'agroalimentare. Delegazioni provenienti da Usa, Canada, Sud America, Germania e Paesi del Golfo troveranno pane per i loro denti con le proposte artigianali Made In Italy per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo.



Fipe in prima fila contro gli sprechi alimentari

Gli esercenti

A margine di TuttoFood il consiglio della Federazione
Sul tavolo anche il tema dei buoni lavoro

Lotta agli sprechi, ma anche un promemoria su un problema italiano e rimarcato pure a Como: l'abolizione dei voucher.

La Fipe ieri ha vissuto una giornata intensa a TuttoFood. Prima, un anticipo alla Fondazione Feltrinelli dove si è svolto il consiglio. «Importante per noi – osserva il presidente comasco,

Giovanni Ciceri – è stato anche toccare il tema dei buoni lavoro. A Como avevamo rilevato come la loro scomparsa abbia creato problemi al settore della ristorazione e ancora ne comporterà. Il premier Gentiloni si era preso l'impegno di concordare un nuovo strumento con noi, quando è intervenuto al forum di Confcommercio a Cernobbio».

Intanto dopo il consiglio, non è mancato a TuttoFood un convegno su un tema di Expo per molti sprofondato in sordina mentre il settore vi tiene molto: la lotta agli sprechi alimentari. La ristorazione è pronta a fare la

sua parte e già sta portando il suo contributo. In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile – ha sottolineato il presidente nazionale Lino Stopani - nella sola Ue ogni anno vengono gettate 88 milioni di tonnellate di cibo. Ciò significa uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro, il 20% degli alimenti prodotti. I pubblici esercizi stanno portando avanti un'opera di educazione in questo senso dalle family bag per consegnare il cibo avanzato, arrivando alla formazione delle nuove leve.



Giovanni Ciceri



I ristoranti: basta sprechi e subito i nuovi voucher

Lotta agli sprechi, ma anche un promemoria su un problema italiano e rimarcato pure a Como: l'abolizione dei voucher.

La **Fipe** ha vissuto una giornata intensa a TuttoFood. Prima, un anticipo alla Fondazione Feltrinelli dove si è svolto il consiglio. «Importante per noi – osserva il presidente comasco, Giovanni Ciceri – è stato anche toccare il tema dei buoni lavoro. A Como avevamo rilevato come la loro scomparsa

abbia creato problemi al settore della ristorazione e ancora ne comporterà. Gentiloni si era preso l'impegno di concordare un nuovo strumento con noi, quando è intervenuto al forum di Confcommercio a Cernobbio». Per ora, tuttavia, dal Governo ancora nessun segnale.

Fipe tiene alta l'attenzione e porta avanti le sue proposte. Intanto dopo il consiglio, non è mancato a TuttoFood un convegno su un tema di Expo per molti sprofondato in sordina

mentre il settore vi tiene molto: la lotta agli sprechi alimentari. La ristorazione è pronta a fare la sua parte e già sta portando il suo contributo. In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile – ha sottolineato il presidente nazionale Lino Stopani – nella sola Ue ogni anno vengono gettate 88 milioni di tonnellate di cibo. Ciò significa uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro, il 20% degli alimenti prodotti. I pubblici esercizi stanno portando avanti un'opera di educazione in questo senso dalle family bag per consegnare il cibo avanzato.

M. Lua.



**AL RISTORANTE I CLIENTI HANNO ANCORA IMBARAZZO A PORTARE
A CASA IL CIBO AVANZATO**

La cultura "antispreco" comincia dalla tavola

*L'impegno di Fipe e Comieco per trasformare
un tabù in abitudine grazie alla doggy bag*

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa è la mission messa in campo da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato da Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa. Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e



un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità". Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Co-

mieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia. La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i

tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto "Se avanzo mangiatemi" di Comieco per arrivare fino alla "Foody Bag" distribuita da Concommercio a Milano proprio in occasione della Food Week. Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il 92% dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il 95% la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il 93% è importante per contenere gli sprechi alimentari; il 94% la ritiene utile, e l'87% facilmente attuabile.

Elvira Mami



COMUNE E COMMERCianti: TANTI TURISTI, MOSSA L'ECONOMIA

Promossa la settimana del cibo “Diventerà un appuntamento fisso”

Un grande successo per la settimana del cibo, i cui eventi principali si sono chiusi nella giornata di ieri. Se la fiera biennale di “TuttoFood” ha fatto registrare la presenza di oltre 80mila visitatori (correggendo al rialzo il risultato del 2015), Food City, la kermesse di eventi coordinata dal Comune, ha visto 178mila parteci-

panti ai vari appuntamenti sparsi per la città. Un passo concreto verso la «Davos del cibo» che vorrebbe il sindaco Sala. Una settimana da replicare secondo i commercianti. E che l'assessore Tajani vorrebbe rendere annuale per quanto riguarda Food City.

LUCA DE VITO A PAGINA V

Affari, turisti e shopping Food Week promossa “Evento fisso a Milano”

Il Comune studia altre edizioni sul modello “Davos del cibo”
 Commercianti soddisfatti: “Notevole beneficio ai ristoranti”

LUCA DE VITO

LA SETTIMANA del cibo ha fatto il pieno. La fiera biennale “TuttoFood” che si è svolta a Rho-Però ha fatto registrare circa 80mila visitatori (di poco sopra il record del 2015), mentre gli appuntamenti di “Food City”, evento durato dal 4 maggio fino a ieri, ha visto 178mila partecipanti ai vari show cooking, degustazioni, talk e incontri organizzati secondo il palinsesto voluto dal Comune. Un buon risultato, quindi, che si pone sulla scia del successo di Expo e che mette le basi per fare di questo evento un appuntamento fisso per la città. Seguendo quindi il desiderio del sindaco Sala che punta a fare di Milano «la Davos del cibo». A Palazzo Marino dunque il piano è ripetere l'evento sul cibo in città dopo questa prima edizione ogni anno, a prescindere dalla fiera. «I numeri di questa prima edizione di Milano Food City sono un trampolino di lancio

per un appuntamento che vorremmo diventasse annuale — ha detto l'assessora alle Attività produttive del Comune, Cristina Tajani —. Un modo per ri-

La giunta rilancerà il bollino di qualità per la pausa pranzo con menù salutisti

portare l'attenzione al cibo. Su questo tema daremo corpo poi anche all'iniziativa “un pasto sano”, riconoscendo a quei ristoranti che seguono le linee guida dell'Ats sull'alimentazione sana un bollino di qualità».

Tra le varie kermesse, buoni risultati registrati dalla Week&Food che con i suoi appuntamenti in città (aperitivi, street food ed eventi) ha totalizzato oltre 48mila visitatori. Da sola “Taste of Milano”, nei nuovi spazi The Mall di Porta Nu-

ova, ha visto oltre 22mila persone a seguire i grandi chef internazionali. Buon ritorno anche per le varie postazioni di street food: l'evento più seguito è stato la “Notte Golosa” al Mercato comunale di Wagner.

Soddisfazione arriva dal settore del Commercio e dai gestori dei locali per il quale il bilancio di questa settimana è più che positivo. «Su “TuttoFood” la città e la fiera hanno investito molto — dice Lino Stoppani, vicepresidente di Confcommercio e presidente di Epam —. Il dopo Expo ha rafforzato il tema dell'alimentazione a Milano. Un investimento che si è visto soprattutto per quanto riguarda la qualità degli eventi. La presenza di Obama, del resto, parla da sola. Di questo accreditamento del sistema fieristico milanese e della grande qualità degli espositori hanno avuto poi notevole beneficio anche le attività di supporto come i ristoranti. Speriamo che Milano riesca a

rafforzare il suo ruolo nel settore del food, riuscendo a competere con la concorrenza fortissima degli eventi di Colonia e Parigi, dove si svolgono grandi e importanti fiere del cibo. Tra due anni si replica? Speriamo di sì, noi siamo pronti».

In questa settimana il cibo non è stato declinato solo come degustazioni e occasioni per provare menù e sapori. Ad esempio è stata l'occasione per partecipare ad appuntamenti, iniziative ed esperienze culturali dedicate alla sfida globale del

diritto al cibo ("Food For All!") che hanno avuto un ruolo fondamentale: organizzato da Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, l'evento che ha raggiunto i cinquemila visitatori con laboratori didattici, tavoli di lavoro, talk e dibattiti di riflessione scientifica oltre a serate con spettacoli, reading, proiezioni, live performance e una mostra interattiva dedicata a un giro del mondo per quanto riguarda la cultura del cibo.

Soddisfazione arriva anche

dal settore alberghiero. Le cifre rese note dalla Camera di commercio parlano di un incremento del 14 per cento nel tasso di occupazione delle camere, passato dal 68 per cento del 2016 al 78 per cento di quest'anno. «Un dato molto positivo quello degli alberghi — dice Andrea Painini, presidente di Confesercenti Milano — soprattutto perché le prenotazioni hanno retto anche la domenica sul lunedì, cosa che in questo periodo solitamente non accade».



80mila

TUTTOFOOD

Circa 80mila i visitatori che hanno frequentato questa edizione della fiera a Rho. Un dato leggermente superiore ai 78mila del 2015

178mila

FOOD CITY

Gli eventi organizzati con la regia del Comune hanno avuto successo. Appuntamenti che spaziavano dalle degustazioni ai talk sulla cultura del cibo

22mila

TASTE OF MILANO

Sono le persone che hanno affollato gli spazi del The Mall di Porta Nuova per seguire le lezioni dei grandi chef internazionali



TRA CHEF E STREET FOOD

Dai flash mob alle cene all'aperto, la Food Week chiude con 178mila presenze



La salute vien mangiando al ristorante: convegno **Fipe** a Tuttofood



Lino Enrico Stoppani

Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi organizza lunedì 8 maggio a Fieramilano il **convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”**, in occasione di **Tuttofood** e della **Milano Food Week**.

Fipe sottolinea l'importanza dell'alimentazione quale “motore” di benessere, presentando nuovi dati sul tema e riunendo alcuni tra i principali **rappresentanti della ristorazione, accademici ed esponenti del mondo associativo**. Un'importante occasione per fare il punto sul fondamentale ruolo e sulla responsabilità dei pubblici esercizi nel promuovere i valori di un' alimentazione sana, equilibrata e di qualità nei confronti dei consumatori.

Lunedì 8 maggio 2017, ore 14.30
Sala Martini – Centro Congressi Stella Polare
Fieramilano Rho (Milano)

Il programma

Introduzione

Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe**

Tavola rotonda alla presenza di:

- **Davide Oldani**, Ristorante D'O
- **Marisa Porrini**, Università di Milano
- **Carlo Cracco**, Ristorante Cracco
- **Antonio Schiavelli**, presidente Unaproa
- **Moreno Cedroni**, Ristorante Madonnina del Pescatore

Conclusioni

Beatrice Lorenzin, ministro della Salute (in attesa di conferma)

Modera **Licia Granello**, *La Repubblica*



Home > Eventi > La salute vien mangiando al ristorante: convegno Fipe a Tuttofood

La salute vien mangiando al ristorante: convegno Fipe a Tuttofood

Eventi Apr 27, 2017



Lino Enrico Stoppani

Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi organizza lunedì 8 maggio a Fieramilano il convegno **“Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”**, in occasione di **Tuttofood** e della **Milano Food Week**.

Fipe sottolinea l'importanza dell'alimentazione quale “motore” di benessere, presentando nuovi dati sul tema e riunendo alcuni tra i principali **rappresentanti della ristorazione, accademici ed esponenti del mondo associativo**. Un'importante occasione per fare il punto sul fondamentale ruolo e sulla responsabilità dei pubblici esercizi nel promuovere i valori di un' alimentazione sana, equilibrata e di qualità nei confronti dei consumatori.

Lunedì 8 maggio 2017, ore 14.30

**Sala Martini – Centro Congressi Stella Polare
Fieramilano Rho (Milano)**

Il programma

Introduzione

Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe

Tavola rotonda alla presenza di:

- **Davide Oldani**, Ristorante D'O
- **Marisa Porrini**, Università di Milano
- **Carlo Cracco**, Ristorante Cracco
- **Antonio Schiavelli**, presidente Unaproa
- **Moreno Cedroni**, Ristorante Madonna del Pescatore

Conclusioni

Beatrice Lorenzin, ministro della Salute (in attesa di conferma)

✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Search

VIDEO MIXERPLANET

E ora l'amaro diventa protagonista della mixability. VIDEOREPORTAGE



IGINIO MASSARI THE SWEETMAN

Iginio Massari The Sweetman, una tarte tatin da mangiare a occhi chiusi



Sfoglia gli ultimi numeri



295 – Aprile 2017



294 – Marzo 2017



Email *

Ragione sociale *

FoodFriends, 8 giorni per vivere Milano con gusto - Dal 4 all'11 maggio oltre 200 eventi fra degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio promossi dal sistema Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano F

Milano -

Milano, 28 aprile 2017 - Oltre 200 iniziative fra degustazioni, incontri, happy hour e show cooking. Sono gli eventi di FoodFriends che dal 4 all'11 maggio animeranno Milano durante Week&Food, il fuorisalone di Tuttofood nell'ambito di Milano Food City.

*'FoodFriends, con i suoi eventi fuori salone diffusi sul territorio - spiega **Giorgio Rapari**, incaricato allo sviluppo associativo di Confcommercio Milano - rafforza l'attrattività di Milano come riferimento anche della filiera agroalimentare. Qualità, sostenibilità e solidarietà sono i tre temi su cui si sviluppa questa iniziativa nata nel contesto di Milano Food City. Siamo certi che sarà un debutto vincente. FoodFriends è un laboratorio di sperimentazione e tendenze dei nuovi saperi del gusto. Un contributo per fare di Milano una città sempre più globale'.*

Le associazioni e gli enti di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza - dagli operatori dell'agroalimentare alle associazioni di via con gli operatori commerciali dei vari settori; dai ristoranti, bar, locali serali ai torrefattori; dagli albergatori alle guide turistiche; dalle aziende produttrici ai negozi al dettaglio di articoli per la cucina e la tavola, alla scuola di formazione del Capac Politecnico del Commercio e del Turismo (viale Murillo 17) - partecipano a FoodFriends con una rete di iniziative diffuse sul territorio.

Coinvolti e aperti al pubblico, oltre alla sede del Capac, Palazzo Bovara (il Circolo del Commercio in corso Venezia 51), il Casello Ovest di Porta Venezia (polo agroalimentare di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza); i Mercati Comunali Coperti di Wagner e Morsenchio, le associazioni di via con eventi in via Piero della Francesca, Paolo Sarpi e Vittor Pisani; diversi negozi in città con dimostrazioni e degustazioni; i ristoranti degli hotel con gli aperitivi a 5 stelle, le guide turistiche con i

percorsi di cibo e arte.

Informazioni e iniziative su www.confcommerciomilano.it

LE INIZIATIVE DI FOODFRIENDS

EPAM: SOLIDARIETA' E LOTTA ALLO SPRECO CON LE FOODY BAG CON 'FOODFRIENDS FOR GOOD' IN RISTORANTI E LOCALI - FoodFriends è solidarietà con FoodFriends for Good, l'iniziativa - realizzata attraverso Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi della Confcommercio milanese - dedicata al sostegno delle imprese dei territori del Centro Italia colpiti dal terremoto. I ristoranti aderenti a FoodFriends for Good acquistano prodotti tipici alimentari da aziende locali delle zone del sisma e inseriscono nel proprio menu, durante la settimana di FoodFriends, un piatto che li preveda o un aperitivo dedicato nei locali serali. Partecipare a FoodFriends for Good significa anche sostenibilità e lotta allo spreco alimentare: i ristoranti distribuiranno ai propri clienti le 'FoodFriends Foody bag' per una maggiore sensibilizzazione nella lotta allo spreco alimentare (iniziativa possibile grazie al contributo di Edenred e Re-Box).

ALTOGA: TUTTO SUL CAFFÈ E LE SPEZIE E DOMENICA 7 MAGGIO I BAMBINI PROTAGONISTI A PALAZZO BOVARA (CIRCOLO DEL COMMERCIO, CORSO VENEZIA 51)

A Palazzo Bovara (Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, corso Venezia 51) manifestazione-evento organizzata da **Altoga, l'Associazione lombarda torrefattori, importatori di caffè e grossisti alimentari** - aperta al pubblico tutti i giorni dalle ore 9 alle 19 con colazioni, showcooking ed happy hour in cortile. Previsti cocktail a base di caffè e finger food preparati dai maestri del caffè. Saranno create bouvette

espositive che percorreranno la filiera del caffè e spiegheranno al pubblico le miscele e i caffè monorigine. Vi saranno degustazioni di specialità preparate dalla chef Miriam Bocchetta con le spezie di James 1599 e dei vari tipi di caffè delle torrefazioni presenti. Ci sarà la possibilità di partecipare a un mini corso sull'utilizzo corretto della moka e non mancherà la SfidaMoka, gara amatoriale del caffè con finale domenica 7 maggio alle ore 16. Domenica 7 maggio, dalle ore 11 alle 16, a Palazzo Bovara giornata dedicata ai bambini con l'Happy Meal di McDonald's: cappuccini colorati e merende salutari con frutta, verdura, yogurt, gelato, succhi di frutta e merendine. Sono previste aree gioco dove i più piccoli potranno colorare la schiuma dei cappuccini (assistiti dai Maestri del Caffè) e sperimentare i tavoli interattivi di Videothron pensati per loro.

TRADIZIONE, VALORE DELL'ALIMENTAZIONE E ARTE DELLA TAVOLA AL CASELLO OVEST DI PORTA VENEZIA CON LE ASSOCIAZIONI DEL POLO AGROALIMENTARE ED ART

Un ricco palinsesto di eventi e incontri aperti al pubblico - organizzato dalle associazioni del **Coordinamento filiera agroalimentare di Concommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza** - è previsto per FoodFriends **al Casello Ovest di Porta Venezia**: con i dettaglianti ortofrutticoli (8 e 9 maggio alle 14.30); i macellai (8 maggio alle 14.30); gli erboristi (9 maggio alle 20); i panificatori (10 maggio alle 14.30) e le enoteche (masterclass sul vino di WineMi il 4/5/9/10 e 11 maggio alle 20) che approfondiranno temi legati al valore della frutta e della verdura, della carne, delle tisane, del pane della tradizione milanese con esperti e degustazioni.

Art - Arti della Tavola e del Regalo (l'Associazione distributori, produttori e rivenditori di prodotti per la tavola, la cucina, il regalo e la decorazione della casa) organizza **al Casello Ovest di Porta Venezia** eventi, degustazioni e una mostra dal titolo 'La tavola con gusto: bellezza, cultura e cottura' dove carne, pesce, frutta e verdura ispirano l'apparecchiatura della tavola. Vi saranno degustazioni di risotto al Berluschi e all'Amarone con robot multifunzione di ultima generazione il 5 e 9 maggio alle 20; centrifughe e 'smoothies' (bevande a base di frutta ideali per mantenersi in forma) l'8 e 9 maggio alle 14.30; il rito delle tisane e degli infusi con mug e bollitori d'artista il 9 maggio alle 20 oltre a degustazioni di vino con calici ad hoc (nei masterclass di WineMi) e l'utilizzo di coltelli idonei per esaltare la fibra della carne (8 maggio ore 14.30).

CONOSCERE I SEGRETI DELLA VERA PIZZA E DEGUSTARLA - IL VILLAGGIO DELLA PIZZA AL CAPAC POLITECNICO DEL COMMERCIO E DEL TURISMO (VIALE MURILLO 17)

Il Capac Politecnico del Commercio e del Turismo apre al pubblico dall'8 al 10 maggio dalle ore 18 alle ore 22 con il 'Villaggio della Pizza': aree dedicate - le Piazzette - alla degustazione, alla conoscenza, al fare la pizza, agli incontri. Sarà presentata la Pizza Milano (con ingredienti di qualità da scoprire). Un seminario formativo-didattico (il 9 maggio alle ore 18.30) illustrerà le materie prime da scegliere per ottenere pizze ben lievitate, croccanti, leggere e gustose, con un occhio alla salute, ma senza pregiudicare il gusto. Un tecnico pizzaiolo preparerà alcune ricette messe a punto con la Fondazione Veronesi.

Previste degustazioni di pizza creativa l'8 maggio alle ore 20.30; di focaccia il 9 maggio alle 18.30; vi saranno lezioni sul corretto uso del forno a legna (il 9 maggio alle 18) e del forno a nastro (il 10 maggio alle 18) con showcooking degli studenti e dei loro maestri (e degustazioni). Pizza Masterclass protagonista l'8 maggio alle 18.30 e 'Pizza Lab for kids' il 10 maggio alle ore 17: un vero e proprio laboratorio di pizzeria per bambini dai 6 ai 12 anni che, guidati e animati dai docenti Capac e dai loro allievi, impareranno a impastare e a scoprire i segreti di una buona pizza.

'NOTTE GOLOSA' AL MERCATO COMUNALE COPERTO DI PIAZZA WAGNER (IL 6 MAGGIO) ore 18.30/24 - 'Notte golosa in Wagner' è l'iniziativa che per FoodFriends viene organizzata il 6 maggio (ore 18.30/24) al Mercato Comunale Coperto di piazza Wagner: con i vari operatori del Mercato percorsi del gusto tra assaggi di formaggi, taglieri di salumi, degustazioni di carne e pesce, pane, senza dimenticare gli amici a 4 zampe con una degustazione 'tutta per loro'.

'1° MILANO BARBECUE CONTEST' AL MERCATO COMUNALE COPERTO MORSENCIO (6 MAGGIO)

Il 6 maggio - ore 10/24 - al Mercato Comunale Coperto Morsenchio (viale Ungheria) è di scena il '1° Milano barbecue contest': prima gara di barbecue di pesce, carne, costine e showcooking con premiazione e cena finale.

APERITIVI A 5 STELLE NEI RISTORANTI DEGLI ALBERGHI (E RISOTTO ALLA MILANESE FOODFRIENDS)

DATA venerdì 28 aprile 2017

SITO WEB www.milanoonline.com

INDIRIZZO <http://www.milanoonline.com/news/ultim-ora/foodfriends-8-giorni-per-vivere-milano-con-gusto-dal-4-all11-maggio-oltre-200-eventi-fra-degustazioni-happy-hour-e-showcooking-d.html>

I ristoranti degli hotel aderenti ad Apam (l'Associazione albergatori della Confcommercio milanese) che aderiscono al circuito 'Aperitivi a 5 stelle' prepareranno, dal 4 all'11 maggio, particolari aperitivi per un rito tutto milanese e offriranno un "risotto alla milanese FoodFriends" a chi ordinerà una portata principale.

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI DEI SINGOLI PUNTI VENDITA: COSA SUCCEDDE IN CITTA'

Dal 4 all'11 maggio per FoodFriends sono numerose le iniziative dei singoli punti vendita: dimostrazioni sui temi della sana alimentazione, della conservazione e cottura dei cibi. Degustazioni di vino, salumi, frutta, tisane, the e gelati al pesto, pomodori secchi e tanti altri gusti innovativi.

PERCORSI DI ARTE E CIBO CON LE GUIDE TURISTICHE (GITEC)

Percorsi enogastronomici sul territorio milanese con le guide turistiche di Gitec (l'Associazione aderente alla Confcommercio milanese che di recente ha collaborato all'organizzazione di un corso di formazione enogastronomica con Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi e Confguide).

FOODFRIENDS- LE INIZIATIVE SUL TERRITORIO CON LE ASSOCIAZIONI DI VIA

VIA PIERO DELLA FRANCESCA E PDF (PEOPLE DRINK FOOD) - 8/11 maggio dalle 18 alle 22.30 - Ascopier organizza in via Piero della Francesca eventi, food&drink, show cooking, conferenze, mostre, spettacoli e flashmob. Un percorso enogastronomico diffuso con produttori e degustazioni all'interno dei tanti esercizi commerciali. Non mancherà anche la solidarietà con due serate di cene con i prodotti di Castelluccio di Norcia (parte del ricavato verrà devoluto alle zone colpite dal terremoto). I bambini della Scuola Mantegna illustreranno il cibo con immagini fotografiche. Spazio anche agli amici a 4 zampe con una serata-aperitivo. Showcooking con pasticceria e barbecue.

SA[R]PORE IN PAOLO SARPI - 8-11 maggio - 'Sa[r]pore' in Paolo Sarpi con Sarpi Doc: 'Il piacere della scoperta di sapori, gusti...e tanto altro in Sarpi': in via Paolo Sarpi e dintorni, per FoodFriends, si potranno scoprire e sperimentare, attraverso un percorso fra le botteghe storiche, street food e locali, i sapori e i gusti in un quartiere fra i più internazionali di Milano. Il 10 maggio serata con eventi, musiche, artisti di strada, e animazioni per condividere attraverso il food il piacere di stare assieme.

IN VIA VITTOR PISANI L'ARTE DELLA COSTINA - 6 maggio dalle ore 11

In via Vittor Pisani (con Asco Repubblica, l'Associazione dei commercianti di zona piazza Repubblica insieme ad Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi) con i Maestri dell'Accademia Italiana della Costina vi saranno degustazioni per il pubblico in particolare della costina di maiale alla griglia (prodotto di qualità a marchio De.Co). Parte del ricavato raccolto con la degustazione verrà devoluto in beneficenza. Il pubblico che acquisterà la carne preparata dei Maestri accademici avrà la possibilità di degustarlo negli spazi dei pubblici esercizi adiacenti (con il consiglio di abbinamenti di vini e altre bevande). Per i più piccoli momenti di intrattenimento, zucchero filato e caramelle.

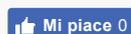
Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza 027750222
relazioni.esterne@unione.milano.it

Allegati:

[Scarica il comunicato stampa in pdf](#)

Il contenuto è stato pubblicato da **Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza** in data **28 aprile 2017**. La fonte è l'unica responsabile dei contenuti.
Distribuito da Public, inalterato e non modificato, in data **28 aprile 2017 08:17:27 UTC**.

[Ultim'ora](#), [Cronaca](#)
[Milano](#)



Mappa



Il nostro network: News e Eventi | Ultim'ora e Politica | Hotels e Alloggi

MILANO[®]

Ultim'ora ONLINE

Venerdì 28 Aprile 2017

NEWS & EVENTI | ULTIM'ORA | CRONACA | POLITICA | ATTUALITÀ | COMUNI | ECONOMIA



Home Page | Pubblicità con noi | Disclaimer | Copyright | Galleria fotografica | Redazione | Newsletter | Contattaci



Siete su: » Home page » Ultim'ora » FoodFriends, 8 giorni per vivere Milano con gusto - Dal 4 all'11 maggio oltre 200 eventi fra degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio promossi dal sistema Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano F

FoodFriends, 8 giorni per vivere Milano con gusto - Dal 4 all'11 maggio oltre 200 eventi fra degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio promossi dal sistema Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano F

Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza Oggi, 10:17

Milano -
28/04/17 -

Milano, 28 aprile 2017 - Oltre 200 iniziative fra degustazioni, incontri, happy hour e show cooking. Sono gli eventi di FoodFriends che dal 4 all'11 maggio animeranno Milano durante Week&Food, il fuorisalone di Tuttofood nell'ambito di Milano Food City.

'FoodFriends, con i suoi eventi fuori salone diffusi sul territorio - spiega Giorgio Rapari, incaricato allo sviluppo associativo di Confcommercio Milano - rafforza l'attrattiva di Milano come riferimento anche della filiera agroalimentare. Qualità, sostenibilità e solidarietà sono i tre temi su cui si sviluppa questa iniziativa nata nel contesto di Milano Food City. Siamo certi che sarà un debutto vincente. FoodFriends è un laboratorio di sperimentazione e tendenze dei nuovi saperi del gusto. Un contributo per fare di Milano una città sempre più globale'.

Le associazioni e gli enti di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza - dagli operatori dell'agroalimentare alle associazioni di via con gli operatori commerciali dei vari settori; dai ristoranti, bar, locali serali ai torrefattori; dagli albergatori alle guide turistiche; dalle aziende produttrici ai negozi al dettaglio di articoli per la cucina e la tavola, alla scuola di formazione del Capac Politecnico del Commercio e del Turismo (viale Murillo 17) - partecipano a FoodFriends con una rete di iniziative diffuse sul territorio.

Coinvolti e aperti al pubblico, oltre alla sede del Capac, Palazzo Bovara (il Circolo del Commercio in corso Venezia 51), il Casello Ovest di Porta Venezia (polo agroalimentare di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza); i Mercati Comunali Coperti di Wagner e Morsenchio, le associazioni di via con eventi in via Piero della Francesca, Paolo Sarpi e Vittor Pisani; diversi negozi in città con dimostrazioni e degustazioni; i ristoranti degli hotel con gli aperitivi a 5 stelle, le guide turistiche con i

percorsi di cibo e arte.

Informazioni e iniziative su www.confcommerciomilano.it

LE INIZIATIVE DI FOODFRIENDS

EPAM: SOLIDARIETA' E LOTTA ALLO SPRECO CON LE FOODY BAG CON 'FOODFRIENDS FOR GOOD' IN RISTORANTI E LOCALI -
FoodFriends è solidarietà con FoodFriends for Good, l'iniziativa -

Cronaca

30 Aprile e 1 Maggio...le attività al Parco continuano, Milano

» Cronaca

FoodFriends, 8 giorni per vivere Milano con gusto - Dal 4 all'11 maggio oltre 200 eventi fra degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio promossi dal sistema Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano F, Milano

» Cronaca

Concorso di disegno nelle scuole primarie, Senago

» Cronaca

Graduatoria provvisoria per l'assegnazione di alloggi di edilizia pubblica, Cesano Boscone

» Cronaca

Campus estivo 2017, Cesano Boscone

» Cronaca

Visualizza tutti »

Attualità

CET 18.20 - Assemblée ordinaria aprile 2017, Milano

» Attualità

Baseball, giornata di derby in serie A, Senago

» Attualità

Eprice: 1q17 GMV a 61 MILIONI di EURO (+14%) e RICAVI a 46 MILIONI di EURO (+8%), Milano

» Attualità

Pirelli e Marco POLO approvano operazione per IPO già dal quarto trimestre 2017, Milano

» Attualità

Dmail Group Spa - Il Cda approva il progetto di bilancio di esercizio al 31 dicembre 2016, Milano

» Attualità

Visualizza tutti »

Economia

Fastweb e Ancitel: partnership per supportare la digital transformation dei Comuni, Milano

» Economia

Bosch e Ducati Riding Experience: partnership

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Cerca Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria

Seleziona il comune

Cerca

Comuni

Seleziona il comune

Cerca

Cerca un Hotel a Milano

Ricerca Alloggi Ricerca per nome

Seleziona la tua destinazione

Data check-in

Data check-out

Visualizza solo alloggi disponibili

Camere	Adulti	Bambini
<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="0"/>

Tipo di alloggio

Visualizza ricerca avanzata

Cerca Tutte le Destinazioni

Connettiti

Seguici su



Milano Food City lancia la città del gusto e ci sarà anche Obama

👍 Mi piace 0

Milano Food City, ovvero 320 eventi **dal 4 all'11 maggio** che animeranno la città in una settimana dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione.



Comune di Milano, Confcommercio, Fiera Milano e Regione Lombardia, con diversi partner, riannodano il filo con il grande patrimonio di Expo 2015, riportando i riflettori sul cibo, la cultura del gusto, la sana e corretta alimentazione, promuovendo anche la tradizione agroindustriale italiana. Milano Food City è il grande contenitore di questa festa che avviene in concomitanza con **TuttoFood**, il salone internazionale dell'agro-industria che si tiene a **Fiera Milano** e ospita anche *Seeds&Chips* che porta in fiera start-up, aziende, università e istituzioni oltre al *Global Food Innovation Summit*, la conferenza internazionale che vede la partecipazione, il 9 maggio, dell'ex presidente degli Stati Uniti Barack Obama e tra gli altri, l'ex chef-consigliere della Casa Bianca Sam Kass, Kerry Kennedy, presidente del *Robert F. Kennedy Center for Justice and Human Rights*, i ministri Carlo Calenda e Mauro Martina.

IL 3 MAGGIO EVENTO INAUGURALE

Ad aprire la Milano Food City, sarà un grande evento di condivisione, in programma il 3 maggio dalle 19.30 alle 23 alla **Fondazione Giangiacomo Feltrinelli**, concepito per sensibilizzare sul **tema della fame** e ispirato dai valori della solidarietà e della beneficenza. Una grande festa con musica, intrattenimento e dj set farà da contorno alla donazione di derrate alimentari da parte delle aziende che patrocinano l'evento a beneficio di Banco Alimentare, Caritas e Pane Quotidiano che provvederanno alla distribuzione (Amadori, Coca-Cola Italia, Coop, Rio Mare, Riso Scotti). Il meccanismo di **donazione** si basa sulla partecipazione e si concretizza con un sistema di bilance: sotto lo slogan **All For Food! #piusiamoepiudoniamo**, i cittadini saranno invitati a pesarsi come preferiscono, a gruppi, a coppie, da soli; ad ogni pesata verrà corrisposta una quantità di cibo da donare. La serata si apre con il Cooking Dj Set: sul palco Don Pasta e Lele Sacchi seguito da Artusi Remix, spettacolo multimediale di Don Pasta sulla cucina popolare italiana. La serata è animata dai conduttori radiofonici Filippo Solibello ed Elasti.

La Fondazione Feltrinelli, dal 3 al 10 maggio parteciperà anche con **Food For All! Dalla Carta di Milano al cibo del futuro per tutti**, iniziative e esperienze culturali dedicate alla sfida globale del diritto al cibo che prende le mosse dalla **Carta di Milano** consegnata durante Expo al segretario generale dell'Onu e sviluppa i principi qui contenuti con una mostra, laboratori didattici, solutionslab, talk, serate con musica, teatro e *reading*; il tutto nella sede di viale Pasubio 5.

WEEK&FOOD

E' il palinsesto concepito da **Fiera Milano** che porta per la prima volta gli operatori professionali fuori dai padiglioni di **TuttoFood** per una serie di eventi aperti al grande pubblico di appassionati, cittadini e turisti.

Si inizia al **The Mall** di Porta Nuova, dove dal 4 al 7 maggio andrà in scena **Taste of Milano**, il festival dove gli chef stellati incontrano il grande pubblico in un'area all'interno della quale sarà possibile degustare i

piatti proposti dai Jre - Jeunes Restaurateurs e partecipare ad iniziative di *Blind tasting*.

Dal 6 al 10 maggio, al Superstudio Più di via Tortona, TuttoFood sarà partner di **Italian Gourmet**: 5 giorni non-stop dedicati alla grande tradizione enogastronomica italiana in diverse aree tematiche: entertainment, cultura, cibo, workshop. I giovani talenti associati di Jre cureranno l'**Area Gourmet** con più di 120 prodotti della tradizione e dell'eccellenza culinaria di 12 Paesi. europei Inoltre proporranno sessioni "live" in cui 12 chef da 12 Paesi dedicate ai grandi classici e, in 7 prestigiosi hotel 5 stelle, reinterpreteranno **ogni sera** il tradizionale **aperitivo milanese**.

Il 5 maggio alle ore 19 c'è la festa con cui saranno riconsegnati alla città i **Dazi dell'Arco della Pace**, che ospiteranno eventi serali facendo eco alle iniziative sparse in città. Sempre ai Dazi, la mostra **Design for Food** realizzata da Adi illustrerà al pubblico come il design sia parte essenziale di uno dei comparti più importanti del Made in Italy.

Tra le iniziative diffuse, **Le fermate del gusto**: per tutta la settimana percorsi di **Street food** tra Corso Garibaldi, Piazza XXV aprile e vie limitrofe, oltre che in piazza XXIV maggio e



Nuova Darsena, protagonisti Apecar, food truck e pop-up sempre più gourmand.

Nelle serate dell'8 e 9 maggio, i migliori ristoranti e locali di Milano proporranno degustazioni di piatti, menù, vini, cocktail dedicati, con il nome di **Week & Food Experience**.

Infine, dal 3 al 9 maggio, al punto vendita de **Il Viaggiator Goloso** in viale Bellisario 1-3 si potrà diventare giurati di un'innovativa modalità di concorso, il **Cheese for People Awards**, premio che valorizza i formaggi tipici italiani attraverso assaggi "al buio". Dal 4 all'11, invece partono le iniziative di **FoodFriends**.

FOODFRIENDS

Oltre 200 le iniziative fra degustazioni, incontri, happy hour e show cooking nel calendario di FoodFriends, iniziativa promossa dal sistema Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza.

Solidarietà e lotta allo spreco: FoodFriends for Good e le Foody Bag

FoodFriends è solidarietà con FoodFriends for Good, l'iniziativa realizzata attraverso Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi della Confcommercio milanese, dedicata al sostegno delle imprese dei territori del Centro Italia colpiti dal terremoto. I ristoranti aderenti a FoodFriends for Good acquistano prodotti tipici alimentari da aziende locali delle zone del sisma e inseriscono nel proprio menu, durante la settimana di FoodFriends, un piatto che li preveda o un aperitivo dedicato nei locali serali. E i ristoranti distribuiranno ai clienti le "FoodFriends Foody bag" per sensibilizzarli nella lotta allo spreco alimentare (una bella iniziativa questa, resa possibile grazie al contributo di **Edenred** e **Re-Box**).

Tutto sul caffè e le spezie. Anche i bambini protagonisti

A Palazzo Bovara (Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, corso Venezia 51) manifestazione-evento organizzata da Altoga, l'Associazione lombarda torrefattori, importatori di caffè e grossisti alimentari - aperta al pubblico tutti i giorni dalle ore 9 alle 19 con colazioni, showcooking ed happy hour in cortile. Previsti cocktail a base di caffè e finger food preparati dai maestri del caffè. Bouvette espositive percorreranno la filiera del caffè e spiegheranno al pubblico le miscele e i caffè monorigine. Degustazioni di specialità preparate dalla chef Miriam Bocchetta con le spezie di James 1599 e dei vari tipi di caffè delle torrefazioni presenti. Si potrà partecipare a un mini corso sull'utilizzo corretto della moka e non mancherà la SfidaMoka, gara amatoriale del caffè con finale domenica 7 maggio alle ore 16.

Domenica 7 maggio, dalle ore 11 alle 16, giornata dedicata ai bambini con l'Happy Meal di McDonald's: cappuccini colorati e merende salutari con frutta, verdura, yogurt, gelato, succhi di frutta e merendine. Sono previste aree gioco dove i più piccoli potranno colorare la schiuma dei cappuccini (assistiti dai Maestri del Caffè) e sperimentare i tavoli interattivi di Videothron pensati per loro.

Porta Venezia, il Casello dell'agroalimentare e della tavola

Tanti gli eventi e incontri aperti al pubblico, organizzato dalle associazioni del Coordinamento filiera agroalimentare di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, al **Casello Ovest** di Porta Venezia: con i

dettaglianti ortofrutticoli (8 e 9 maggio alle 14.30); i macellai (8 maggio alle 14.30); gli erboristi (9 maggio alle 20); i panificatori (10 maggio alle 14.30) e le enoteche (masterclass sul vino di WineMi il 4/5/9/10 e 11 maggio alle 20) che approfondiranno temi legati al valore della frutta e della verdura, della carne, delle tisane, del pane della tradizione milanese con esperti e degustazioni.

In campo anche **Art - Arti della Tavola e del Regalo**, l'Associazione distributori, produttori e rivenditori di prodotti per la tavola, la cucina, il regalo e la decorazione della casa, che al Casello organizza la mostra La tavola con gusto: bellezza, cultura e cottura dove carne, pesce, frutta e verdura ispirano l'apparecchiatura. Previste degustazioni di risotto al Berlucchi e all'Amarone con robot multifunzione di ultima generazione il 5 e 9 maggio alle 20; centrifughe e "smoothies" (bevande a base di frutta ideali per mantenersi in forma) l'8 e 9 maggio alle 14.30; il rito delle tisane e degli infusi con mug e bollitori d'artista il 9 maggio alle ore 20, oltre a degustazioni di vino con calici ad hoc (nei masterclass di WineMi) e l'utilizzo di coltelli idonei per esaltare la fibra della carne (8 maggio ore 14.30).

I segreti della vera pizza e... la pizza Milano

Il Capac Politecnico del Commercio e del Turismo (viale Murillo 17) apre al pubblico dall'8 al 10 maggio dalle ore 18 alle 22 con il "Villaggio della Pizza": "piazzette" dedicate alla degustazione, alla conoscenza, al fare la pizza, agli incontri. Sarà presentata la Pizza Milano (con ingredienti di qualità da scoprire). Un seminario formativo-didattico (il 9 maggio alle ore 18.30) illustrerà le materie prime da scegliere per ottenere pizze ben lievitate, croccanti, leggere e gustose, con un occhio alla salute, ma senza pregiudicare il gusto. Un tecnico pizzaiolo preparerà alcune ricette messe a punto con la **Fondazione Veronesi**. Previste degustazioni di pizza creativa l'8 maggio alle ore 20.30 e focaccia il 9 maggio alle 18.30 lezioni sul corretto uso del forno a legna (il 9 maggio alle 18) e del forno a nastro (il 10 maggio alle 18) con showcooking degli studenti e dei loro maestri con degustazioni. Pizza Masterclass protagonista l'8 maggio alle 18.30 e "Pizza Lab for kids" il 10 maggio alle ore 17: laboratorio di pizzeria per bambini dai 6 ai 12 anni che, guidati e animati dai docenti Capac e dai loro allievi, impareranno a impastare e a scoprire i segreti di una buona pizza.

Notte Golosa in piazza piazza Wagner

"Notte golosa in Wagner" è l'iniziativa organizzata il 6 maggio (dalle ore 18.30 alle 24): percorsi del gusto nel mercato comunale coperto tra assaggi di formaggi, taglieri di salumi, degustazioni di carne e pesce, pane, senza dimenticare gli amici a 4 zampe con una degustazione "tutta per loro".

Milano barbecue contest

Il 6 maggio dalle 10 alle 24, al mercato comunale coperto Morsenchio di viale Ungheria è di scena la prima gara di barbecue di pesce, carne, costine e showcooking con premiazione e cena finale.

Aperitivi a 5 stelle e risotto alla milanese FoodFriends

I ristoranti degli hotel di Apam (l'Associazione albergatori della Confcommercio milanese) che aderiscono al circuito "Aperitivi a 5 stelle" prepareranno, dal 4 all'11 maggio, particolari aperitivi per un rito tutto milanese e offriranno un "risotto alla milanese FoodFriends" a chi ordinerà una portata principale.

Degustazioni e dimostrazioni

Dal 4 all'11 maggio per FoodFriends sono numerose le iniziative dei singoli punti vendita: dimostrazioni sui temi della sana alimentazione, della conservazione e cottura dei cibi. Degustazioni di vino, salumi, frutta, tisane, the e gelati al pesto, pomodori secchi e tanti altri gusti innovativi.

Arte e cibo con le guide turistiche

Percorsi enogastronomici di scoperta sul territorio milanese con le guide turistiche di Gitec, l'Associazione aderente alla Confcommercio milanese che di recente ha collaborato all'organizzazione di un corso di formazione enogastronomica con Capac Politecnico del Commercio e del Turismo, [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi e Confguide.

Piero della Francesca e Pdf (People drink food)

Dall'8 all'11 maggio (dalle 18 alle 22.30) Ascopier organizza in via Piero della Francesca eventi, food&drink, show cooking, conferenze, mostre, spettacoli e flashmob. Un percorso enogastronomico diffuso con produttori e degustazioni all'interno dei tanti esercizi commerciali. Non mancherà la solidarietà con due serate di cene con i prodotti di Castelluccio di Norcia (parte del ricavato verrà devoluto alle zone colpite dal terremoto). I bambini della Scuola Mantegna illustreranno il cibo con immagini fotografiche. Spazio anche agli amici a 4 zampe con una serata-aperitivo. Showcooking con pasticceria e barbecue.

Sa[r]pore in Paolo Sarpi

Dall' 8-11 maggio con Sarpi Doc: Il piacere della scoperta di sapori, gusti...e tanto altro, in via Paolo Sarpi e dintorni si potranno scoprire e sperimentare, attraverso un percorso fra botteghe storiche, street food e locali, i sapori e i gusti in un quartiere fra i più internazionali di Milano. Il 10 maggio serata con eventi, musiche, artisti di strada, e animazioni per condividere attraverso il food il piacere di stare assieme.

L'arte della costina

Appuntamento il 6 maggio dalle ore 11 In via Vittor Pisani (con Asco Repubblica, l'associazione dei commercianti di zona e Epam) con i Maestri dell'Accademia Italiana della Costina degustazioni per il pubblico in particolare della costina di maiale alla griglia (prodotto di qualità a marchio De.Co). Parte del ricavato raccolto sarà devoluto in beneficenza. Il pubblico che acquisterà la carne preparata dei Maestri accademici avrà la possibilità di assaggiarlo negli spazi dei pubblici esercizi adiacenti (con il consiglio di abbinamenti di vini e altre bevande). Per i più piccoli momenti di intrattenimento, zucchero filato e caramelle. Informazioni e iniziative su www.confcommerciomilano.it

SAPORE IN LOMBARDIA

Regione Lombardia porterà a Milano il circuito gastronomico dell'intero territorio e la settimana in diverse piazze di tutte le province. Con il progetto "Sapore in Lombardia", la Regione attiverà una serie di iniziative, tra le quali "**Sapore InLombardia LOUNGE**": da domenica 7 maggio a giovedì 11 maggio, dalle ore 19.30 alle 22, il **Roses Restaurant – Rosa Grande Hotel** ospiterà cinque serate in cui la Lombardia diventa protagonista attraverso i sapori, i colori e le eccellenze della sua enogastronomia tradizionale.

Per tutte le informazioni sugli eventi: www.milanofoodcity.it - www.weekandfood.it - www.confcommerciomilano.it - www.sapore.in-lombardia.it - www.fondazionefeltrinelli.it



SOGNI DI DIVENTARE REPORTER?

Condividi:



Commenti:



Milano Food City lancia la città del gusto e ci sarà anche Obama

Dal 4 all'11 maggio più di 320 eventi e appuntamenti. Dalla Week&Food di Fiera Milano a FoodFriends di Confcommercio. La Regione presenta i Sapori di Lombardia. Festa inaugurale il 3 alla Fondazione Feltrinelli. Miniguide agli itinerari e ai luoghi del gusto

AlTaI - Ven, 28/04/2017 - 18:51



Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

Annunci

Editoriali

"L'invasione è organizzata". Si svegliano anche i pm
di Alessandro Sallusti



Opinione



Milano Food City, ovvero 320 eventi dal 4 all'11 maggio che animeranno la città in una settimana dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione. Comune di Milano, Confcommercio, Fiera Milano e Regione Lombardia, con diversi partner, riannodano il filo con il grande patrimonio di Expo 2015, riportando i riflettori sul cibo, la cultura del gusto, la sana e corretta alimentazione, promuovendo anche la tradizione agroindustriale italiana. Milano Food City è il grande contenitore di questa festa che avviene in concomitanza con TuttoFood, il salone internazionale dell'agro-industria che si tiene a Fiera Milano e ospita anche Seeds&Chips che porta in fiera start-up, aziende, università e istituzioni oltre al Global Food Innovation Summit, la conferenza internazionale che vede la partecipazione, il 9 maggio, dell'ex presidente degli Stati Uniti Barack Obama e tra gli altri, l'ex chef-consigliere della Casa Bianca Sam Kass, Kerry Kennedy, presidente del Robert F. Kennedy Center for Justice and Human Rights, i ministri Carlo Calenda e Mauro Martina.

IL 3 MAGGIO EVENTO INAUGURALE

Ad aprire la Milano Food City, sarà un grande evento di condivisione, in programma il 3 maggio dalle 19.30 alle 23 alla Fondazione **Giangiorgio Feltrinelli**, concepito per sensibilizzare sul **tema della fame** e ispirato dai valori della solidarietà e della beneficenza. Una grande festa con musica, intrattenimento e dj set farà da contorno alla donazione di derrate alimentari da parte delle aziende che patrocinano l'evento a beneficio di Banco Alimentare, Caritas e Pane Quotidiano che provvederanno alla distribuzione (Amadori, Coca-Cola Italia, Coop, Rio Mare, Riso Scotti). Il meccanismo di **donazione** si basa sulla partecipazione e si concretizza con un sistema di bilance: sotto lo slogan **All For Food! #piusiamoepiudoniamo**, i cittadini saranno invitati a pesarsi come preferiscono, a gruppi, a coppie, da soli; ad ogni pesata verrà corrisposta una

DAGLI SHOW-COOKING AI TREND, ALLA RICERCA SCIENTIFICA: CULTURA DI SETTORE A TUTTO CAMPO A TUTTOFOOD 2017

Milano, 2 maggio 2017 – È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a **fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi**. Appuntamento di profilo elevato il **convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00** nella **Sala Martini** del Centro Congressi Stella Polare, su *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*. A partire dalla ricerca condotta sul tema da **CENSIS** in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle **14.30 in Sala Martini** proseguono i temi di sistema con *Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*, convegno organizzato da **FIPE-Confcommercio**, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di **FIPE Lino Stoppani** e moderata da **Licia Granello** de *La Repubblica*, la tavola rotonda confronta gli chef stellati **Davide Oldani** del Ristorante D'O, **Carlo Cracco** del Ristorante Cracco e **Moreno Cedroni** del Ristorante Madonnina del Pescatore con **Marisa Porrini**, docente dell'Università La Statale di Milano e **Antonio Schiavelli**, Presidente di UNAPROA..

Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

E il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Nell'**Area Gourmet JRE** al pad. 10 i talenti di **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, da **12 nazioni** europee, valorizzano piatti gourmet in coinvolgenti dimostrazioni **ogni ora dalle 10.00 alle 15.00**.

Anche il **Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di FIPE**, Reception dei pad. 2/4 proporrà eventi nell'arco di tutta la giornata, da assaggi di **succhi e centrifugati** all'arte dell'intaglio di frutta e verdura presentata dal **maestro Beppo Tonon**, fino al prototipo di **bar salutistico ed ecosostenibile** con il progetto **"5 colori in 5 porzioni"** di UNAPROA.

Appuntamenti regolari anche con il **couscous** interpretato dalle blogger di Giallozaffeano **Sara Bonaccorsi e Simona Novarini**, al pad. 4 stand T22, e con **Nonna Clementina**, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con **pasta Campofilone**, pad. 5, stand D02/E03.

Lunedì 8 alle 10.30 al pad. 4, K12/L11, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de **Le Fattorie Fiandino** dal Campione del mondo di pasticceria **Diego Crosara**. Dal dolce al salato, alle **12.30** imperdibili allo stand della **Corea**, pad. 6, B09/C10, gli chef **Sun Young Koo** e **Fabrizio Ferrari** che danno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" alle **ore 14.00** da **Macalove Dolcitalia**, pad. 3, L27/L28: **Rocco Siffredi** farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore", Macalove.

Martedì 9 alle 11.00 allo stand del **Consorzio Gorgonzola**, pad. 4, K18/L13, **Antonio Cannavacciuolo** stupisce come sempre creando dal vivo ricette a base di **Gorgonzola DOP**. Ancora formaggi alle **11.00** allo stand de **La Golosa di Puglia**, pad. 4, G18/H15, dove **Gianfranco Vissani** esegue *live* due ricette con prodotti tipici. Dopo i piatti forti, il dessert leggero: alle **11.30** allo stand di **The Bridge**, pad. 4, C07/C09, il **maestro Stefano Broccoli** prepara in diretta torte e pasticcini **completamente vegetali**, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, niente di meglio come dopo pasto di un **caffè gourmet monorigine** con metodo di estrazione Ibrik, presso **La Cafferia**, pad. 3, T10, a cura di **Helena Oliviero**, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association.

Caffè anche per il risveglio **mercoledì 10 alle 10.00**, sempre con **Helena Oliviero da La Cafferia**, che si cimenterà nel metodo V69 con un altro monorigine. La giornata prosegue con un mix tra tradizione e innovazione: alle **10.00** allo stand di **Antimo Caputo**, pad. 7 H11/K14, assaggi di pizza bio a base della nuova farina Caputo Biologica col maestro **Gino Sorbillo**, mentre alle **12.00** allo stand di **De Matteis**, pad. 5, C18/D19, incontreremo lo **chef Alessandro Borghese** per una dimostrazione con assaggi che esaltano il gusto genuino di **Pasta Armando**. Alle **12.00**, in uno speciale show-cooking presso l'Academy 2, **Vallespluga** presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre **Galletto**.

Chi si fosse perso qualche appuntamento nei giorni precedenti potrà approfittare della giornata conclusiva di **giovedì 11** per provare ancora il **couscous di Giallozafferano**, la sfoglia di **Nonna Clementina** e le ricette a base di **Gorgonzola DOP**, oggi cucinate dallo chef **Diego Cravero**, poi degustare il caffè gourmet de **La Cafferia** con **Helena Oliviero**, in versione finale **french press**, mentre al **Ristorante FIPE** i temi del giorno saranno **l'arte del riuso** e **il valore della tradizione**.

Numeri, trend e approfondimenti esclusivi

Sono inoltre **più di 100** gli appuntamenti che presentano dati, anticipano tendenze e approfondiscono tematiche specialistiche. **Martedì 9 alle 9.30** si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro *Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali* organizzato da **Casillo** alla Casillo Lounge sul Ponte dei Mari, con la partecipazione di esponenti, tra gli altri, di **AIDEPI, Gruppo Casillo, Barilla e Domino's Pizza**.

Dalle **10.30** la Sala Taurus ospita invece *l'Assemblea Generale* di **AssoBio**, con interventi di **Roberto Zanoni**, Presidente Assobio; **Paolo Carnemolla**, Presidente FederBio; **Nicola de Carne**, Retailer Client Business Partner presso **Nielsen**, che presenta i dati sulle vendite bio nella GDO nel primo trimestre 2017; e **Riccardo Quintili**, direttore del mensile dei consumatori *Il Salvagente* che parla di riduzione dell'Iva sulle bevande bio sostitutive del latte.

Altri interessanti numeri e trend nel workshop *Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018*, organizzato da **AIDEPI** alle **10.30** al pad. 2 **Sala Kappa 6**: gli esperti dell'analista di settore **Areté** illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca. Un prodotto iconico sotto i riflettori alle **13.00** presso la Academy **UNAPROL**, pad. 6, A31/E48 nell'incontro *Olio EVO e i suoi utilizzi anche extra-alimentari* organizzato da UNAPROL e dal **Dipartimento di Scienze della Salute (DISS)** dell'Università La Statale di Milano. Titolo provocativo per il seminario organizzato da **Brazzale** alle **14.30** al pad. 2 **Sala Kappa 6**, *Il Made in Italy non esiste*: discutono di filiere transnazionali **Roberto Brazzale**, **Giancarlo Corò**, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia; **Giorgio Fidenato**, Presidente dell'Ass. Agricoltori Federati; **Alberto Mingardi**, Direttore Ist. Bruno Leoni. Modera **Francesco Cancellato**, direttore de *Linkiesta*.

Pomeriggio in vena "veg" e sostenibile: alle **ore 13:00** in Corso Italia all'ingresso dei pad. 5/7, **ANICAV** - Associazione Nazionale Industriali Conselve Alimentari Vegetali presenta *Sua maestà il pomodoro pelato*, incontro sulla filiera del pomodoro italiano coronato da degustazioni dello chef **Giulio Coppola**, che tenterà anche il record del **ragù più grande del mondo**. Alle **14:30** invece, in Sala Epsilon 5, si discute di *Agricoltura sostenibile e nutrizione, dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d'eccellenza* con **Linfa S.C.ar.l.**

Mercoledì 10 si apre alle **9.30** in Sala Sagittarius con un tema di grande attualità come le prescrizioni religiose alimentari: *Halal & GDO: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale* è il tema dell'incontro organizzato da **WHAD** - World Halal Development, ente di certificazione halal per l'Italia. Spazio a un altro tema caldo come il **free-from** alle **10:00** in Sala Epsilon 2 con il workshop *il consumatore celiaco, da sfida a opportunità*, organizzato da **AIC** - Associazione Italiana Celiachia. Ancora **AIDEPI** organizza alle **10.30** al LEM 1 l'incontro *Le procedure per il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario*, con la partecipazione del **Ministero della Salute** e dell'**Istituto Superiore di Sanità**. Alle **14.00** al pad. 2 in **Sala Epsilon**, si va alla scoperta del tema emergente del **benessere animale** con **Fattorie Osella**, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un **talk-show** dove discutono, tra gli altri, l'Assessore all'agricoltura della Regione Piemonte **Giorgio Ferrero** e la Responsabile Settore Alimentare CIWF - Compassion in World Farming **Elisa Bianco**.

Spazio Nutrizione: la scienza dialoga con le filiere

Dall'8 all'11 maggio al Centro Congressi Stella Polare, nell'ambito di **TUTTOFOOD** si tiene **Spazio Nutrizione**, il più importante evento in Italia dedicato alla divulgazione della ricerca sull'alimentazione. Organizzato da **Akesios Group**, il convegno conta sul supporto scientifico di **sei università** – **Milano Bicocca, IULM, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomia di Pollenzo** – e quest'anno può vantare per la prima volta il patrocinio del **Ministero della Salute**. Ogni data è caratterizzata da **4-5 temi portanti**, declinati nell'arco della giornata in una serie di interventi specializzati.

I temi di **lunedì 8** sono *Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; Health city. Dall'urban health*

all'urban diabetes. L'8 maggio l'evento diventa palcoscenico per la presentazione di **Nutrizione è salute 2017**, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non, progetto di **FMSI** - Federazione Medico Sportiva Italiana, indirizzato non solo agli atleti, ma più in generale a chi pratica attività sportiva.

Al centro della scena di **martedì 9** ci sono invece *Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell'educazione alimentare; Integrazione e salute; Salute donna*. **Mercoledì 10** sarà la volta di *La medicina personalizzata dal feto all'adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; Successful ageing*. Si conclude **giovedì 11 maggio** con *Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno ENPAB); Disbiosi e intestino permeabile*. Gli attestati di partecipazione danno diritto a **crediti per la formazione continua** degli operatori di settore.

Programma completo ed elenco relatori su www.spazionutrizione.it.

Seeds&Chips: l'agroalimentare del futuro sbarca a TUTTOFOOD

Dalla fattoria alla forchetta, e oltre. È la filosofia di **Seeds&Chips**, il Global Food Innovation Summit che quest'anno si tiene in simultanea con TUTTOFOOD ai pad. 8/12 di fieramilano. **Lunedì 8** l'innovazione tecnologica e organizzativa si declina, alle **11.30 in Sala Italia**, nel tema *Restaurant of the Future* di cui parlano, tra gli altri, lo chef **Davide Oldani** e **Almir Ambeskovic**, Regional Manager Italy & Nordics di **The Fork**. Alle **13.00** in Sala Future è la volta del *convegno di apertura* con presenze istituzionali quali il Presidente del Consiglio Regionale della Lombardia, **Raffaele Cattaneo**, e il Commissario Europeo all'Agricoltura **Phil Hogan**.

Tra gli eventi must di **martedì 9** si segnala alle **10.00** in Sala Future il convegno speciale *Inspire Power: Feeding the cities*, con il Sindaco di Milano **Giuseppe Sala** e il professore emerito della Columbia University **Dickson Despommier** mentre, nel pomeriggio, imperdibile alle **14.00** il *keynote speech* dell'ex Presidente USA **Barack Obama**, accompagnato dal suo chef alla Casa Bianca **Sam Kaas**. Cambiamenti climatici sotto i riflettori **mercoledì 10** alle **14.00 in Sala Food** con *Climate change and the Food System*, convegno cui partecipa tra gli altri il Presidente di Illy Caffè **Andrea Illy**. Si conclude **giovedì 11** con la consegna dei *Seeds&Chips Awards* alle 12.30. Gli aggiornamenti al programma sono disponibili su www.seedsandchips.com.

Le ACADEMY: approfondimento specialistico con uno sguardo globale

Grande fermento nelle **ACADEMY**, gli spazi di approfondimento specialistico situati all'interno di ciascun settore. Novità di quest'anno è la collaborazione con **l'Associazione Cuochi Milano e Provincia**, che renderà ancora più coinvolgenti questi spazi-evento integrando corsi, tavole rotonde e presentazioni di dati e tendenze – sono **oltre 150** gli eventi complessivi – con momenti di **show-cooking e degustazione**.

Solo per citarne alcuni, **lunedì 8** si parlerà di *tonno che diventa bresaola* con **Carlo Lafranceschina**, all'**ACADEMY 2** alle **13.00**; di *cucina vegetale* con **Giulia Giunta e Stefano Broccoli** all'**ACADEMY 4** alle **ore 13.00**; e, sempre all'**ACADEMY 4** ma alle **ore 14.00**, di *pizza con grani antichi* con **Matteo Beretta**.

Martedì 9 occhi puntati sul fenomeno free-from con la *pausa pranzo gluten-free al bar* proposta dallo chef **Marco Fraschini** alle **10.00** in **ACADEMY 4**; sempre alle **10.00** ma alla **ACADEMY 5** protagonisti invece dati e tendenze di **Euromonitor** in *Trends in the European foodservice market* a cura di **Derya Lawrence**, Senior Analyst. E non può mancare un segmento in grande crescita come **il bio** nell'incontro *Salute e cibo* a cura di **SolleoneBio**, all'**ACADEMY 4** alle **12.00**; mentre alle **14.00** alla **ACADEMY 1** focus sulle *Opportunità di internazionalizzazione per le cooperative lattiero-casearie* con **ACI** e alle **16.00** alla **ACADEMY 2** riflessioni sull'etichettatura con **ASSICA**.

Mercoledì 10, a partire dalle **10.00** alla **ACADEMY 4**, i più talentuosi chef della cucina free-from si cimenteranno ne *La stella della cucina senza glutine*, appassionante concorso di cucina calda gluten-free. Alle **15.00** alla **ACADEMY 1** un tema caldissimo nel mondo retail, il *packaging positioning* – come posizionare le confezioni per vendere di più – è discusso da **Michele Bondani**.

Gran finale **giovedì 11 maggio**: alle **10.00** in **ACADEMY 2** ritorna **ACI Agroalimentare** con il prestigioso *Milkcoop Forum*; in parallelo all'**ACADEMY 4** dalle **10.00** le avvincenti finali all'ultimo colpo di padella del concorso *La stella della Cucina Senza Glutine*. Una tematica che si affaccia sempre più nel food, la

DATA martedì 2 maggio 2017

SITO WEB www.tuttofood.it

INDIRIZZO <http://www.tuttofood.it/it/content/dagli-show-cooking-ai-trend-alla-ricerca-scientifica-cultura-di-settore-tutto-campo>

sostenibilità, anima il dibattito *Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell'economia circolare*, a cura di **Giovanni Tumbiolo**, alla **ACADEMY 1** alle **12.00**.

Gusto, innovazione e conoscenza proseguono quest'anno anche fuori dalla fiera, con gli eventi di **Week&Food** nella settimana di Milano Food City. Per il programma completo **di Week&Food**: www.weekandfood.it

Per maggiori informazioni: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano, #TUTTOFOOD2017.

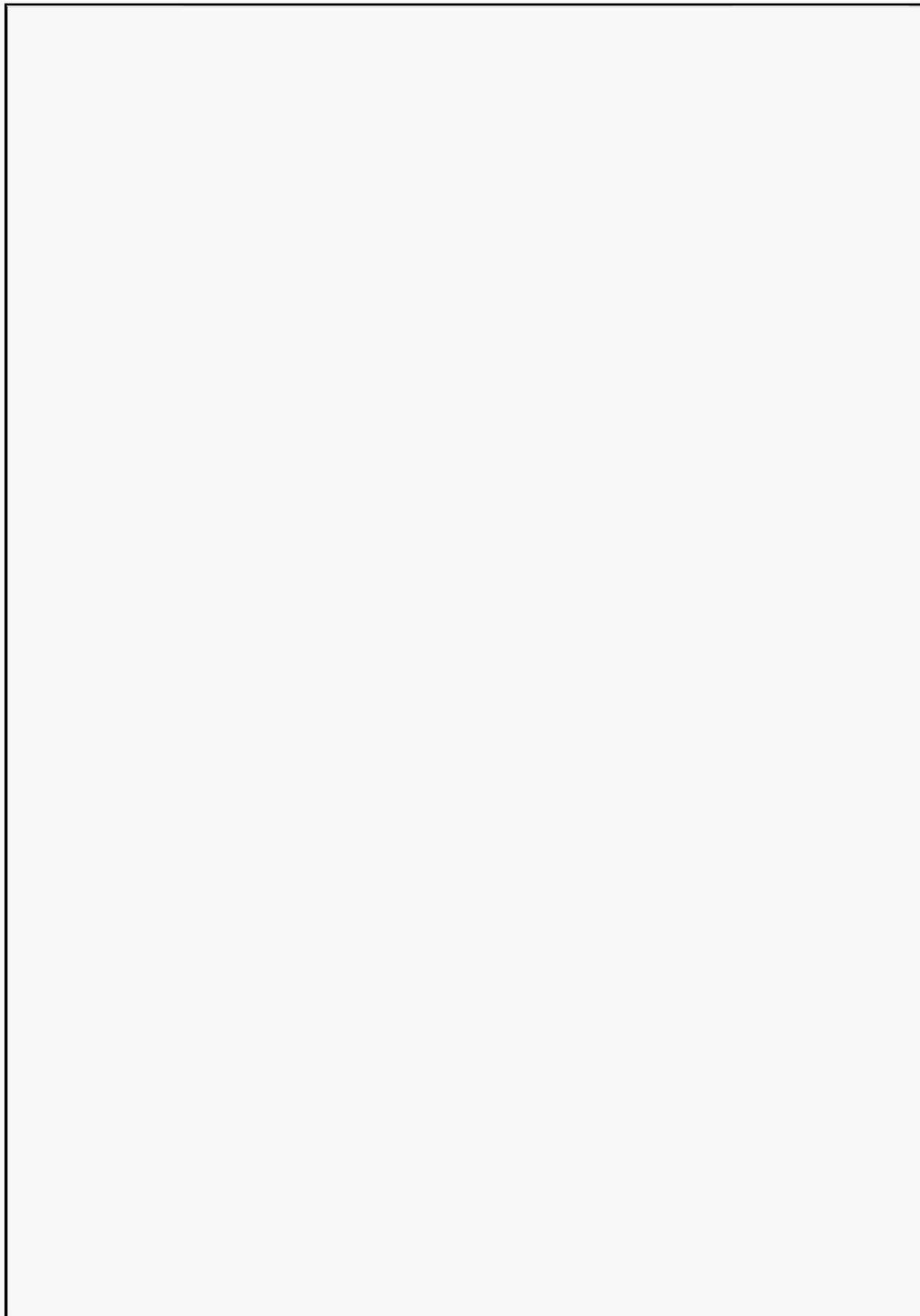
Ufficio Stampa Fiera Milano

[Scarica il comunicato](#)

DATA martedì 2 maggio 2017

SITO WEB www.tuttofood.it

INDIRIZZO <http://www.tuttofood.it/it/content/dagli-show-cooking-ai-trend-alla-ricerca-scientifica-cultura-di-settore-tutto-campo>



Ritaglio 5 stampa Ad uso Esclusivo del destinatario

Fipe presenta a Tuttofood 2017 il prototipo dell'Horeca ecosostenibile



MILANO – La prossima edizione di Tuttofood (Milano, 8-11 maggio), l'evento fieristico internazionale B2B dedicato a tutta la filiera alimentare, ribadirà la centralità che il cibo e in particolare le materie prime hanno acquisito con l'edizione milanese di EXPO 2015.

Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi sarà presente in fiera con un proprio stand per evidenziare l'importante ruolo dei pubblici esercizi quale punto d'incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale per trasmettere il valore degli alimenti e l'importanza del loro riuso.

Fipe sarà presente con un **corner di grande impatto** per i visitatori, posizionato nella Hall dei padiglioni 2/4 e ispirato al concept del 'valore del cibo', inteso come corretto uso degli alimenti, riduzione dello spreco alimentare e cultura della sostenibilità da diffondere a tutti gli operatori della ristorazione e ai consumatori.

Il filone del corretto uso degli alimenti vedrà il culmine nel convegno "**Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione**" in programma l'8 maggio. Dopo l'introduzione fatta dal Presidente Fipe Lino Enrico Stoppani, interverranno alla tavola rotonda moderata da Licia Granello, giornalista de La Repubblica:

- Davide Oldani (Ristorante D'O)
- Marisa Porrini (Università degli Studi di Milano)
- Carlo Cracco (Ristorante Cracco)
- Antonio Schiavelli (Presidente UNAPROA)
- Moreno Cedroni (Ristorante Madonnina del Pescatore)

Concluderà il convegno Davide Faraone*, Sottosegretario Ministero della Salute

Si parlerà, in particolare, della corretta alimentazione come "motore" di benessere e di come valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e ristoranti puntando sulla freschezza della materia prima e sulle modalità di conservazione, evidenziando anche l'importanza del servizio nella percezione della qualità per farne un valido veicolo di promozione di una cultura del mangiare sano.

Ad impreziosire il convegno sarà la performance del maestro Beppe Tonon, autore di Fruttamore e campione del mondo di scultura vegetale che stupirà il pubblico con le sue creazioni.

Per il filone dello stop allo spreco lo stand Fipe ospiterà "**il bar ecosostenibile**", realizzato in collaborazione con il partner Carlsberg, per incentivare la pratica virtuosa della doggy bag e della wine bag, attenta al corretto uso degli alimenti, alla possibilità di riutilizzarli riconoscendone il valore culturale contro lo spreco alimentare.

Sarà inoltre distribuito al pubblico un ricettario di piatti della tradizione preparati con gli avanzi come il risotto al salto o i mondeghili, per far comprendere quanto la cucina di qualità possa partire proprio dal principio del riuso.

Infine non mancherà un corner dedicato ai più piccoli con giochi dedicati all'alimentazione, per aiutare i

bambini a riconoscere il valore del cibo e che potranno essere riproposti anche all'interno dei pubblici esercizi.

SPAZIO FIPE (HALL padiglioni 2/4)

Fipe ha scelto di essere presente a Tuttofood per rappresentare l'impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità.

Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si propongono di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un'offerta articolata all'insegna di un'alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile.

Fipe coglie l'occasione di Tuttofood per consolidare l'impegno verso la formazione offrendo agli studenti di quattro Istituti Alberghieri, selezionati con concorso, l'opportunità di vivere un'esperienza di alternanza scuola lavoro e di partecipare ad un reale stage formativo con anche la possibilità di usufruire di un App innovativo per valutare e presentare la loro professionalità.

Al "**RISTO FRUIT FIPE**" i visitatori sono accolti con degustazioni di spremute e centrifugati preparati con frutta e verdura fresca scelta tenendo conto dei cinque colori del benessere che rappresentano i Colori Della Vita, un progetto promosso da Uniproa e condiviso da **Fipe**.

La frutta e la verdura, compresa la buccia, saranno protagoniste delle creazioni degli chef Micheletto e Re di Cast Alimenti che dimostreranno come preparare originali, ma semplici, ricette di Benessere Senza Spreco.

Gli chef dei quattro Istituti selezionati, accompagneranno i loro studenti più talentuosi nella presentazione di piatti studiati all'insegna del principio del riuso degli alimenti.

Inoltre il maestro **Beppo Tonon**, autore di Fruttamore e campione del mondo di scultura vegetale, allieterà il pubblico esibendosi nella realizzazione delle sue sculture di frutta e verdura più famose.

Saranno anche distribuite delle tovagliette: "Aggiungi un gioco a tavola" che **Fipe** ha realizzato per i bambini al ristorante e che i ristoratori potranno utilizzare per intrattenere i loro piccoli ospiti educandoli, giocando, a riconoscere il valore del cibo.

L'angolo bar è un prototipo di **HORECA SOSTENIBILE** realizzato all'insegna dello Stop allo Spreco che vuole sottolineare l'importanza di scelte responsabili nei processi di preparazione del cibo e del riciclo nella selezione dei complementi d'arredo.

Uno spazio concepito per sottolineare l'attenzione alla sostenibilità nel "fuoricasa", arredato da mobili realizzati con materiali naturali ideati da famosi designer eco-friendly come pure i doggy bag e wine bag messi a disposizione da COMIECO e che saranno distribuiti per ricordare agli operatori l'importanza di incentivare la virtuosa pratica di ridurre lo spreco alimentare al ristorante, offrendo ai clienti l'opportunità di portarsi a casa un goloso ricordo.

ACADEMY R.E.F.R.E.S.H. In di questo spazio **Fipe** ospita workshop per approfondire il concept del benessere e del corretto riuso del cibo attraverso le suggestioni e le proposte creative di importanti chef, oltre a dibattiti e tavole rotonde per condividere le esperienze finalizzate a ridurre lo spreco alimentare e sostenere la sostenibilità.

MARTEDÌ, MAGGIO 2, 2017 LOGHI ABBONAMENTI PUBBLICITÀ CHI SIAMO CONTATTI CONDIZIONI PRIVACY

Comunicaffè

S30 Perfect Touch

LA CIBALI coffee starts here

HOME NOTIZIE CAFFÈ AFFARI & FINANZA MERCATO ISTITUZIONI SALUTE CACAO TÈ

Home · Notizie · Eventi · Fipe presenta...

NOTIZIE EVENTI FIERAMILANO FIERE E MANIFESTAZIONI

Fipe presenta a Tuttofood 2017 il prototipo dell'Horeca ecosostenibile

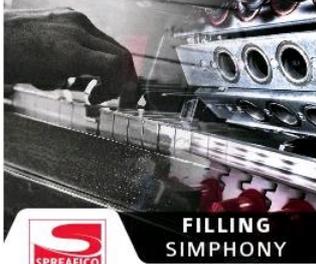
2 maggio 2017

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ Pinterest

MILANO – La prossima edizione di Tuttofood (Milano, 8-11 maggio), l'evento fieristico internazionale B2B dedicato a tutta la filiera alimentare, ribadirà la centralità che il cibo e in particolare le materie prime hanno acquisito con l'edizione milanese di EXPO 2015.

Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi sarà presente in fiera con un proprio stand per evidenziare l'importante ruolo dei pubblici esercizi quale punto d'incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale per trasmettere il valore degli alimenti e l'importanza del loro riuso.

Fipe sarà presente con un **corner di grande impatto** per i visitatori, posizionato nella Hall dei padiglioni 2/4 e ispirato al concept del 'valore del cibo', inteso come corretto uso degli alimenti, riduzione dello spreco alimentare e cultura della sostenibilità da diffondere a tutti gli operatori della ristorazione e ai consumatori.



Il filone del corretto uso degli alimenti vedrà il culmine nel convegno "Alimentazione e
Il Made in Italy d'eccezione

Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

👍 Mi piace 496 mila



La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

*“In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell’Unione Europea – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe** -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l’ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un’adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell’utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood **Fipe** trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui **Fipe** vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro”.*



HOME NEWS METEO NOWCASTING GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA MEDICINA & SALUTE TECNOLOGIA VIAGGI OLTRE LA SCIENZA FOTO VIDEO

Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

La Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi partecipa alla Milano Food City e a Tuttofood 2017

A cura di **Filomena Fotia** 4 maggio 2017 - 12:33

Mi piace 496 mila



Il robot "gigante" che stampa edifici in 3D



Vai alla **HOME**
e scopri tutte le notizie

La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

*"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood Fipe trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui Fipe vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro".*

A cura di **Filomena Fotia**

12:33 04.05.17

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

*“In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell’Unione Europea – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe** -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l’ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un’adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell’utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood **Fipe** trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui **Fipe** vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro”.*

Cerca ...

Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

Senza categoria



La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

*"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A tuttofood Fipe trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui Fipe vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro".*

L'articolo Fipe a Tuttofood 2017: bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare sembra essere il primo su [Meteo Web](#).



Fipe a Tuttofood 2017, bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere

Bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

- Il ruolo dei pubblici esercizi nel promuovere una corretta cultura dell'alimentazione: lunedì 8 maggio un convegno con il presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli e le conclusioni di Davide Faraone, Sottosegretario del Ministero della Salute
- Sostenibilità, riuso del cibo e promozione della family bag in un ricco programma di appuntamenti presso la lounge Fipe (hall pad. 2/4)
- I progetti di alternanza scuola/lavoro per una formazione di alto profilo con la partecipazione degli studenti degli istituti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia

Roma, 4 maggio 2017 - La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea - dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood Fipe trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui Fipe vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro".

--
www.CorrieredelWeb.it



CORRIEREDELWEB.COM - PUBBLICAZIONE FUORI E

Per favore riabilita Javascript!
Please enable JavaScript!
Bitte aktiviere JavaScript!
S'il vous plaît activer JavaScript!
Por favor, activa el JavaScript!

Guida per abilitare Javascript sul tuo browser

HOME - TUTTOFOOD 2017 - TUTTOFIERE - TUTTO MOSTRE - TUTTO FORMAZIONE - TUTTO TEATRO - TUTTO DISCO - TUTTO DONNA - TUTTO SALUTE

Home Marketing&Comunicazione TuttoFiere TuttoMostre TuttoFormazione TuttoTeatro TuttoDisco TuttoDonna TuttoSalute
MilanoNotizie Eco-Sostenibile Il Comunicato Stampa TuttoPoesia TuttaICT TuttoFotografia TuttoTurismo TuttoArredamento TuttoNormativa OggiArte

Menu

Cerca

Menu

Menu

CORRIERE DEL WE

Corriere del Web

Fipe a Tuttofood 2017, bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere

Bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare

- Il ruolo dei pubblici esercizi nel promuovere una corretta cultura dell'alimentazione: lunedì 8 maggio un convegno con il presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli e le conclusioni di Davide Faraone, Sottosegretario del Ministero della Salute
- Sostenibilità, riuso del cibo e promozione della family bag in un ricco programma di appuntamenti presso la lounge Fipe (hall pad. 2/4)
- I progetti di alternanza scuola/lavoro per una formazione di alto profilo con la partecipazione degli studenti degli istituti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia

Roma, 4 maggio 2017 - La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi partecipa alla Milano Food City e a Tuttofood 2017, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 22 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 1,5 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea - dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 75 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela e promozione del bene comune. Il nostro impegno è di promuovere iniziative di sensibilizzazione e di

Per le tue news pubblicate qui, richiedi l'Accreditato Stampa alla Pedagine del CorriereDelWeb.it, specificando le tematiche di cui ti occupi e la pagina di tuo interesse.

Per la pubblicità su questo sito contattaci qui.

Gli Sponsor contribuiscono al progetto mediante un contributo via PayPal

Donazione



Menu

URBANITA

4 maggio 2017

5 maggio

MAXXI — Museo nazionale delle arti del XXI secolo

Sala convegni AIL

Il piatto di domani? Leggero, di tradizione e delicato (non per i Millennial tra novità e piccantezza) e salato. Così Ipsos per “TuttoFood”. Trend & eventi a Fiera Milano (8-11 maggio). Con il fuorisalone Week&Food Milano è capitale mondiale del food

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani - specie delle classi medio-alte - rispetto al gusto “senza compromessi”; la riscoperta delle origini dal 58% sull’innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d’accordo. Parola della ricerca “Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani”, promossa da “TuttoFood 2017”, il Salone internazionale dell’agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio; www.tuttofood.it), e condotta da Ipsos, con interviste online ad un campione di oltre 800 italiani tra i 18 e i 65 anni. Tra i quali, è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha due concorrenti importanti nello street food e nell’online delivery, nella svolta generale che sembra vivere l’ecommerce anche nel fare la spesa quotidiana (la farà per comodità il 23% nei prossimi 2-3 anni). Ma, come sempre, amano anche cucinare per gli ospiti (1 ora e mezzo di tempo nel 2016 sull’ora e un quarto del 2015), prediligendo il pesce e, tra i vini, i baby boomer scelgono il Brunello di Montalcino, i Millennial stappano Champagne, le donne prediligono lo Chardonnay. E che se ne dica, l’85% resta fedele alla marca (solo il 9% legge le etichette, ma il 95% guarda le materie prime, e nel 64% cambia prodotto se non sono made in Italy). **Tutti temi & trend che, con professionisti F&B internazionali (+10% sul 2015) e italiani in arrivo a Milano per incontrare oltre 3.150 buyer (dagli Usa al Canada, dal Sud America alla Germania, ai Paesi del Golfo, con il supporto di Ita-Italian Trade Agency), fanno della città un hub internazionale del food, in tutte le declinazioni possibili, riaccendendo i riflettori sul mondo del cibo a 360°, e sul suo futuro, dopo l’Expo2015, di cui “TuttoFood” raccoglie l’eredità. E la città risponde alla chiamata, con il fuorisalone Week&Food, che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione (fino all’11 maggio), con oltre 300 eventi, per raccontare l’agroalimentare made in Italy, settore che nel mondo vale 38 miliardi di euro all’anno e cresce del 3,5%, secondo i dati della Camera di commercio di Milano. Secondo la survey Ipsos per “TuttoFood”, continua a crescere la voglia di mangiare fuori casa (il 40% di italiani lo fa almeno 1 volta a settimana, con il 30% del 2015), soprattutto al Nord-Ovest, tra i laureati e i lavoratori, con il 57% che ritiene street food e online delivery possibili sostituti della ristorazione. Nel 2016 790.000 italiani hanno acquistato prodotti alimentari sul web, il 73% ritiene che nel 2017 l’online potrebbe far concorrenza ai negozi premium, il 23% pensa che la spesa quotidiana sarà una delle sue attività online più frequenti nei prossimi 2-3 anni, mentre il 13% sfrutterà Internet per acquistare prodotti pronti, difficili da reperire (36%) e per comodità (31%), anche se il ruolo prioritario rimarrà informativo, tra recensioni (44%) o informazioni dal sito dei produttori (42%). Ma la crescita del fuoricasa non si contrappone a meno tempo in cucina, in caso di ospiti. Nel menu, una pasta di pesce (39%), primi al forno (18%) e carne (17%). Per i secondi, ancora il pesce (48%) è preferito alla carne (43%). I vini per fare bella figura? Brunello di Montalcino (27-38% tra i baby boomer) tra i rossi, e Pinot Bianco (31%) tra i bianchi. Ma anche Nero d’Avola (25%) e Chianti (22%), Chardonnay (30%) e la Falanghina (22%). Per il dolce non ci sono dubbi, la scelta è il tiramisù (38%), accompagnato da bollicine come Prosecco per i baby boomer, Champagne per i Millennial, spumante dolce piemontese per le donne. Simulando ciò che accade al punto vendita con il sistema Behavioral Shopper-Lab, emerge che il consumatore acquista la marca abituale nell’85% dei casi, e che la scelta è spesso legata alla disponibilità. Le etichette sono lette solo dal 3-9%, e non guidano tanto la scelta, quanto sono importanti strumenti di loyalty per conoscere il prodotto una volta acquistato, a partire da provenienza delle materie prime (la presenza di materie prime italiane può essere ricompensato da un premium price, con una media dell’11,5%), e instaurare una relazione di fiducia.**

Per affrontare questi temi, sono tanti gli eventi nell’evento a “TuttoFood”, promosso con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Unido-United Nations Industrial Development Organization. A partire da **Spazio Nutrizione, con il patrocinio del Ministero della Salute, il più importante evento in Italia dedicato alla discussione scientifica sull’alimentazione**, con Akesios, autorevoli società medico-scientifiche e il patrocinio di ben 6 università (Milano Bicocca, Iulm, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del

DATA giovedì 4 maggio 2017

SITO WEB www.winenews.it

INDIRIZZO <http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45059/il-piatto-di-domani-leggero-di-tradizione-e-delicato-non-per-i-millennial-tra-novite-e-piccantezza-e-salato-cos-ipsos-per-tuttofood-trend-eventi-a-fiera-milano-8-11-maggio-con-il-fuorisalone-weekend-milano-capitale-mondiale-del-food>

Sacro Cuore e Gastronomica di Pollenzo), e con TuttoHealth dedicato ai cibi funzionali. **L'alleanza con "Seeds&Chips" porta inoltre in fiera il Global Food Innovation Summit e la rivoluzione agrifoodtech 4.0, con ospite d'onore l'ex presidente Uda Barack Obama. Invece, un inedito accordo con Veronafiere è alla base di Fruit&Veg Innovation, focalizzata su fresco, frutta secca e disidratata, una nuova opportunità di crescita di frutta e verdura in un'ottica di benessere e prodotti innovativi, e la Wine Discovery, curata dalla Vinitaly International Academy che, con la presenza di esperti e sommelier, avvicinerà il mondo del vino alle altre filiere di TuttoFood (I grandi vini bianchi d'Italia, Tre rossi di Sardegna ai vertici del vino nazionale, I grandi rossi del Centro e del Sud, I nobili di Piemonte: Barbaresco e Barolo, I grandi rossi del Chianti e di Montalcino: non solo Sangiovese, Il grande Sud: Puglia, Basilicata e Sicilia, Supertuscans). Con Daymon Europe, leader mondiale nella consulenza retailer, e Sg Marketing è nato il format di formazione, incontro mirato domanda-offerta ed eventi esterni Retail Next (cui partecipano Auchan, Carrefour, Consorzio Coralis, Coop, Gruppo Végé, Magazzini Gabrielli, Despar Aspiag, ma ci saranno anche Esselunga e Conad). Degustazioni e show-cooking sono alla base delle Academy, mentre ai Jre-Jeunes Restaurateurs è affidata l'Area Gourmet. Blue Sea Land, l'Expo internazionale dei Distretti Agroalimentari del Mediterraneo e del Medioriente, racconta TuttoSeaFood, con FederBio è nato TuttoGreen, e l'olio extra vergine di oliva italiano è protagonista con Unaprol.**

Focus - Dalla food policy ai trend del futuro, dalla ricerca scientifica alla cultura, tra convegni, show cooking, degustazioni, numeri e approfondimenti con tante personalità e grandi chef, il mondo del food in tutte le sue declinazioni a "TuttoFood 2017"

"Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità" è, tra i convegni, il tema di quello che aprirà "TuttoFood 2017" (8 maggio), partendo da una ricerca Censis per discutere di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali. Di "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" si parlerà nella tavola rotonda della Fipe-Confcommercio sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere, con il presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello firma de "La Repubblica", con gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore, con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano, e Antonio Schiavelli, presidente di Unaproa. Di "Frutta secca ed essiccata tra gli elementi chiave di una dieta preventiva: cosa dice la scienza?" parleranno invece Life Italia e Fondazione Veronesi, mentre l'"Utilizzo delle tecnologie ad alta pressione idrostatica (Hpp): sicurezza alimentare e vantaggi per l'export" è il tema scelto da Assica-Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. L'Ice-Italian Trade Agency si occuperà dei focus su come esportate l'agroalimentare made in Italy nei mercati del mondo, dagli Usa al Canada, dall'Uk alla Polonia, dall'Australia a Taiwan, da Israele alla Romania. Il 9 maggio Iri presenta "Stili di vita e consumi alimentari: rischi e opportunità per gli operatori del food nel largo consumo", mentre Unaprol affronta l'"Effetto Brexit : come esportare olio in Uk". Con Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare si parlerà invece di "Trovare l'America, le opportunità del settore lattiero caseario negli Usa" (9 maggio) e di "Latte biologico: sfide e opportunità per le cooperative" (10 maggio), mentre il Milkcoop forum offrirà una panoramica sulle problematiche e le sfide del comparto con un approfondimento sui trend di consumo e sull'innovazione nelle filiere lattiero casearie (11 maggio).

In arrivo da 12 Paesi d'Europa, i talenti dei **Jre-Jeunes Restaurateurs d'Europe**, animeranno con i loro **show cooking** l'Area Gourmet, mentre il Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di Fipe proporrà assaggi di succhi e centrifugati, con l'arte dell'intaglio di frutta e verdura del maestro Beppo Tonon, fino al **prototipo di bar salustico ed ecosostenibile con il progetto "5 colori in 5 porzioni" di Unaproa**. Progonista anche il couscous interpretato dalle blogger di Giallozaffeano Sara Bonaccorsi e Simona Novarini, e con Nonna Clementina, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con pasta Campofilone. Tra le **degustazioni**, l'8 maggio, le frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Fiandino dal **Campione del mondo di pasticceria Diego Crosara**. Dal dolce al salato, in Corea, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari daranno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" da Macalove Dolcitalia, con **Rocco Siffredi che farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore"**. Caffè Corsini ospita invece una degustazione dei migliori microlotti di caffè selezionati da Francesco Sanapo, Molino Quaglia fa un viaggio dalla pizza classica alla pizza gourmet, il Consorzio del Grana Padano Dop una diretta live su Facebook.

Dal Consorzio Gorgonzola, il 9 maggio, non poteva che esserci lo **chef stellato Antonio Cannavacciuolo**, per creare dal vivo ricette a base di Gorgonzola Dop. Ancora formaggi da La Golosa di Puglia con il **maestro Gianfranco Vissani**, live. Le specialità della filiera Madeo incontrano l'anima dello Chic, con assaggi a base di salumi e carni di suino nero, dello **Paolo Barrale**, stella Michelin al Marennà (Feudi di San Gregorio) e presidente Associazione Chic. Da Andriani, invece, con **Peppe Zullo**, i legumi cambiano forma. Dopo i piatti

DATA giovedì 4 maggio 2017

SITO WEB www.winenews.it

INDIRIZZO <http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45059/il-piatto-di-domani-leggero-di-tradizione-e-delicato-non-per-i-millennial-tra-novit-e-piccantezza-e-salato-cos-ipsos-per-tuttofood-trend-eventi-a-fiera-milano-8-11-maggio-con-il-fuorisalone-weekfc-milano-capitale-mondiale-del-food>

forti, il dessert leggero: da The Bridge, il maestro Stefano Broccoli prepara in torte e pasticcini completamente vegetali, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, un caffè gourmet monorigine con metodo di estrazione Ibrik, a La Cafferia, con Helena Oliviero, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association. Il 10 maggio, da Antimo Caputo, assaggi di pizza bio col maestro **Gino Sorbillo**, mentre da De Matteis arriva lo chef **Alessandro Borghese** alle prese con la Pasta Armando. Con uno speciale show-cooking Vallespluga presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre Galletto. L'11 maggio da Molino Denti arriva anche lo chef pasticciere **Luca Montersino** con le nuove farine per pasticceria. Le Farine Magiche, ospitano invece show cooking di Riccardo Facchini, Roberto Valbuzzi, Ivano Ricchebono e **Andy Luotto**. Più di 100 appuntamenti presenteranno **dati, anticiperanno tendenze e approfondiranno tematiche specialistiche**. Il 9 maggio si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro **"Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali"** **organizzato da Casillo con Aidepi, Barilla e Domino's Pizza**. All'Assemblea Generale di AssoBio, intervengono il presidente Roberto Zanoni, Paolo Carnemolla, presidente FederBio, e Nicola de Carne, Retailer Client Business Partner **Nielsen, che presenta i dati sulle vendite bio nella gdo nel primo trimestre 2017**. Nel workshop "Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018" di Aidepi gli esperti dell'analista di settore Areté illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca. Un prodotto iconico sotto i riflettori è l'"**Olio Evo e i suoi utilizzi anche extra-alimentari**" nell'incontro di **Unaprol e Dipartimento di Scienze della Salute (Diss) dell'Università La Statale di Milano**. Una provocazione è al centro del convegno di Brazzale **"Il Made in Italy non esiste"**, con, tra gli altri, **Roberto Brazzale, Giancarlo Corò, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia, e Francesco Cancellato, direttore de "Linkiesta"**. Dal mondo del "veg" e sostenibile, Anicav-Associazione Industriali Conserve Alimentari Vegetali presenta "Sua maestà il pomodoro pelato", incontro sulla filiera del pomodoro italiano con lo chef **Giulio Coppola, che tenterà il record del ragù più grande del mondo**. Di "Agricoltura sostenibile e nutrizione, dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d'eccellenza" ne parla Linfa S.C.ar.l. Il 10 maggio, al centro le prescrizioni religiose alimentari, nel convegno "Halal & gdo: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale" di Whad-World Halal Development, ente di certificazione halal per l'Italia. **Altro tema caldo il free-from con il workshop "Il consumatore celiaco, da sfida a opportunità"** di **Aic-Associazione Italiana Celiachia**. Ancora **Aidepi parla di "Le procedure per il ritiro/richiamo di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario"**, con il **Ministero della Salute e l'Istituto Superiore di Sanità**. Quindi il tema emergente del benessere animale con Fattorie Osella, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un talk-show con, tra gli altri, l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero e la responsabile Settore Alimentare Ciwf-Compassion in World Farming Elisa Bianco. Tanti i temi al centro di Spazio Nutrizione: l'8 maggio l'Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; e Health city. Dall'urban health all'urban diabetes. Ma ci sarà anche il lancio di "Nutrizione è salute 2017", la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non della Fmsi-Federazione Medico Sportiva Italiana. Il 9 maggio si parla di Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell'educazione alimentare; Integrazione e salute; e Salute donna. Il 10 maggio sarà la volta di La medicina personalizzata dal feto all'adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; e Successful ageing. Infine l'11 maggio si parla di Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno Enpab); e Disbiosi e intestino permeabile (www.spazionutrizione.it). Tra incontri e show cooking, nelle Academy, con l'Associazione Cuochi Milano e Provincia, l'8 maggio si parlerà di tonno che diventa bresaola con Carlo Lafranceschina, di cucina vegetale con Giulia Giunta e Stefano Broccoli, e di pizza con grani antichi con Matteo Beretta. Il 9 maggio occhi puntati sul fenomeno free-from con la pausa pranzo gluten-free al bar proposta dallo chef Marco Fraschini, poi i dati e le tendenze di Euromonitor in "Trends in the European foodservice market" a cura della senior analyst Derya Lawrence. E non può mancare il bio nell'incontro "Salute e cibo" a cura di SolleoneBio. Il 10 maggio i più talentuosi chef della cucina free-from si cimenteranno ne "La stella della cucina senza glutine", concorso di cucina gluten-free. Infine, l'11 maggio, la sostenibilità, anima il dibattito "Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell'economia circolare", a cura di Giovanni Tumbiolo.

Con il fuorisalone Week&Food di "TuttoFood 2017" (4-11 maggio), che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, Milano è la capitale mondiale del cibo. Una grande festa del cibo di qualità, e anche una riflessione sulla naturalità, la sostenibilità e la lotta allo spreco alimentare: ecco Week&Food (4-11 maggio; con la presentazione ieri alla Fondazione Giangiacomo Feltrinelli con il Ministro Maurizio Martina e il sindaco Giuseppe Sala), cuore del fuorisalone ideato da "TuttoFood 2017" che, grazie alla collaborazione con Comune di Milano, Regione

DATA giovedì 4 maggio 2017

SITO WEB www.winenews.it

INDIRIZZO <http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45059/il-piatto-di-domani-leggero-di-tradizione-e-delicato-non-per-i-millennial-tra-novite-e-piccantezza-e-salato-cos-ipsos-per-tuttofood-trend-eventi-a-fiera-milano-8-11-maggio-con-il-fuorisalone-weekfc-milano-capitale-mondiale-del-food>

Lombardia, Concomercio, Fondazione Feltrinelli e Jre-Jeunes Restaurateurs si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, che si è aperta ieri fino all'11 maggio, e che si intreccia con la Milano Food Week che ha in Zona Tortona Savona il suo quartier generale.

Protagonisti espositori e associazioni confindustriali e di categoria che, in continuità con lo spirito di Expo, per la prima volta usciranno da "TuttoFood" per condividere anche con foodies, viaggiatori e cittadini le eccellenze di solito riservate in anteprima ai professionisti del settore, nelle location più di trendy della città, tra degustazioni, show cooking, incontri, workshop, street food, mostre, per un totale di oltre 300 eventi diffusi con tanti grandi chef.

Si inizia al The Mall di Porta Nuova, dove dal 4 al 7 maggio, c'è "Taste of Milano", il Festival dove gli chef stellati - da Felice Lo Basso a Claudio Sadler, da Tano Simonato ad Andrea Berton - incontrano il grande pubblico (www.tasteofmilano.it). I Jre sono protagonisti di sessioni "live" in cui 12 chef da 12 Paesi dedicate ai grandi classici e, in 7 prestigiosi hotel 5 stelle, reinterpretano ogni sera il tradizionale aperitivo milanese a 5 stelle. Dal 6 al 10 maggio, al Superstudio Più di via Tortona 27, c'è Italian Gourmet, una cinque giorni non-stop di eventi dedicati alla grande tradizione enogastronomica italiana con chef stellati del calibro di Pino Cuttaia, Luca Marchini, Luigi Pomata, Pietro Leemann, Marco Sacco, Claudio Sadler ed Emanuele Scarello, in diverse aree tematiche: entertainment, cultura, cibo, workshop (<http://evento.italiangourmet.it>). Il 5 maggio, saranno riconsegnati alla città i Dazi dell'Arco della Pace, che ospiteranno eventi serali facendo eco alle iniziative sparse in città. Qui, la mostra "Design for Food" di Adi (Associazione del Disegno Industriale) illustrerà come il design sia parte essenziale di uno dei comparti più importanti del made in Italy.

Tra le iniziative diffuse, "Le fermate del gusto" articoleranno percorsi di street food tra Corso Garibaldi, Piazza XXV Aprile e vie limitrofe, oltre che in Piazza XXIV Maggio e Nuova Darsena, tra Apecar, food truck e pop-up sempre più gourmand. Il cibo di strada, poi, dal 4 al 6 maggio è protagonista di un nuovo progetto che combatte lo spreco alimentare, Intensive Food Care: un food truck-ambulanza, realizzato da Street Food Mobile, Al Cortile, per offrire una seconda chance ai prodotti dei mercati locali che verranno recuperati a fine giornata e che la Food Genius Academy trasformerà in food-box. L'8 e 9 maggio, i migliori ristoranti e locali di Milano proporranno degustazioni di piatti, menù, vini, cocktail dedicati alla "Week&Food Experience". Dall'8 all'11 maggio con il progetto FoodFriends si ampliano i circuiti dedicati al commercio con i percorsi: FoodFriends Day con assaggi nei negozi e mercati coperti e degustazioni in ristoranti e bar; FoodFriends Night con feste in alcune vie della città; FoodFriends Weekend dedicato all'accoglienza e infine FoodFriends Charity con la "FoodFriends doggy bag" e la "FoodFriends sustainability week" per la lotta allo spreco alimentare. Infine, dal 3 al 9 maggio, al punto vendita de "Il Viaggiator Goloso" in viale Bellisario 1-3 si potrà diventare giurati del concorso: "Cheese for People Awards", per valorizzare i formaggi tipici italiani attraverso assaggi "al buio".

Ma il fuorisalone sarà anche riflessione e consapevolezza. In collaborazione con FederBio, il 6 maggio Palazzo Giureconsulti in via Mercanti ospita la Festa del Bio, con produttori, aziende, consumatori, giornalisti, blogger e aperta a Millennials, studenti, bambini e adulti. Intanto dal 4 al 10 maggio, la Fondazione Feltrinelli in viale Pasubio sarà animata da dibattiti, laboratori, talk, e spettacoli per adulti e bambini con la partecipazione di protagonisti nazionali e internazionali impegnati in attività istituzionali, associative, imprenditoriali, di ricerca e culturali: da Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-Bra, a Silvia Polleri, direttrice del ristorante InGalera presso il Carcere di Bollate, dall'economista e direttore dell'Earth Institute della Columbia University Jeffrey Sachs al filosofo Salvatore Veca, da Danielle Nierenberg, presidente di Food Tank, a Tiziana dell'Orto, direttore generale World Food Programme Italia, da Sam Kass, consulente nutrizionale e chef della Casa Bianca durante l'amministrazione di Barack Obama, ai reading di Lella Costa con testo di Michele Serra, al dialogo sul cibo della scrittrice Simonetta Agnello Hornby e lo chef Filippo La Mantia, solo per citarne alcuni. "Leggende italiane": è invece il format a cura del Food Designer Paolo Barichella, un modo unico per raccontare la vera essenza del Made in Italy evidenziando il comun denominatore di persone e prodotti che lo hanno reso leggendario nel mondo: la Passione. Tra gli incontri l'Apericena con Javier Zanetti organizzato da Fondazione Pupi, Onlus che ha l'obiettivo di operare nel settore della protezione integrale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.

Tra gli eventi della Milano Food Week gli storycooking tenuti da importanti chef, che si alterneranno per raccontare (e mostrare) ricette e materie prime del territorio di provenienza, da Enrico Bartolini a Luigi Taglienti, da Andrea Aprea a Filippo La Mantia (www.milanofoodweek.com). Intanto, in Zona Tortona Savona Coldiretti ha inaugurato un orto urbano.

Ma tutti, davvero tutti, i monumenti ed i locali della città sono coinvolti ospitano almeno un evento, dal Castello Sforzesco ai Musei.

Info: www.weekandfood.it

ULTIME: 04/05 ore 18:25 Il Giro d'Italia parte domani, da Alghero, in Sardegna, dopo la cena nelle storiche cantine Sella & Mosca (Moretti). Il 16 maggio la

REGISTRATI - login

Scopri i cinque territori

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito

Simoni & Sirch PREPARATORI D'UVA

SCUOLA ITALIANA DI POTATURA DELLA VITE

vinitaly VERONA APRILE 9-12 2017

indietro stampa condividi Translate VOTAI

Categoria: NON SOLO VINO

Milano - 04 Maggio 2017, ore 16:42

IL PIATTO DI DOMANI? LEGGERO, DI TRADIZIONE E DELICATO (NON PER I MILLENNIAL TRA NOVITÀ E PICCANTEZZA) E SALATO. COSÌ IPSOS PER "TUTTOFOOD". TREND & EVENTI A FIERA MILANO (8-11 MAGGIO). CON IL FUORISALONE WEEK&FOOD MILANO È CAPITALE MONDIALE DEL FOOD

Il piatto di domani? Leggero, della tradizione, delicato (ma non troppo) e salato: la leggerezza è preferita dal 71% di italiani - specie delle classi medio-alte - rispetto al gusto "senza compromessi"; la riscoperta delle origini dal 58% sull'innovazione, preferita, però, dai Millennial (62%); la delicatezza per le donne e gli over 50 e la piccantezza per gli uomini e i più giovani sono quasi alla pari (52% e 48%); e il salato (70%), rispetto al dolce, mette tutti d'accordo. Parola della ricerca "Dal ristorante alla Rete. Le tendenze del food di domani", promossa da "TuttoFood 2017", il Salone internazionale dell'agroalimentare di Fiera Milano (8-11 maggio; www.tuttofood.it), e condotta da Ipsos, con interviste online ad un campione di oltre 800 italiani tra i 18 e i 65 anni. Tra i quali, è tornata la voglia di mangiare fuoricasa, con la ristorazione che, però, ha due concorrenti importanti nello street food e nell'online delivery, nella svolta generale che sembra vivere l'e-commerce anche nel fare la spesa quotidiana (la farà per comodità il 23% nei prossimi 2-3 anni). Ma, come sempre, amano anche cucinare per gli ospiti (1 ora e mezzo di tempo nel 2016 sull'ora e un quarto del 2015), prediligendo il pesce e, tra i vini, i baby boomer scelgono il Brunello di Montalcino, i Millennial stappano Champagne, le donne prediligono lo Chardonnay. E che se ne dica, l'85% resta fedele alla marca (solo il 9% legge le etichette, ma il 95% guarda le materie prime, e nel 64% cambia prodotto se non sono made in Italy). **Tutti temi & trend che, con professionisti F&B internazionali (+10% sul 2015) e italiani in arrivo a Milano per incontrare oltre 3.150 buyer (dagli Usa al Canada, dal Sud America alla Germania, ai Paesi del Golfo, con il supporto di Ita-Italian Trade Agency), fanno della città un hub internazionale del food, in tutte le declinazioni possibili, riaccendendo i riflettori sul mondo del cibo a 360°, e sul suo futuro, dopo l'Expo2015, di cui "TuttoFood" raccoglie l'eredità. E la città risponde alla chiamata, con il fuorisalone Week&Food, che si è ampliato fino a diventare Milano Food City, la prima food week della città, dedicata al cibo e alla cultura della sana alimentazione (fino all'11 maggio), con oltre 300 eventi, per raccontare l'agroalimentare made in Italy, settore che nel mondo vale 38 miliardi di euro all'anno e cresce del 3,5%, secondo i dati della Camera di commercio di Milano.**

Secondo la survey Ipsos per "TuttoFood", continua a crescere la voglia di mangiare fuori casa (il 40% di italiani lo fa almeno 1 volta a settimana, con il 30% del 2015), soprattutto al Nord-Ovest, tra i laureati e i lavoratori, con il 57% che ritiene street food e online delivery possibili sostituti della ristorazione. Nel 2016 790.000 italiani hanno acquistato prodotti alimentari sul web, il 73% ritiene che nel 2017 l'online potrebbe far concorrenza ai negozi premium, il 23% pensa che la spesa quotidiana sarà una delle sue attività online più frequenti nei prossimi 2-3 anni, mentre il 13% sfrutterà Internet per acquistare prodotti pronti, difficili da reperire (36%) e per comodità (31%), anche se il ruolo prioritario rimarrà informativo, tra recensioni (44%) o informazioni dal sito dei produttori (42%). Ma la crescita del fuoricasa non si contrappone a meno tempo in cucina, in caso di ospiti. Nel menu, una pasta di pesce (39%), primi al forno (18%) e carne (17%). Per i secondi, ancora il pesce (48%) è preferito alla carne (43%). I vini per fare bella figura? Brunello di Montalcino (27-38% tra i baby boomer) tra i rossi, e Pinot Bianco (31%) tra i bianchi Nero d'Avola (25%) e Chianti (22%), Chardonnay (30%) e la Falanghina (22%). Per il dolce non ci sono dubbi, la scelta è il tiramisù (38%), accompagnato da bollicine come Prosecco per i baby boomer, Champagne per i Millennial, e un dolce sismontato per le donne.

VERMENTINO DOCG SUPERIORE

Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE

La Sicilia del vino e le sue tante anime e frontiere viste da chi le vive e chi le racconta: a WineNews i produttori José Rallo (Donnafugata) Alessio Planeta (Planeta) Alberto Tasca (Tasca d'Almerita) e Francesco Ferreri (Valle dell'Acate - Assovini)

LETTO PER VOI

WineMeteo

Aglianico del Vulture: Barile (PZ) Temp: 22° Precip: -

Territorio

Perlage di emozioni.

Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere



La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a **Fieramilano Rho**, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

“In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno **spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea** – dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe** -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria **piaga sociale** che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso **manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari**. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo **sociale di bar e ristoranti** può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai **73 miliardi di pasti serviti in un anno** nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood **Fipe** trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione **le family bag e le wine bag** per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del **R.E.F.R.E.S.H.** Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui **Fipe** vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro”.

L'appuntamento è presso la Hall dei padiglioni 2 e 4, in uno spazio che, grazie agli allestimenti curati da **Carlsberg Italia** (con il concept **#HorecaSostenibile**), **Lessmore** e **Consorzio Comieco**, sottolinea l'importanza di una ristorazione sostenibile contro lo spreco alimentare, puntando alla trasmissione di una coscienza e di una cultura sempre più “green”, a casa come al ristorante.

Alimentazione e salute, il ruolo dei pubblici esercizi: il convegno Fipe – La consolidata collaborazione con Tuttofood testimonia prima di tutto come il sistema **Fipe** possa evidenziare l'importanza del servizio nella percezione della qualità, ed essere un valido veicolo anche per promuovere nuovi format in grado di rispondere alla domanda di nuovi stili di vita. Sarà questo infatti il tema cardine del convegno **“Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”** che **Fipe** organizza lunedì 8 maggio al Centro Congressi Stella Polare di Fieramilano: un'occasione che riunirà illustri chef come **Davide Oldani**, **Carlo Cracco** e **Moreno Cedroni**, autorevoli rappresentanti della filiera come il presidente di **Fipe** **Lino Enrico Stoppani** e il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e **Davide Faraone**, sottosegretario del ministero della Salute, per fare il punto sulla responsabilità dei pubblici esercizi nel promuovere un'alimentazione sana e corrette pratiche alimentari nei confronti dei consumatori italiani.

Gli appuntamenti da non perdere presso lo spazio Fipe (hall pad. 2/4) – Ampio spazio a un'alimentazione all'insegna del benessere anche in occasione dell'incontro in programma lunedì 8 maggio su **"Cinque colori in cinque porzioni"**, promosso da **Unaproa**, che si propone di valorizzare il consumo di frutta e verdura nell'alimentazione quotidiana, come "motore" di benessere ma anche di promozione delle risorse del nostro pianeta contro ogni forma di spreco: proprio frutta e verdura sono infatti gli alimenti che costituiscono la quota principale di rifiuto. E al tema dello spreco alimentare saranno dedicati i **workshop di CAST Alimenti** con i **"Suggerimenti per il riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi"**, e la tavola rotonda in programma martedì 9 maggio **"Se avanzo mangiatemi"**, incentrata sulla promozione della pratica virtuosa della family bag e della wine bag, che vedrà la presenza di importanti ospiti quali Carlsberg Italia, Comieco – Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica, **Just Eat e Regusto**. A seguire le migliori "family bag e wine bag d'artista", curate da noti designer, saranno protagoniste della presentazione a cura del direttore generale di Comieco, **Carlo Montalbetti**. Mercoledì 10 maggio lo spazio **Fipe** verrà inoltre animato dalle creazioni del maestro chef **Beppo Tonon** che realizzerà vere e proprie sculture vegetali e mostrerà la bellezza dell'arte dell'intaglio di frutta e verdura. Tra gli altri appuntamenti da non perdere si segnalano inoltre i talk show in programma nel pomeriggio di mercoledì 10 maggio su sostenibilità e innovazione: "Innovare per risparmiare", in collaborazione con Carlsberg Italia, Lessmore e CAST Alimenti e a seguire **"Conservazione, riuso e riciclo"** (in collaborazione con CAST Alimenti, **Grandimpianti, Ecozema**).

Fipe prenderà inoltre parte ai workshop promossi da Carlsberg Italia in programma martedì 9 e mercoledì 10 maggio dal titolo **"1+1 fa molto più di 2. Collaborazione, qualità, innovazione e sostenibilità nella filiera"** e **"Insieme si può. La collaborazione tra istituzioni e Ho.Re.Ca per l'innovazione green nei punti vendita"**.

Il progetto di alternanza scuola/lavoro per i professionisti di domani – Il valore della sostenibilità e del cibo come fonte di benessere e salute è un punto cardine anche della formazione professionale delle nuove generazioni. Con questo spirito anche in questa edizione di Tuttofood **Fipe** sottolinea l'importante legame con il mondo della scuola, offrendo agli studenti di quattro istituti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia selezionati con concorso, l'opportunità di vivere un'esperienza di alternanza scuola/lavoro e partecipare a **stage formativi** con la possibilità di usufruire di un nuovo applicativo per mettere in evidenza le loro competenze. Tra gli appuntamenti che vedranno protagonisti gli studenti si segnalano in particolare gli eventi di lunedì 8 maggio e giovedì 11 maggio con i ragazzi che presenteranno una serie di ricette creative. Gli istituti selezionati per il progetto di alternanza scuola/lavoro sono **l'Istituto Carlo Porta di Milano, l'Istituto Giovanni Falcone di Gallarate, l'Ipsct Pietro Verri di Busto Arsizio, lo Ial Lombardia di Saronno**.

Il desk informativo Fipe per un'informazione su misura per gli operatori – Il personale della Federazione è a disposizione degli operatori di settore per **informazioni attinenti a normative igienico-sanitarie, modalità di apertura di un pubblico esercizio, norme amministrative, convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio** per tutta la durata della manifestazione fieristica.



Home > Eventi > Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere

Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere

Eventi Mag 4, 2017



ENJOY YOUR BUSINESS

MAY 8 -11 MAGGIO 2017

La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a **Fieramilano Rho**, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.

"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea – dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood Fipe trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le **family bag** e le **wine bag** per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del **R.E.F.R.E.S.H.** Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui Fipe vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro".

L'appuntamento è presso la Hall dei padiglioni 2 e 4, in uno spazio che, grazie agli allestimenti curati da **Carlsberg Italia** (con il concept **#HorecaSostenibile**), **Lessmore** e **Consorzio Comieco**, sottolinea l'importanza di una ristorazione sostenibile contro lo spreco alimentare, puntando alla trasmissione di una

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Search

VIDEO MIXERPLANET

E ora l'amaro diventa protagonista della mixability. VIDEOREPORTAGE



IGINIO MASSARI THE SWEETMAN

Iginio Massari The Sweetman, dolcezza d'Albania con hasude



Sfoglialti ultimi numeri



296 - Maggio 2017



295 - Aprile 2017



Email *

Ragione sociale *

Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione

[Indietro](#)

Argomenti: [Articolo](#)



Fipe ha organizzato al "Tuttofood" di Milano il convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" nell'ambito del quale ha presentato una ricerca sugli stili alimentari degli italiani. Oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti.

Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha presentato a "Tuttofood" in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del presidente Lino Enrico Stoppani, degli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, del presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, di Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario al Ministero della Salute, Davide Faraone. "Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzata su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di **Fipe** che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag". In particolare, la ricerca della **Fipe** evidenzia che oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti e che si è ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000-2015) e per la carne (-8,1%). Inoltre, i consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante e anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e grassi animali e privilegiando la verdura. Il 90% dei ristoranti, infine, sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione anche alle intolleranze alimentari: due terzi dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di salute.

 Mi piace 0

•

ENTI COLLEGATI | CENTRO CONGRESSI | CONVENZIONI NAZIONALI | ENTERPRISE EUROPE NETWORK

 **CONFCOMMERCIO**
IMPRESE PER L'ITALIA *online*

 **ASSTRA**
ASSOCIAZIONE
IMPRESE ITALIA

Home | Chi Siamo | Sala Stampa | Ufficio Studi | Audizioni | Archivio notizie | English

Cerca LOGIN

< Indietro Argomenti: ARTICOLO

Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione



Fipe ha organizzato al "Tuttofood" di Milano il convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" nell'ambito del quale ha presentato una ricerca sugli stili alimentari degli italiani. Oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti.

Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha presentato a "Tuttofood" in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del presidente Lino Enrico Stoppani, degli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, del presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, di Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario al Ministero della Salute, Davide Faraone. "Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag". In particolare, la ricerca della Fipe evidenzia che oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti e che si è ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7.5% nel periodo 2000-2015) e per la carne (-8.1%). Inoltre, i consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante e anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più

Cultura di settore a tutto campo a Tuttofood 2017

[HOME](#) / [Eventi](#) / [Fiere](#)



È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a Fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Appuntamento di profilo elevato il convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su "Il valore della food policy". La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità. A partire dalla ricerca condotta sul tema da CENSIS in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.



Alle 14.30 in Sala Martini proseguono i temi di sistema con Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione, convegno organizzato da [FIPE-Confcommercio](#), sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal **Presidente di FIPE Lino Stoppani** e moderata da **Licia Granello** de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati **Davide Oldani** del Ristorante D'O, **Carlo Cracco** del Ristorante Cracco e **Moreno Cedroni** del Ristorante Madonnina del Pescatore con **Marisa Porrini**, docente dell'Università La Statale di Milano e **Antonio Schiavelli**, Presidente di UNAPROA.

Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

Il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Segnaliamo **Lunedì 8 alle 10.30 al pad. 4, K12/L11**, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de **Le Fattorie Fiandino** dal Campione del mondo di pasticceria **Diego Crosara**. **Dal dolce al salato, alle 12.30 imperdibili allo stand della Corea, pad. 6, B09/C10**, gli chef **Sun Young Koo** e **Fabrizio Ferrari** che danno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" **alle ore 14.00 da Macalove Dolcitalia, pad. 3, L27/L28**: **Rocco Siffredi** farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore", Macalove.

Numeri, trend e approfondimenti esclusivi

Sono inoltre più di 100 gli appuntamenti che presentano dati, anticipano tendenze e approfondiscono tematiche specialistiche. Ad esempio Martedì 9 alle 9.30 si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo

sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro "Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali" organizzato da **Casillo** alla **Casillo Lounge sul Ponte dei Mari**, con la partecipazione di esponenti, tra gli altri, di *AIDEPI, Gruppo Casillo, Barilla e Domino's Pizza*.

Programma completo: <http://www.tuttofood.it/it/content/dagli-show-cooking-ai-trend-alla-ricerca-scientifica-cultura-di-settore-tutto-campo>

Pizza&core segnala la presenza in fiera, con il proprio stand di:

MENU` SRL Pad 3 - Stand N11 N15

MOLINI PIZZUTI - SRL Pad 5 Stand E02 F05

LINER ITALIA INTERNATIONAL SPA - Pad 7 Stand M27

MOLINI PIVETTI SPA - Pad 5 Stand G06 H09

D`ORAZIO SRL Frantoio Oleario - Pad 7 Stand D28

DEBIC - FRIESLANDCAMPINA ITALY SRL - Pad 4 Stand L19 L21

CASEIFICIO PALAZZO SPA - Pad 4 Stand M20 N21

FRANCIA LATTICINI SPA - Pad 4 Stand H10 K07

CASEIFICIO SABELLI SPA - Pad 4 Stand D10 E07

AGUGIARO & FIGNA MOLINI – Le5STAGIONI - Pad 7 Stand N01 P06

CONSERVE ITALIA – CIRIO - Pad 5 Stand U12 U14

DEMETRA Farciture - Pad 7 Stand N01 P06

GALBANI Pad 4 - Stand A02 B09 A10 B01

ICAM SPA - Pad 3 Stand M11 M15

MCCAIN FOODSERVICE - Pad 1 Stand F04 G01

[Torna SU ↑](#)



- HOME
- RISTONEWS
- MONDOPIZZA
- RISTORANTI
- LOCALI D.O.C.
- FOOD SERVICE
- BEVERAGE
- ATTREZZATURE
- EVENTI
- CONTATTI

HOME / EVENTI / FIERE



Mi piace Place a 2,3 mila persone. Iscriviti per vedere cosa piace a tuoi amici.



Cultura di settore a tutto campo a Tuttofood 2017

È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a Fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Appuntamento di profilo elevato il convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su "Il valore della food policy". La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità. A partire dalla ricerca condotta sul tema da CENSIS in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle 14.30 in Sala Martini proseguono i temi di sistema con Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione, convegno organizzato da FIPE-Confindustria, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di FIPE Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonna del Pescatore con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA.



Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

Il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Segnaliamo Lunedì 8 alle 10.30 al pad. 4, K12/L11, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Fiandino dal Campione del mondo di pasticceria Diego Crosara. Dal dolce al salato, alle 12.30 imperdibili allo stand della Corea, pad. 6, B09/C10, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari che danno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" alle ore 14.00 da Macalove Dolcitalia, pad. 3, L27/L28: Rocco Siffredi farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore", Macalove.

QUESTA È LA FARINA SE LA PIZZA È VERACE

PIZZA NAPOLETANA
LE 5 STAGIONI:
LA FARINA COME LA
VOGLIONO A NAPOLI.



ARCHIVIO NEWS LETTER
ISCRIVITI ALLA NEWS LETTER
ABBONATI ORA!!!

Ricette

Milano: a Tuttofood “Nutritevi dei colori della vita”, la campagna che promuove comportamenti più sani



ALIMENTAZIONE TUMORI

Dall'8 all'11 maggio la campagna di informazione e promozione “**Nutritevi dei colori della vita**” (www.nutritevideicoloridellavita.com) – promossa da **UNAPROA** e cofinanziata da Unione europea e Stato italiano – sarà a **Milano per un doppio impegno a “Tuttofood”**: un'area informativa dedicata all'interno della collettiva Unaproa e uno spazio in partnership con la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**.

La manifestazione milanese sarà occasione per riproporre attraverso specifiche azioni di animazione e sensibilizzazione il comune obiettivo che ha dato vita all'**alleanza tra la campagna di Unaproa e Fipe**: “*l'invito di Fipe a portare i temi della nostra campagna all'interno del loro stand – spiega il Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli – è il proseguimento naturale di un percorso condiviso di educazione alimentare presso i consumatori, iniziato a gennaio con l'iniziativa #NONSOLOANANAS, un progetto finalizzato a stimolare i ristoratori a inserire una sempre maggiore selezione di frutta e verdura fresca nei menù dei loro locali.*”

L'iniziativa, condivisa attraverso un accordo quadro tra Unaproa e **Fipe**, è oggi pronta a partire: **l'8 maggio alle ore 14.30 presso la Sala Martini il Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli e il Presidente di FIFE Lino Enrico Stoppani**, daranno notizia dei prossimi step del progetto durante il convegno “*Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*”.

Così **i 5 colori di frutta e verdura (rosso, giallo-arancio, verde, bianco e blu-viola)** diventano due volte protagonisti di un unico obiettivo, quello di offrire ai consumatori un **modo innovativo di approcciarsi ai consumi di ortofrutta**, mangiando ogni giorno 5 porzioni di frutta e verdura di 5 colori diversi, in casa e anche quando si mangia fuori.

Un messaggio di salute che sarà veicolato nello stand della campagna a Fruit&Veg Innovation (padiglione 6 – stand K31) attraverso **momenti di degustazione, distribuzione di materiale informativo e gadget** ricchi di consigli nutrizionali: schede che raccontano le proprietà tipiche dei 5 gruppi di colore di frutta e verdura accompagnandole con **gustose ricette in abbinamento cromatico**, l'utile Guida ai 5 colori del benessere, colorate bustine di semini, segnalibri e shopper a forma di frutta e verdura.

E insieme all'animazione nello stand **Fipe** (Tuttofood hall padiglioni 2/4) riflettori puntati su **innovazione nell'alimentazione**: una coloratissima area dedicata a “Nutritevi dei colori della vita” accoglierà i visitatori, che potranno partecipare a degustazioni di frullati e centrifugati, a mostre di sculture realizzate tramite l'intaglio di frutta e verdura fresca e a un **workshop intitolato “5 colori in 5 porzioni” incentrato sull'uso dei 5 colori del benessere in cucina (lunedì 8 maggio dalle h.10.00 alle h. 12.00)**.

“*Un percorso comune tra gli ortofrutticoltori e gli esercenti di ristoranti e pubblici esercizi esprime il senso di una matrice condivisa, di un sistema che collettivamente si muove verso la valorizzazione del Made in Italy agroalimentare*”, **conclude Antonio Schiavelli**. “*È evidente l'importante ruolo della ristorazione come ambasciatore positivo della qualità italiana, una qualità garantita dal buon lavoro di chi produce ortofrutta di eccellenza come quella del nostro Paese.*”

DATA venerdì 5 maggio 2017

SITO WEB www.meteoweb.eu

INDIRIZZO <http://www.meteoweb.eu/2017/05/milano-a-tuttofood-nutritevi-dei-colori-della-vita-la-campagna-che-promuove-comportamenti-piu-sani/897450/>

*Per conoscere le future attività di **"Nutritevi dei colori della vita"** ecco la pagina Facebook:*

<https://www.facebook.com/Nutritevi-dei-colori-della-vita-634319803387048/?ref=settings>



Milano: a Tuttofood “Nutritevi dei colori della vita”, la campagna che promuove comportamenti più sani

“Nutritevi dei colori della vita” sarà a Milano per un doppio impegno a “Tuttofood”

A cura di **Filomena Fotia** 5 maggio 2017 - 09:59

Mi piace 496 mila



Cassini: che spettacolo



Vai alla **HOME**
e scopri tutte le notizie

Dall'8 all'11 maggio la campagna di informazione e promozione “Nutritevi dei colori della vita” (www.nutritevideicoloridellavita.com) – promossa da UNAPROA e cofinanziata da Unione europea e Stato italiano – sarà a Milano per un doppio impegno a “Tuttofood”: un'area informativa dedicata all'interno della collettiva Unaproa e uno spazio in partnership con la Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

La manifestazione milanese sarà occasione per riproporre attraverso specifiche azioni di animazione e sensibilizzazione il comune obiettivo che ha dato vita all'alleanza tra la campagna di Unaproa e Fipe: “l'invito di Fipe a portare i temi della nostra campagna all'interno del loro stand – spiega il Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli – è il proseguimento naturale di un percorso condiviso di educazione alimentare presso i consumatori, iniziato a gennaio con l'iniziativa #NONSOLOANANAS, un progetto finalizzato a stimolare i ristoratori a inserire una sempre maggiore selezione di frutta e verdura fresca nei menù dei loro locali.”

L'iniziativa, condivisa attraverso un accordo quadro tra Unaproa e Fipe, è oggi pronta a partire: l'8 maggio alle ore 14.30 presso la Sala Martini il Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli e il Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani, daranno notizia dei prossimi step del progetto durante il convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”.

Così i 5 colori di frutta e verdura (rosso, giallo-arancio, verde, bianco e blu-viola) diventano due volte protagonisti di un unico obiettivo, quello di offrire ai consumatori un modo innovativo di approcciarsi ai consumi di ortofrutta, mangiando ogni giorno 5 porzioni di frutta e verdura di 5 colori diversi, in casa e anche quando si mangia fuori.

Un messaggio di salute che sarà veicolato nello stand della campagna a Fruit&Veg Innovation (padiglione 6 – stand K31) attraverso momenti di degustazione, distribuzione di materiale informativo e gadget ricchi di consigli nutrizionali: schede che raccontano le proprietà tipiche dei 5 gruppi di colore di frutta e verdura accompagnandole con gustose ricette in abbinamento cromatico, l'utile Guida ai 5 colori del benessere, colorate bustine di semini, segnalibri e shopper a forma di frutta e verdura.

E insieme all'animazione nello stand Fipe (Tuttofood hall padiglioni 2/4) riflettori puntati su innovazione nell'alimentazione: una coloratissima area dedicata a “Nutritevi dei colori della vita” accoglierà i visitatori, che

Milano: a Tuttofood “Nutritevi dei colori della vita”, la campagna che promuove comportamenti più sani

[Dall'8 all'11 maggio](#) la campagna di informazione e promozione **“Nutritevi dei colori della vita”** (www.nutritevideicoloridellavita.com) – promossa da **UNAPROA** e cofinanziata da Unione europea e Stato italiano – sarà **a Milano per un doppio impegno a “Tuttofood”**: un'area informativa dedicata all'interno della collettiva Unaproa e uno spazio in partnership con la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**.

La manifestazione milanese sarà occasione per riproporre attraverso specifiche azioni di animazione e sensibilizzazione il comune obiettivo che ha dato vita all'**alleanza tra la campagna di Unaproa e Fipe**: *“l'invito di Fipe a portare i temi della nostra campagna all'interno del loro stand – spiega il Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli – è il proseguimento naturale di un percorso condiviso di educazione alimentare presso i consumatori, iniziato a gennaio con l'iniziativa #NONSOLOANANAS, un progetto finalizzato a stimolare i ristoratori a inserire una sempre maggiore selezione di frutta e verdura fresca nei menù dei loro locali.”*

L'iniziativa, condivisa attraverso un accordo quadro tra Unaproa e Fipe, è oggi pronta a partire: l'8 maggio alle ore 14.30 presso la Sala Martini il **Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli** e il **Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani**, daranno notizia dei prossimi step del progetto durante il convegno *“Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”*.



Così **i 5 colori di frutta e verdura (rosso, giallo-arancio, verde, bianco e blu-viola)** diventano due volte protagonisti di un unico obiettivo, quello di offrire ai consumatori un **modo innovativo di approcciarsi ai consumi di ortofrutta**, mangiando ogni giorno 5 porzioni di frutta e verdura di 5 colori diversi, in casa e anche quando si mangia fuori.

Un messaggio di salute che sarà veicolato nello stand della campagna a Fruit&Veg Innovation (padiglione 6 – stand K31) attraverso **momenti di degustazione, distribuzione di materiale informativo e gadget** ricchi di consigli nutrizionali: schede che raccontano le proprietà tipiche dei 5 gruppi di colore di frutta e verdura accompagnandole con **gustose ricette in abbinamento cromatico**, l'utile Guida ai 5 colori del benessere, colorate bustine di semini, segnalibri e shopper a forma di frutta e verdura.

E insieme all'animazione nello stand **Fipe** (Tuttofood hall padiglioni 2/4) riflettori puntati su **innovazione nell'alimentazione**: una coloratissima area dedicata a “Nutritevi dei colori della vita” accoglierà i visitatori, che potranno partecipare a degustazioni di frullati e centrifugati, a mostre di sculture realizzate tramite l'intaglio di frutta e verdura fresca e a un **workshop intitolato “5 colori in 5 porzioni” incentrato sull'uso dei 5 colori del benessere in cucina (lunedì 8 maggio dalle h.10.00 alle h. 12.00)**.

“Un percorso comune tra gli ortofrutticoltori e gli esercenti di ristoranti e pubblici esercizi esprime il senso di una matrice condivisa, di un sistema che collettivamente si muove verso la valorizzazione del Made in Italy agroalimentare”, conclude Antonio Schiavelli. “È evidente l'importante ruolo della ristorazione come ambasciatore positivo della qualità italiana, una qualità garantita dal buon lavoro di chi produce ortofrutta di eccellenza come quella del nostro Paese.”

[Per conoscere le future attività di “Nutritevi dei colori della vita” ecco la pagina Facebook:](#)

<https://www.facebook.com/Nutritevi-dei-colori-della-vita-634319803387048/?ref=settings>

L'articolo Milano: a Tuttofood “Nutritevi dei colori della vita”, la campagna che promuove comportamenti più sani sembra essere il primo su [Meteo Web](#).

Cerca ...

Milano: a Tuttofood “Nutritevi dei colori della vita”, la campagna che promuove comportamenti più sani

Senza categoria



Dall'8 all'11 maggio la campagna di informazione e promozione “**Nutritevi dei colori della vita**” (www.nutritevideicoloridellavita.com) – promossa da UNAPROA e cofinanziata da Unione europea e Stato italiano – sarà a **Milano per un doppio impegno a “Tuttofood”**: un'area informativa dedicata all'interno della collettiva Unaproa e uno spazio in partnership con la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**.

La manifestazione milanese sarà occasione per riproporre attraverso specifiche azioni di animazione e sensibilizzazione il comune obiettivo che ha dato vita all'**alleanza tra la campagna di Unaproa e Fipe**: *“l'invito di Fipe a portare i temi della nostra campagna all'interno del loro stand – spiega il **Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli** – è il proseguimento naturale di un percorso condiviso di educazione alimentare presso i consumatori, iniziato a gennaio con l'iniziativa #NONSOLOANANAS, un progetto finalizzato a stimolare i ristoratori a inserire una sempre maggiore selezione di frutta e verdura fresca nei menù dei loro locali.”*

L'iniziativa, condivisa attraverso un accordo quadro tra Unaproa e Fipe, è oggi pronta a partire: l'8 maggio alle ore 14.30 presso la **Sala Martini** il **Presidente di Unaproa Antonio Schiavelli** e il **Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani**, daranno notizia dei prossimi step del progetto durante il convegno *“Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”*.



Così i **5 colori di frutta e verdura (rosso, giallo-arancio, verde, bianco e blu-viola)** diventano due volte protagonisti di un unico obiettivo, quello di offrire ai consumatori un **modo innovativo di approcciarsi ai consumi di ortofrutta**, mangiando ogni giorno 5 porzioni di frutta e verdura di 5 colori diversi, in casa e anche quando si mangia fuori.

Un messaggio di salute che sarà veicolato nello stand della campagna a Fruit&Veg Innovation (padiglione 6 – stand K31) attraverso **momenti di degustazione, distribuzione di materiale informativo e gadget** ricchi di consigli nutrizionali: schede che raccontano le proprietà tipiche dei 5 gruppi di colore di frutta e verdura accompagnandole con **gustose ricette in**

Epam, "FoodFriends for good" con la FoodyBag - Solidarietà e lotta allo spreco alimentare con l'iniziativa dell'Associazione milanese dei pubblici esercizi

Milano -

Milano 5 maggio 2017 - Fino all'11 maggio i milanesi potranno contribuire alla rinascita delle imprese del Centro Italia colpite dal terremoto - *per non dimenticare* - pranzando o cenando in uno dei locali aderenti a 'FoodFriends for good', l'iniziativa di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi (Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) all'interno di FoodFriends, che promuove menu solidali con almeno un prodotto proveniente dalle aziende delle aree colpite dal sisma.

Ma non solo: in questi stessi locali il cibo avanzato non viene buttato, ma riposto nella FoodyBag (contenitore realizzato grazie al contributo di Edenred e Re-Box) e consegnato al cliente da portare a casa per una maggiore sensibilizzazione nella lotta allo spreco alimentare.

'Un gesto virtuoso del quale non vergognarsi - commenta **Lino Stoppani**, presidente di Epam (e vicepresidente di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza - *che ribadisce l'importanza della conoscenza di una corretta e sana alimentazione che segue i giusti principi nutrizionali e che promuove un approccio responsabile al cibo*'.

I LOCALI ADERENTI: Osteria Della Conca Fallata (Via Della Chiesa Rossa 113), The Meatball Family (Via Vigevano 20), Mamusca (Via B. Davanzati 2), Ristorante O Lei (Via G. Washington 20), Binario 11 (Via P. Paleocapa 1), La Fornace (S.S. Sempione 241), La Guardia (Via XX Settembre 73), Aragosta D'oro (Via Verità Don Giovanni 19), Panzera Milano (Viale M. Santo 10), Panzera Milano (Piazza Luigi Di Savoia 1/9), Loop (Via R. Sarfatti 1), Maria Marinoni (Piazzale Cadorna 10), Rose By Maria (Piazzale Cadorna 14), Movida (Via A. Sforza 41), Ronchi 78 (Via San Maurizio 7), La Mongolfiera (Via G. Da Milano 4), Cafe' Metropolis (Via Vittor Pisani 5), Bar Picchio (Via Melzo 11), Poldo (Bastioni Di Porta Nuova), Amicis Ristoro Con Pasticceria (Via De Amicis Edmondo 44).

FoodFriends

Fino all'11 maggio degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio. Oltre 200 le iniziative promosse dal sistema associativo di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano Food City

Su www.confcommerciomilano.it tutte le informazioni e le date

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza 027750222
relazioni.esterne@unione.milano.it

Allegati:

[Scarica il comunicato stampa in pdf](#)

Il contenuto e' stato pubblicato da **Unione Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza** in data **05 maggio 2017**. La fonte e' unica responsabile dei contenuti.

Distribuito da Public, inalterato e non modificato, in data **05 maggio 2017 09:52:14 UTC**.

[Ultim'ora](#), [Cronaca](#)
[Milano](#)

Il nostro network: News e Eventi | Ultim'ora e Politica | Hotels e Alloggi

MILANO[®]

Ultim'ora ONLINE

Venerdì 05 Maggio 2017

NEWS & EVENTI | ULTIM'ORA | CRONACA | POLITICA | ATTUALITÀ | COMUNI | ECONOMIA

Home Page | Pubblicità con noi | Disclaimer | Copyright | Galleria fotografica | Redazione | Newsletter | Contattaci



Siete su: » Home page » Ultim'ora » Epam, "FoodFriends for good" con la FoodyBag - Solidarietà e lotta allo spreco alimentare con l'iniziativa dell'Associazione milanese dei pubblici esercizi

Epam, "FoodFriends for good" con la FoodyBag - Solidarietà e lotta allo spreco alimentare con l'iniziativa dell'Associazione milanese dei pubblici esercizi

Unione Confindustria Milano Lodi Monza e Brianza Oggi, 11:52

Milano -
05/05/17 -

Milano 5 maggio 2017 - Fino all'11 maggio i milanesi potranno contribuire alla rinascita delle imprese del Centro Italia colpite dal terremoto - *per non dimenticare* - pranzando o cenando in uno dei locali aderenti a "FoodFriends for good", l'iniziativa di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi (Confindustria Milano, Lodi, Monza e Brianza) all'interno di FoodFriends, che promuove menu solidali con almeno un prodotto proveniente dalle aziende delle aree colpite dal sisma.

Ma non solo: in questi stessi locali il cibo avanzato non viene buttato, ma riposto nella FoodyBag (contenitore realizzato grazie al contributo di Edenred e Re-Box) e consegnato al cliente da portare a casa per una maggiore sensibilizzazione nella lotta allo spreco alimentare.

"Un gesto virtuoso del quale non vergognarsi" - commenta **Lino Stoppani**, presidente di Epam (e vicepresidente di Confindustria Milano, Lodi, Monza e Brianza - *che ribadisce l'importanza della conoscenza di una corretta e sana alimentazione che segue i giusti principi nutrizionali e che promuove un approccio responsabile al cibo*).

I LOCALI ADERENTI: Osteria Della Conca Fallata (Via Della Chiesa Rossa 113), The Meatball Family (Via Vigevano 20), Mamusca (Via B. Davanzati 2), Ristorante O Lei (Via G. Washington 20), Binario 11 (Via P. Paleocapa 1), La Fornace (S.S. Sempione 241), La Guardia (Via XX Settembre 73), Aragosta D'oro (Via Verità Don Giovanni 19), Panzera Milano (Viale M. Santo 10), Panzera Milano (Piazza Luigi Di Savoia 1/9), Loop (Via R. Sarfatti 1), Maria Marinoni (Piazzale Cadorna 10), Rose By Maria (Piazzale Cadorna 14), Movida (Via A.Sforza 41), Ronchi 78 (Via San Maurizio 7), La Mongolfiera (Via G. Da Milano 4), Cafe' Metropolis (Via Vittor Pisani 5), Bar Picchio (Via Melzo 11), Poldo (Bastioni Di Porta Nuova), Amicis Ristoro Con Pasticceria (Via De Amicis Edmondo 44).

SCARICA LA FOTO DELLA FOODY BAG

FoodFriends

Fino all'11 maggio degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio. Oltre 200 le iniziative promosse dal sistema associativo di Confindustria Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di Week&Food e Milano Food City

Su www.confcommerciomilano.it tutte le informazioni e le date

Ufficio stampa Confindustria Milano, Lodi, Monza e Brianza

Cronaca

Comunicazione e creatività, Milano

» Cronaca

Requisiti, Milano

» Cronaca

Epam, "FoodFriends for good" con la FoodyBag - Solidarietà e lotta allo spreco alimentare con l'iniziativa dell'Associazione milanese dei pubblici esercizi, Milano

» Cronaca

Diventare grande a Parigi, Milano

» Cronaca

Una Zona a Traffico Limitato tra piazza del Popolo e la stazione ferroviaria, Legnano

» Cronaca

Visualizza tutti »

Attualità

Nessuna persona è illegale. Verso la manifestazione "20 Maggio senza muri", Milano

» Attualità

La piattaforma: Nessuna persona è illegale" verso il 20 maggio, Milano

» Attualità

Piano City 2017: appuntamento con Grand Hybrid il 21 maggio per la prima volta presso San Maurizio al Monastero Maggiore e il Civico Museo Archeologico, Milano

» Attualità

La migliore barman d'Italia è una barlady, Milano

» Attualità

Le gare del weekend, Milano

» Attualità

Visualizza tutti »

Economia

Pubblicata presentazione relativa al Trading Statement del primo trimestre al 31 marzo 2017, Milano

» Economia

Trading Statement per il primo trimestre al 31 marzo 2017, Milano

» Economia

505 Games annuncia partnership con Remedy Entertainment Ltd, Milano

» Economia

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Cerca Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria

Seleziona il comune

Cerca

Comuni

Seleziona il comune

Cerca

Cerca un Hotel a Milano

Ricerca Alloggi Ricerca per nome

Seleziona la tua destinazione

Milano

Data check-in

5 Maggio '17

Data check-out

6 Maggio '17

Visualizza solo alloggi disponibili

Camere	Adulti	Bambini
1	2	0

Tipo di alloggio

Visualizza ricerca avanzata

Cerca Tutte le Destinazioni

Connettiti

Seguici su



Epam: lotta allo spreco con la FoodyBag. E si aiuta il Centro Italia

L'iniziativa di Epam sino all'11 maggio a favore delle popolazioni colpite dal terremoto. E con la FoodyBag si combatte anche lo spreco



TheFork Festival

IMPRESE-LAVORO.COM - Milano – Fino all'11 maggio i milanesi potranno contribuire alla rinascita delle imprese del Centro Italia colpite dal terremoto - per non dimenticare – pranzando o cenando in uno dei locali aderenti a “**FoodFriends for good**”, l’iniziativa di Epam, l’Associazione milanese dei pubblici esercizi (Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) all’interno di FoodFriends, che promuove menu solidali con almeno un prodotto proveniente dalle aziende delle aree colpite dal sisma. Ma non solo: in questi stessi locali il cibo avanzato non viene buttato, ma riposto nella **FoodyBag** (contenitore realizzato grazie al contributo di Edenred e Re-Box) e consegnato al cliente da portare a casa per una maggiore sensibilizzazione nella lotta allo spreco alimentare. “Un gesto virtuoso del quale non vergognarsi – commenta Lino Stoppani, presidente di Epam (e vicepresidente di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza - che ribadisce l’importanza della conoscenza di una corretta e sana alimentazione che segue i giusti principi nutrizionali e che promuove un approccio responsabile al cibo”. I locali che aderiscono sono: Osteria Della Conca Fallata (Via Della Chiesa Rossa 113), The Meatball Family (Via Vigevano 20), Mamusca (Via B. Davanzati 2) , Ristorante O Lei (Via G. Washington 20), Binario 11 (Via P. Paleocapa 1), La Fornace (S.S. Sempione 241), La Guardia (Via XX Settembre 73), Aragosta D'oro (Via Verità Don Giovanni 19), Panzera Milano (Viale M. Santo 10), Panzera Milano (Piazza Luigi Di Savoia 1/9), Loop (Via R.Sarfatti 1), Maria Marinoni (Piazzale Cadorna 10), Rose By Maria (Piazzale Cadorna 14), Movida (Via A.Sforza 41), Ronchi 78 (Via San Maurilio 7), La Mongolfiera (Via G. Da Milano 4), Cafe' Metropolis (Via Vittor Pisani 5), Bar Picchio (Via Melzo 11), Poldo (Bastioni Di Porta Nuova), Amicis Ristoro Con Pasticceria (Via De Amicis Edmondo 44).

Mi piace 108 mila
RSS

[ACCEDI](#) [FULLSCREEN](#) [CERCA](#)

METEO
GIOCHI
CASA



Il primo quotidiano digitale, dal 1996

21 ANNI

Fondatore e direttore
Angelo Maria Perrino

POLITICA ESTERI ECONOMIA CRONACHE CULTURE COSTUME SPETTACOLI SPORT MILANO ROMA

PALAZZI & POTERE LAVORO MARKETING MEDIATECH FOOD SALUTE MOTORI VIAGGI FOTO aiTV

Home > MilanoItalia > Epam: lotta allo spreco con la FoodyBag. E si aiuta il Centro Italia

Epam: lotta allo spreco con la FoodyBag. E si aiuta il Centro Italia

L'iniziativa di Epam sino all'11 maggio a favore delle popolazioni colpite dal terremoto. E con la FoodyBag si combatte anche lo spreco



TheFork Festival

IMPRESE-LAVORO.COM - Milar rinascita delle imprese del Centro Italia colpite dal terremoto - per non dimenticare – pranzando o cenando in uno dei locali aderenti a "FoodFriends for good", l'iniziativa di Epam, l'Associazione milanese dei pubblici esercizi (Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) all'interno di FoodFriends, che promuove menu solidali con almeno un prodotto proveniente dalle aziende delle aree colpite dal sisma. Ma non solo: in questi stessi locali il cibo avanzato non viene buttato, ma riposto

nella **FoodyBag** (contenitore realizzato grazie al contributo di Edenred e Re-Box) e consegnato al cliente da portare a casa per una maggiore sensibilizzazione nella lotta allo spreco alimentare. "Un gesto virtuoso del quale non vergognarsi – commenta Lino Stoppani, presidente di Epam (e vicepresidente di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) - che ribadisce l'importanza della conoscenza di una corretta e sana alimentazione che segue i giusti principi nutrizionali e che promuove un approccio responsabile al cibo". I locali che aderiscono sono: Osteria Della Conca Fallata (Via Della Chiesa Rossa 113), The Meatball Family (Via Vigevano 20), Mamusca (Via B. Davanzati 2), Ristorante O Lei (Via G. Washington 20), Binario 11 (Via P. Paleocapa 1), La Fornace (S.S. Sempione 241), La Guardia (Via XX Settembre 73), Aragosta D'oro (Via Verità Don Giovanni 19), Panzera Milano (Viale M. Santo 10), Panzera Milano (Piazza Luigi Di Savoia 1/9), Loop (Via R. Sarfatti 1), Maria Marinoni (Piazzale Cadorna 10), Rose By Maria (Piazzale Cadorna 14), Movida (Via A. Sforza 41), Ronchi 78 (Via San Maurizio 7), La Mongolfiera (Via G. Da Milano 4), Cafe' Metropolis (Via Vittor Pisani 5), Bar Picchio (Via Melzo 11), Poldo (Bastioni Di Porta Nuova), Amicis Ristoro Con Pasticceria (Via De Amicis Edmondo 44).

TAGS: [EPAM](#) [FOODYBAG](#) [FOODFRIENDS FOR GOOD](#)

In Vetrina



Kim Kardashian, ecco nuove foto choc del lato B. E ora il marito Kanye West...

NEWS

Più visti del giorno









FOTO

VIDEO

Paura a Matrix: troupe aggredita in diretta TV. Video.

Infarto, i 10 messaggi che il vostro corpo vi manda in anticipo

Boschi in viola si presenta a San Suu Kyi, la stretta di mano

L'incredibile trucco del papà per calmare la figlia neonata che piange

Di Maio ad Harvard, il relatore: "Prima volta di un populista di destra qui"

Legittima difesa, Salvini in tribuna grida 'vergogna' e viene allontanato

Rio de Janeiro, narcoccianti paralizzano la città

Ricevi tutte le notizie su Facebook



Ricevi le notizie su Whatsapp

3357591208





NON MI PIACE



MI È INDIFFERENTE



MI PIACE



MI PIACE TANTO!

SHOPPING PER VOI



In evidenza



Ritaglio S tampa Ad uso Esclusivo del destinatario

FIPE WEB

Pag. 57

Tutti gli appuntamenti di Tutto Food

saperi > inoltre

Tanti i personaggi coinvolti, dall'ex Presidente USA Barack Obama al pornstar Rocco Siffredi; e tanti i temi trattati, dalla scienza che dialoga con le filiere alle nelle Academy, gli spazi di approfondimento specialistico situati all'interno di ciascun settore.

OOM

È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Appuntamento di profilo elevato il convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità. A partire dalla ricerca condotta sul tema da GENSIS in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle 14.30 in Sala Martini proseguono i temi di sistema con Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione, convegno organizzato da FIPE-Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di FIPE Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA..

Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

E il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Nell'Area Gourmet JRE al pad. 10 i talenti di Jeunes Restaurateurs d'Europe, da 12 nazioni europee, valorizzano piatti gourmet in coinvolgenti dimostrazioni ogni ora dalle 10.00 alle 15.00.

Anche il Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di FIPE, Reception dei pad. 2/4 proporrà eventi nell'arco di tutta la giornata, da assaggi di succhi e centrifugati all'arte dell'intaglio di frutta e verdura presentata dal maestro Beppo Tonon, fino al prototipo di bar salutistico ed ecosostenibile con il progetto "5 colori in 5 porzioni" di UNAPROA.

Appuntamenti regolari anche con il couscous interpretato dalle blogger di Giallozaffeano

Sara Bonaccorsi e Simona Novarini, al pad. 4 stand T22, e con Nonna Clementina, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con pasta Campofilone, pad. 5, stand D02/E03.

Lunedì 8 alle 10.30 al pad. 4, K12/L11, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Fiandino dal Campione del mondo di pasticceria Diego Crosara. Dal dolce al salato, alle 12.30 imperdibili allo stand della Corea, pad. 6, B09/C10, gli chef Sun Young Koo e Fabrizio Ferrari che danno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Conclusione "energizzata" alle ore 14.00 da Macalove Dolcitalia, pad. 3, L27/L28: Rocco Siffredi farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore", Macalove.

Martedì 9 alle 11.00 allo stand del Consorzio Gorgonzola, pad. 4, K18/L13, Antonio Cannavacciuolo stupisce come sempre creando dal vivo ricette a base di Gorgonzola DOP. Ancora formaggi alle 11.00 allo stand de La Golosa di Puglia, pad. 4, G18/H15, dove Gianfranco Vissani esegue live due ricette con prodotti tipici. Dopo i piatti forti, il dessert leggero: alle 11.30 allo stand di The Bridge, pad. 4, C07/C09, il maestro Stefano Broccoli prepara in diretta torte e pasticcini completamente vegetali, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, niente di meglio come dopo pasto di un caffè gourmet monorigine con metodo di estrazione Ibric, presso La Cafferia, pad. 3, T10, a cura di Helena Oliviero, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association.

Caffè anche per il risveglio mercoledì 10 alle 10.00, sempre con Helena Oliviero da La Cafferia, che si cimenterà nel metodo V69 con un altro monorigine. La giornata prosegue con un mix tra tradizione e innovazione: alle 10.00 allo stand di Antimo Caputo, pad. 7 H11/K14, assaggi di pizza bio a base della nuova

farina Caputo Biologica col maestro Gino Sorbillo, mentre alle 12.00 allo stand di De Matteis, pad. 5, C18/D19, incontreremo lo chef

Alessandro Borghese per una dimostrazione con assaggi che esaltano il gusto genuino di Pasta Armando. Alle 12.00, in uno speciale show-cooking presso l'Academy 2, Vallespluga presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre Galletto.

Chi si fosse perso qualche appuntamento nei giorni precedenti potrà approfittare della giornata conclusiva di giovedì 11 per provare ancora il couscous di Giallozafferano, la sfoglia di Nonna Clementina e le ricette a base di Gorgonzola DOP, oggi cucinate dallo chef Diego Cravero, poi degustare il caffè gourmet de La Cafferria con Helena Oliviero, in versione finale french press, mentre al Ristorante [FIPE](#) i temi del giorno saranno l'arte del riuso e il valore della tradizione.

Sono inoltre più di 100 gli appuntamenti che presentano dati, anticipano tendenze e approfondiscono tematiche specialistiche. Martedì 9 alle 9.30 si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali organizzato da Casillo alla Casillo Lounge sul Ponte dei Mari, con la partecipazione di esponenti, tra gli altri, di AIDEPI, Gruppo Casillo, Barilla e Domino's Pizza.

Dalle 10.30 la Sala Taurus ospita invece l'Assemblea Generale di AssoBio, con interventi di Roberto Zanoni, Presidente Assobio; Paolo Carnemolla, Presidente FederBio; Nicola de Carne, Retailer Client Business Partner presso Nielsen, che presenta i dati sulle vendite bio nella GDO nel primo trimestre 2017; e Riccardo Quintili, direttore del mensile dei consumatori Il Salvagente che parla di riduzione dell'Iva sulle bevande bio sostitutive del latte.

Altri interessanti numeri e trend nel workshop Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018, organizzato da AIDEPI alle 10.30 al pad. 2 Sala Kappa 6: gli esperti dell'analista di settore Areté illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca.

Un prodotto iconico sotto i riflettori alle 13.00 presso la Academy UNAPROL, pad. 6, A31/E48 nell'incontro Olio EVO e i suoi utilizzi anche extra-alimentari organizzato da UNAPROL e dal Dipartimento di Scienze della Salute (DISS) dell'Università La Statale di Milano. Titolo provocativo per il seminario organizzato da Brazzale alle 14.30 al pad. 2 Sala Kappa 6, Il Made in Italy non esiste: discutono di filiere transnazionali Roberto Brazzale, Giancarlo Corò, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia; Giorgio Fidenato, Presidente dell'Ass. Agricoltori Federati; Alberto Mingardi, Direttore Ist. Bruno Leoni. Modera Francesco Cancellato, direttore de Linkiesta.

Pomeriggio in vena "veg" e sostenibile: alle ore 13:00 in Corso Italia all'ingresso dei pad. 5/7, ANICAV - Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali presenta Sua maestà il pomodoro pelato, incontro sulla filiera del pomodoro italiano coronato da degustazioni dello chef Giulio Coppola, che tenterà anche il record del mondo. Alle 14:30 invece, in Sala Epsilon 5, si discute di Agricoltura sostenibile e nutrizione, ragù più grande del dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d'eccellenza con Linfa S.C.ar.l.

Mercoledì 10 si apre alle 9.30 in Sala Sagittarius con un tema di grande attualità come le prescrizioni religiose alimentari: Halal & GDO: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale è il tema dell'incontro organizzato da WHAD - World Halal Development, ente di certificazione halal per l'Italia. Spazio a un altro tema caldo come il free-from alle 10:00 in Sala Epsilon 2 con il workshop il consumatore celiaco, da sfida a opportunità, organizzato da AIC - Associazione Italiana Celiachia. Ancora AIDEPI organizza alle 10.30 al LEM 1 l'incontro Le procedure per il ritiro/riciamo di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario, con la partecipazione del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità. Alle 14.00 al pad. 2 in Sala Epsilon, si va alla scoperta del tema emergente del benessere animale con Fattorie Osella, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un talk-show dove discutono, tra gli altri, l'Assessore all'agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero e la Responsabile Settore Alimentare CIWF - Compassion in World Farming Elisa Bianco.

Dall'8 all'11 maggio al Centro Congressi Stella Polare, nell'ambito di TUTTOFOOD si tiene Spazio Nutrizione, il più importante evento in Italia dedicato alla divulgazione della ricerca sull'alimentazione. Organizzato da Akesios Group, il convegno conta sul supporto scientifico di sei università – Milano Bicocca, IULM, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomica di Pollenzo – e quest'anno può vantare per la prima volta il patrocinio del Ministero della Salute. Ogni data è caratterizzata da 4-5 temi portanti, declinati nell'arco della giornata in una serie di interventi specializzati.

I temi di lunedì 8 sono Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; Health city. Dall'urban health all'urban diabetes. L'8 maggio l'evento diventa palcoscenico per la presentazione di Nutrizione è salute 2017, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non, progetto di FMSI - Federazione Medico Sportiva Italiana, indirizzato non solo agli atleti, ma più in generale a chi pratica attività sportiva.

Al centro della scena di martedì 9 ci sono invece Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell'educazione alimentare; Integrazione e salute; Salute donna. Mercoledì 10 sarà la volta di La medicina personalizzata dal feto all'adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; Successful ageing. Si conclude giovedì 11 maggio con Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno ENPAB); Disbiosi e intestino permeabile. Gli attestati di partecipazione danno diritto a crediti per la formazione continua degli operatori di settore. Programma completo ed elenco relatori su www.spazionutrizione.it.

Dalla fattoria alla forchetta, e oltre. È la filosofia di Seeds&Chips, il Global Food Innovation Summit che quest'anno si tiene in simultanea con TUTTOFOOD ai pad. 8/12 di fieramilano. Lunedì 8 l'innovazione tecnologica e organizzativa si declina, alle 11.30 in Sala Italia, nel tema Restaurant of the Future di cui parlano, tra gli altri, lo chef Davide Oldani e Almir Ambeskovic, Regional Manager Italy & Nordics di The Fork. Alle 13.00 in Sala Future è la volta del convegno di apertura con presenze istituzionali quali il Presidente del Consiglio Regionale della Lombardia, Raffaele Cattaneo, e il Commissario Europeo all'Agricoltura Phil Hogan.

Tra gli eventi must di martedì 9 si segnala alle 10.00 in Sala Future il convegno speciale Inspire Power: Feeding the cities, con il Sindaco di Milano Giuseppe Sala e il professore emerito della Columbia University Dickson Despommier mentre, nel pomeriggio, imperdibile alle 14.00 il keynote speech dell'ex Presidente USA Barack Obama, accompagnato dal suo chef alla Casa Bianca Sam Kaas. Cambiamenti climatici sotto i riflettori mercoledì 10 alle 14.00 in Sala Food con Climate change and the Food System, convegno cui partecipa tra gli altri il Presidente di Illy Caffè Andrea Illy. Si conclude giovedì 11 con la consegna dei Seeds&Chips Awards alle 12.30. Gli aggiornamenti al programma sono disponibili su www.seedsandchips.com.

Grande fermento nelle ACADEMY, gli spazi di approfondimento specialistico situati all'interno di ciascun settore. Novità di quest'anno è la collaborazione con l'Associazione Cuochi Milano e Provincia, che renderà ancora più coinvolgenti questi spazi-evento integrando corsi, tavole rotonde e presentazioni di dati e tendenze – sono oltre 150 gli eventi complessivi – con momenti di show-cooking e degustazione.

Solo per citarne alcuni, lunedì 8 si parlerà di tonno che diventa bresaola con Carlo Lafranceschina, all'ACADEMY 2 alle 13.00; di cucina vegetale con Giulia Giunta e Stefano Broccoli all'ACADEMY 4 alle ore 13.00; e, sempre all'ACADEMY 4 ma alle ore 14.00, di pizza con grani antichi con Matteo Beretta.

Martedì 9 occhi puntati sul fenomeno free-from con la pausa pranzo gluten-free al bar proposta dallo chef Marco Fraschini alle 10.00 in ACADEMY 4; sempre alle 10.00 ma alla ACADEMY 5 protagonisti invece dati e tendenze di Euromonitor in Trends in the European foodservice market a cura di Derya Lawrence, Senior Analyst. E non può mancare un segmento in grande crescita come il bio nell'incontro Salute e cibo a cura di SolleoneBio, all'ACADEMY 4 alle 12.00; mentre alle 14.00 alla ACADEMY 1 focus sulle Opportunità di internazionalizzazione per le cooperative lattiero-casearie con ACI e alle 16.00 alla ACADEMY 2 riflessioni sull'etichettatura con ASSICA.

Mercoledì 10, a partire dalle 10.00 alla ACADEMY 4, i più talentuosi chef della cucina free-from si cimenteranno ne La stella della cucina senza glutine, appassionante concorso di cucina calda gluten-free. Alle 15.00 alla ACADEMY 1 un tema caldissimo nel mondo retail, il packaging positioning –come posizionare le confezioni per vendere di più – è discusso da Michele Bondani.

Gran finale giovedì 11 maggio: alle 10.00 in ACADEMY 2 ritorna ACI Agroalimentare con il prestigioso Milkcoop Forum; in parallelo all'ACADEMY 4 dalle 10.00 le avvincenti finali all'ultimo colpo di padella del concorso La stella della Cucina Senza Glutine. Una tematica che si affaccia sempre più nel food, la sostenibilità, anima il dibattito Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell'economia circolare, a cura di Giovanni Tumbiolo, alla ACADEMY 1 alle 12.00.

OO M - 07-05-2017 - Tutti i diritti riservati

saperi > inoltre

Tutti gli appuntamenti di Tutto Food

Tanti i personaggi coinvolti, dall'ex Presidente USA Barack Obama al pornstar Rocco Siffredi; e tanti i temi trattati, dalla scienza che dialoga con le filiere alle nelle Academy, gli spazi di approfondimento specialistico situati all'interno di ciascun settore.

OO M



È un'edizione ancora più ricca di contenuti di qualità TUTTOFOOD 2017, a fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Appuntamento di profilo elevato il convegno inaugurale, lunedì 8 maggio alle 11.00 nella Sala Martini del Centro Congressi Stella Polare, su il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità. A partire dalla ricerca condotta sul tema da CENSIS in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di come promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle 14.30 in Sala Martini proseguono i temi di sistema con Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione, convegno organizzato da FIPE-Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di FIPE Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e Moreno Cedroni del Ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA..

Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

E il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Nell'Area Gourmet JRE al pad. 10 i talenti di Jeunes Restaurateurs d'Europe, da 12 nazioni europee, valorizzano piatti gourmet in coinvolgenti dimostrazioni ogni ora dalle 10.00 alle 15.00.

Anche il Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di FIPE, Reception dei pad. 2/4 proporrà eventi nell'arco di tutta la giornata, da assaggi di succhi e centrifugati all'arte dell'intaglio di frutta e verdura presentata dal maestro Beppo Tonon, fino al prototipo di bar salutistico ed ecosostenibile con il progetto "5 colori in 5 porzioni" di UNAPROA.

Appuntamenti regolari anche con il couscous interpretato dalle blogger di Giallozaffeano

Sara Bonaccorsi e Simona Novarini, al pad. 4 stand T22, e con Nonna Clementina, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con pasta Campofilone, pad. 5, stand D02/E03.

Lunedì 8 alle 10.30 al pad. 4, K12/L11, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de Le Fattorie Elandino dal Campione del

OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

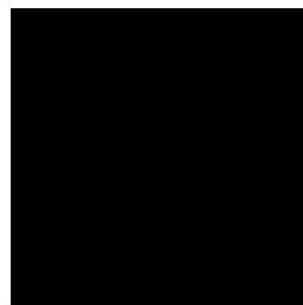
ULTIMI

Monopoli, corso Amedeo per assaggiatori d'olio da olive

Pensioni: in fascia minima 3 donne su 4, sotto la soglia dei 500 euro mensili

Il libro della settimana: I quarantuno colpi, di Mo Yan

A Mandello del Lario la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio in Lombardia



L'INCURSIONE

ALFONSO PASCALE

L'innovazione in Italia è molto debole



DIXIT

Berlusconi a Tuttofood pranza con gli imprenditori

👍 Mi piace 0

Ci sarà anche il leader di Forza **Italia Silvio Berlusconi**, che pranzerà con alcuni imprenditori, oggi a **Fiera Milano Rho** per la giornata di apertura di **Tuttofood** l'appuntamento internazionale con l'agroalimentare con oltre 2800 espositori di cui 500 provenienti dall'estero.



La prima giornata si aprirà con una ricerca realizzata dal Censis che tratterà, tra gli altri, un tema molto discusso e cioè quello dell'obesità e le conseguenze sia di salute sia di costi per la sanità pubblica. Tema: *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*, introduce il dibattito l'ad di Fiera Milano, Marina Natale, e presenta la ricerca Ketty Vaccaro, responsabile dell'area Welfare e Salute del Censis. Ne discutono Giovanni Cobolli Gigli, presidente Federdistribuzione e Michele Scannavini, Presidente Ice Agenzia, con interventi di Giuseppe Sala, sindaco di Milano; Roberto Maroni, presidente Regione Lombardia; Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e la moderazione di Maria Cristina Alfieri, direttore editoriale Food.

Alle 14.30 in Sala Martini al Centro Congressi Stella Polare nel convegno *Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*, organizzato da Fipe-Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di Unaproa.

Il lunedì di **Spazio Nutrizione** al Centro Congressi Stella Polare parte subito con argomenti di grande interesse: *Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; Health city. Dall'urban health all'urban diabetes*. Domani alle ore 14.00 l'evento diventa anche palcoscenico per la presentazione di *Nutrizione è salute 2017*, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non, progetto di Fmsi - Federazione Medico Sportiva Italiana, indirizzato non solo agli atleti, ma più in generale a chi pratica attività sportiva.



L'innovazione tecnologica e organizzativa di Seeds&Chips si declina in Sala Future (pad. 8) alle 11.00 nel tema *Come i millennial stanno cambiando la food industry* mentre alle 13.00 è la volta del convegno di apertura con presenze istituzionali quali il presidente del Consiglio Regionale della Lombardia, Raffaele Cattaneo, e il commissario europeo all'Agricoltura Phil Hogan.

Imperdibili gli **appuntamenti in città**. Tra questi quello organizzato, sempre oggi, al **Casello Ovest di**

Porta Venezia (polo agroalimentare della Confcommercio milanese) che oggi riapre al pubblico in occasione di **#FoodFriends** anche in orario serale e dove Art (l'Associazione Confcommercio di produttori, importatori, distributori, agenti di case estere e rivenditori specializzati di articoli per la tavola, la cucina, il regalo e la decorazione della casa) ha allestito la mostra permanente *La tavola con gusto: bellezza, cultura e cottura con menù, strumenti e abbinamenti in tavola*.

Oltre alla mostra, **degustazioni di risotto** al Berlucchi e all'Amarone con robot multifunzione di ultima generazione domani alle 20; di centrifughe e smoothies oggi e domani alle 14.30; il rito delle tisane e degli infusi con mug (tazze) e bollitori d'artista domani alle 20 oltre a degustazioni di vino con calici ad hoc (durante le masterclass di WineMi) e l'utilizzo di coltelli giusti per esaltare la fibra della carne (l'8 maggio alle ore 14.30).

Oltre agli incontri al Casello Ovest di Porta Venezia non mancano, inoltre, per **#FoodFriends** degustazioni e dimostrazioni in vari punti vendita: drogherie, macellerie, gelaterie ed erboristerie, ortofrutta e panifici. Su www.confcommerciomilano.it tutte le informazioni e le date

All'**erboristeria La Camomilla** di viale Montenero 13/15 dal domani fino a giovedì compreso - dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 17 - consigli sull'utilizzo delle erbe per migliorare la propria vita secondo l'antica Scuola medica Salernitana. Nelle quattro gelaterie **Il Rigoletto** (via Raffaello Sanzio 1, piazza Po 10, via San Marco 14, via Cola di Rienzo 2) verrà proposto un nuovo modo di gustare il gelato,: una bruschetta di pane con gelato al pesto, al pomodoro secco, al sedano e con altri gusti a sorpresa.

Al negozio **Dal Gusto** (via Cerva 1), negozio specializzato in prodotti gourmet a ridotto contenuto di sale, giovedì 11 maggio dalle 16 alle 18 incontri con due personal chef del benessere: Marco Bianchi, food mentor e divulgatore scientifico per **Fondazione Umberto Veronesi** con *Con meno sale c'è più gusto* e Diana Scatozza, specialista in scienza dell'alimentazione, con *In forma con gusto e senza sacrifici*.

Fino a giovedì poi degustazioni, happy hour e showcooking diffusi sul territorio. Oltre 200 le iniziative promosse dal sistema associativo di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza all'interno di **Week&Food** e **Milano Food City**.

Per **Week&Food**, invece, **Dazi dell'Arco della Pace** in festa dalle 19.00 alle 23.00 con Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano con degustazioni legate all'oliva Made in Italy e all'olio extra vergine italiano che esaltano la biodiversità unica al mondo dell'olivicultura italiana. A **Italian Gourmet**, l'evento al **Superstudio Più** di via Tortona che offre al grande pubblico una visione d'insieme sul grande patrimonio enogastronomico italiano, da non perdere l'opportunità della pausa pranzo stellata con biglietto scontato a soli 8 euro. Tra i molti chef e maestri attesi all'evento, Salvatore De Riso, Iginio Massari, Claudio Sadler. L'appuntamento con gli **Aperitivi a 5 stelle** dei giovani talenti di Jeunes Restaurateurs d'Europe è dalle 19.00 all'**Hotel Bulgari** in via privata Gabba 7b, dove lo chef olandese Arjan Kuipers stupirà gli avventori con le sue creazioni.



Condividi:



Commenti:



Berlusconi a Tuttofood pranza con gli imprenditori

Per il leader di Fi incontro con le aziende all'evento dell'agroalimentare che raggiunge i 2.800 espositori e apre da oggi all'11 maggio nel polo di Fiera Milano. E in città tanti appuntamenti del gusto

Redazione - Lun, 08/05/2017 - 07:56



Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola



Annunci

Editoriali

Cinque stelle e il
potere della stupidità
di Alessandro Sallusti



Articolo della domenica

Le assicuranti,
ma come riconoscere
i nuovi mafiosi
di Francesco Alberoni



L'opinione

Ci sarà anche il leader di Forza Italia **Silvio Berlusconi**, che pranzerà con alcuni imprenditori, oggi a **Fiera Milano Rho** per la giornata di apertura di **Tuttofood** l'appuntamento internazionale con l'agroalimentare con oltre 2800 espositori di cui 500 provenienti dall'estero. La prima giornata si aprirà con una ricerca realizzata dal Censis che tratterà, tra gli altri, un tema molto discusso e cioè quello dell'obesità e le conseguenze sia di salute sia di costi per la sanità pubblica. Tema: *Il valore della food policy: La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*, introduce il dibattito l'ad di Fiera Milano, Marina Natale, e presenta la ricerca Ketty Vaccaro, responsabile dell'area Welfare e Salute del Censis. Ne discutono Giovanni Cobolli Gigli, presidente Federdistribuzione e Michele Scannavini, Presidente Ice Agenzia, con interventi di Giuseppe Sala, sindaco di Milano; Roberto Maroni, presidente Regione Lombardia; Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e la moderazione di Maria Cristina Alfieri, direttore editoriale Food.

Alle 14.30 in Sala Martini al Centro Congressi Stella Polare nel convegno *Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*, organizzato da Fipe-Confcommercio, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal presidente Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de La Repubblica, la tavola rotonda confronta gli chef stellati Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del Pescatore con Marisa Porrini, docente Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di Unaproa.

Il lunedì di **Spazio Nutrizione** al Centro Congressi Stella Polare parte subito con

DAGLI SHOW-COOKING AI TREND, ALLA RICERCA SCIENTIFICA: CULTURA DI SETTORE A TUTTO CAMPO A TUTTOFOOD 2017

Milano, 8 maggio 2017 – È un'edizione di TUTTOFOOD ancora più ricca in contenuti di qualità quella che si inaugura oggi a **fieramilano**, dove prosegue fino a **giovedì 11 maggio**, forte complessivamente di **oltre 500 appuntamenti** tra formazione, aggiornamento, presentazioni di dati e tendenze, dimostrazioni, degustazioni e show-cooking.

Appuntamento di profilo elevato è il **convegno inaugurale, oggi alle 11.00** nella **Sala Martini** del Centro Congressi Stella Polare, su *Il valore della food policy. La buona filiera del cibo per un'alimentazione salutare e di qualità*. A partire dalla ricerca condotta sul tema da **CENSIS** in esclusiva per TUTTOFOOD, presentata in anteprima, si discute di come garantire il consumo accessibile di prodotti sicuri e di alta qualità e di promuovere il riutilizzo delle risorse naturali.

Alle **14.30 in Sala Martini** proseguono i temi di sistema con *Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione*, convegno organizzato da **FIPE-Concommercio**, sull'importanza del fuoricasa quale motore di benessere. Introdotta dal Presidente di **FIPE Lino Stoppani** e moderata da **Licia Granello** de *La Repubblica*, la tavola rotonda confronta gli chef stellati **Davide Oldani** del Ristorante D'O, **Carlo Cracco** del Ristorante Cracco e **Moreno Cedroni** del Ristorante Madonnina del Pescatore con **Marisa Porrini**, docente dell'Università La Statale di Milano e **Antonio Schiavelli**, Presidente di UNAPROA.

Show-cooking, degustazioni e dimostrazioni per tutti i gusti

E il palinsesto si conferma ricco e diversificato durante tutta la manifestazione. Nell'**Area Gourmet JRE** al pad. 10 i talenti di **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, da **12 nazioni** europee, valorizzano piatti gourmet in coinvolgenti dimostrazioni **ogni ora dalle 10.00 alle 15.00**.

Anche il **Ristorante Fruit&Veg e Fruit Bar di FIPE**, Reception dei pad. 2/4 propone eventi nell'arco di tutta la giornata, da assaggi di **succhi e centrifugati** all'arte dell'intaglio di frutta e verdura presentata dal **maestro Beppo Tonon**, fino al prototipo di **bar salutistico ed ecosostenibile** con il progetto "**5 colori in 5 porzioni**" di UNAPROA.

Appuntamenti regolari anche con il **couscous** interpretato dalle blogger di Giallozaffeano **Sara Bonaccorsi e Simona Novarini**, al pad. 4 stand T22, e con **Nonna Clementina**, maestra di "panella" che insegna a tirare a mano la sfoglia con **pasta Campofilone**, pad. 5, stand D02/E03.

Oggi alle **10.30** al pad. 4, K12/L11, degustazione di frolle create con i burri piemontesi de **Le Fattorie Fiandino** dal Campione del mondo di pasticceria **Diego Crosara**. Dal dolce al salato, alle **12.30** imperdibili allo stand della **Corea**, pad. 6, B09/C10, gli chef **Sun Young Koo** e **Fabrizio Ferrari** che danno un tocco tricolore ai tipici involtini coreani di grano saraceno. Pomeriggio "energizzato" alle **ore 14.00** da **Macalove Dolcitalia**, pad. 3, L27/L28: **Rocco Siffredi** farà assaggiare il suo energy drink ad "alto contenuto d'amore", Macalove.

Domani **martedì 9** alle **11.00** allo stand del **Consorzio Gorgonzola**, pad. 4, K18/L13, **Antonio Cannavacciuolo** stupisce come sempre creando dal vivo ricette a base di **Gorgonzola DOP**. Ancora formaggi alle **11.00** allo stand de **La Golosa di Puglia**, pad. 4, G18/H15, dove **Gianfranco Vissani** esegue *live* due ricette con prodotti tipici. Dopo i piatti forti, il dessert leggero: alle **11.30** allo stand di **The Bridge**, pad. 4, C07/C09, il **maestro Stefano Broccoli** prepara in diretta torte e pasticcini **completamente vegetali**, senza lattosio e zero colesterolo. Infine, niente di meglio come dopo pasto di un **caffè gourmet monorigine** con metodo di estrazione lbrik, presso **La Cafferia**, pad. 3, T10, a cura di **Helena Oliviero**, Trainer ufficiale Specialty Coffee Association.

Caffè anche per il risveglio **mercoledì 10** alle **10.00**, sempre con **Helena Oliviero da La Cafferia**, che si cimenta nel metodo V69 con un altro monorigine. La giornata prosegue con un mix tra tradizione e innovazione: alle **10.00** allo stand di **Antimo Caputo**, pad. 7 H11/K14, assaggi di pizza bio a base della nuova farina Caputo Biologica col maestro **Gino Sorbillo**, mentre alle **12.00** da **De Matteis**, pad. 5, C18/D19,

incontriamo lo **chef Alessandro Borghese** per una dimostrazione con assaggi che esaltano il gusto genuino di **Pasta Armando**. Alle **12.00**, in uno speciale show-cooking presso l'Academy 2, **Vallespluga** presenta un prodotto innovativo che rivoluzionerà il modo di preparare e gustare il celebre **Galletto**.

Chi si fosse perso qualche appuntamento nei giorni precedenti potrà approfittare della giornata conclusiva di **giovedì 11** per provare ancora il **couscous di Giallozafferano**, la sfoglia di **Nonna Clementina** e le ricette a base di **Gorgonzola DOP**, oggi cucinate dallo chef **Diego Cravero**, poi degustare il caffè gourmet de **La Cafferia** con **Helena Oliviero**, in versione **french press** per il gran finale. Al **Ristorante FIPE**, i temi del giorno sono **l'arte del riuso** e il **valore della tradizione**.

Numeri, trend e approfondimenti esclusivi

Sono inoltre **più di 100** gli appuntamenti specialistici che presentano dati, anticipano tendenze e approfondiscono tematiche di attualità. Domani, **martedì 9 alle 9.30** si parla dell'impatto delle nuove tendenze di consumo sulle materie prime e i processi industriali nell'incontro *Il bakery made in Italy interpreta i trend mondiali* organizzato da **Casillo** alla Casillo Lounge sul Ponte dei Mari, con la partecipazione di esponenti, tra gli altri, di **AIDEPI, Gruppo Casillo, Barilla e Domino's Pizza**. Il primo appuntamento degli incontri *Il freschissimo al centro*, organizzati alla Retail Plaza da **SGMARKETING**, è sul tema *Gli ortaggi nei modelli di consumo*, sempre per domani **martedì 9 alle 10.00**: grazie alla presentazione dell'analisi condotta da **SGMARKETING** negli ultimi mesi, si analizzerà il comportamento del consumatore in relazione all'ortofrutta, con un focus specifico sull'ortaggio fresco, trasformato e surgelato. Nella seconda parte l'analisi verrà aggiornata dall'esperienza di Auchan Retail Italia (con **Davide Marcomin**, Responsabile Acquisti Freschissimi), Carrefour (con **Giovanni Panzeri**, Direttore Prodotti Freschi), Consorzio Coralis (con **Eleonora Graffione**, Presidente), Coop Consorzio Nord Ovest (con **Giuseppe Capaldo**, Responsabile Filiera Ortofrutta), Magazzini Gabrielli (con **Vittorio De Santis**, Buyer IV-V gamma).

Dalle **10.30** la Sala Taurus ospita invece *l'Assemblea Generale* di **AssoBio**, con interventi di **Roberto Zanoni**, Presidente Assobio; **Paolo Carnemolla**, Presidente FederBio; **Nicola de Carne**, Retailer Client Business Partner presso **Nielsen**, che presenta i dati sulle vendite bio nella GDO nel primo trimestre 2017; e **Riccardo Quintili**, direttore del mensile dei consumatori *Il Salvagente* che parla di riduzione dell'Iva sulle bevande bio sostitutive del latte.

Altri interessanti numeri e trend nel workshop *Commodity Agroindustriali. Market forecast 2017/2018*, organizzato da **AIDEPI** alle **10.30** al pad. 2 **Sala Kappa 6**: gli esperti dell'analista di settore **Areté** illustrano gli andamenti delle singole commodity, dai cereali alla soia, alla frutta secca. Un prodotto iconico sotto i riflettori alle **13.00** presso la Academy **UNAPROL**, pad. 6, A31/E48 nell'incontro *Olio EVO e i suoi utilizzi anche extra-alimentari* organizzato da **UNAPROL** e dal **Dipartimento di Scienze della Salute (DISS)** dell'Università La Statale di Milano. Titolo provocativo per il seminario organizzato da **Brazzale** alle **14.30** al pad. 2 **Sala Kappa 6**, *Il Made in Italy non esiste*: discutono di filiere transnazionali **Roberto Brazzale**, **Giancarlo Corò**, docente dell'Università Ca' Foscari di Venezia; **Giorgio Fidenato**, Presidente dell'Ass. Agricoltori Federati; **Alberto Mingardi**, Direttore Ist. Bruno Leoni. Modera **Francesco Cancellato**, direttore de *Linkiesta*.

Pomeriggio in vena "veg" e sostenibile: alle **ore 13:00** in Corso Italia all'ingresso dei pad. 5/7, **ANICAV** - Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali presenta *Sua maestà il pomodoro pelato*, incontro sulla filiera del pomodoro italiano coronato da degustazioni dello chef **Giulio Coppola**, che tenterà anche il record del **ragù più grande del mondo**. Alle **14:30** invece, in Sala Epsilon 5, si discute di *Agricoltura sostenibile e nutrizione, dalla difesa alla valorizzazione dei nutrienti d'eccellenza* con **Linfa S.C.ar.l.**

Mercoledì 10 si apre alle **9.30** in Sala Sagittarius con un tema di grande attualità come le prescrizioni religiose alimentari: *Halal & GDO: posizionamento dei prodotti certificati halal nella grande distribuzione europea ed internazionale* è il tema dell'incontro organizzato da **WHAD** - World Halal Development, ente di certificazione halal per l'Italia. A supporto di una maggiore comprensione del delicato argomento della carne, arriva il Seminario Specialistico organizzato ancora da **SG Marketing** alla **Retail Plaza** con inizio alle **10.00**, *Il freschissimo al centro - Carne e ittico per il consumatore che cambia*, tavola rotonda che vedrà protagonisti **Giovanni Panzeri**, Direttore Prodotti Freschi di Carrefour; **Massimiliano Lazzari**, Responsabile Reparto, Piattaforme, Elaborati, Innovazione e Assortimento Carni di Coop Italia; **Duilio Ciardi**, Responsabile Acquisti Carni Rosse e Responsabile Tecnici Carne di Despar Aspiag; **Flavio Zangirolami**, Area Manager Settore Ittico di Despar Aspiag; **Gregorio Martelli**, Direttore Acquisti di Magazzini Gabrielli. Spazio a un altro tema caldo come il **free-from** alle **10:00** in Sala Epsilon 2 con il workshop *il consumatore celiaco, da sfida a*

opportunità, organizzato da **AIC** - Associazione Italiana Celiachia. Ancora **AIDEPI** organizza alle **10.30** al LEM 1 l'incontro *Le procedure per il ritiro/ricambio di prodotti non conformi e il nuovo Sistema Informativo Sanitario*, con la partecipazione del **Ministero della Salute** e dell'**Istituto Superiore di Sanità**. Alle **14.00** al pad. 2 in **Sala Epsilon**, si va alla scoperta del tema emergente del **benessere animale** con **Fattorie Osella**, prima azienda a dotarsi di un disciplinare, in un **talk-show** dove discutono, tra gli altri, l'Assessore all'agricoltura della Regione Piemonte **Giorgio Ferrero** e la Responsabile Settore Alimentare CIWF - Compassion in World Farming **Elisa Bianco**.

Spazio Nutrizione: la scienza dialoga con le filiere

Dall'8 all'11 maggio al Centro Congressi Stella Polare, nell'ambito di TUTTOFOOD si tiene **Spazio Nutrizione**, il più importante evento in Italia dedicato alla divulgazione della ricerca sull'alimentazione. Organizzato da **Akesios Group**, il convegno conta sul supporto scientifico di **sei università – Milano Bicocca, IULM, Milano La Statale, Politecnico di Milano, Cattolica del Sacro Cuore e Gastronomica di Pollenzo** – e quest'anno può vantare per la prima volta il patrocinio del **Ministero della Salute**. Ogni data è caratterizzata da **4-5 temi portanti**, declinati nell'arco della giornata in una serie di interventi specializzati.

I temi di oggi **lunedì 8** sono *Utilizzo dei probiotici in tutte le fasi della vita; Obesità: malattia negletta; Dimagrimento e controllo del peso; Sicurezza alimentare: il ruolo della filiera; Health city. Dall'urban health all'urban diabetes*. **Oggi** l'evento diventa anche palcoscenico per la presentazione di **Nutrizione è salute 2017**, la campagna nazionale di educazione alimentare per sportivi e non, progetto di **FMSI** - Federazione Medico Sportiva Italiana, indirizzato non solo agli atleti, ma più in generale a chi pratica attività sportiva.

Al centro della scena di domani **martedì 9** ci sono invece *Nutrizione funzionale nel primo anno di vita; Disturbi del comportamento alimentare e ruolo dell'educazione alimentare; Integrazione e salute; Salute donna*. **Mercoledì 10** è la volta di *La medicina personalizzata dal feto all'adulto; Dieta mediterranea; Nutrizione di genere e ristorazione collettiva; Nutrizione e recupero per la performance; Successful ageing*. Si conclude **giovedì 11 maggio** con *Nutrizione e sicurezza specializzate nei primi 3 anni di vita; Nutrizione e cancro; Ruolo della nutrizione nella fertilità di coppia (convegno ENPAB); Disbiosi e intestino permeabile*. Gli attestati di partecipazione danno diritto a **crediti per la formazione continua** degli operatori di settore.

Programma completo ed elenco relatori su www.spazionutrizione.it.

Seeds&Chips: l'agroalimentare del futuro sbarca a TUTTOFOOD

Dalla fattoria alla forchetta, e oltre. È la filosofia di **Seeds&Chips**, il Global Food Innovation Summit che quest'anno si tiene in simultanea con TUTTOFOOD ai pad. 8/12 di fieramilano. **Lunedì 8** l'innovazione tecnologica e organizzativa si declina, alle **11.30 in Sala Italia**, nel tema *Restaurant of the Future* di cui parlano, tra gli altri, lo chef **Davide Oldani** e **Almir Ambeskovic**, Regional Manager Italy & Nordics di **The Fork**. Alle **13.00** in Sala Future è la volta del *convegno di apertura* con presenze istituzionali quali il Presidente del Consiglio Regionale della Lombardia, **Raffaele Cattaneo**, e il Commissario Europeo all'Agricoltura **Phil Hogan**.

Tra gli eventi must di **martedì 9** si segnala alle **10.00** in Sala Future il convegno speciale *Inspire Power: Feeding the cities*, con il Sindaco di Milano **Giuseppe Sala** e il professore emerito della Columbia University **Dickson Despommier** mentre, nel pomeriggio, imperdibile alle **14.00** il *keynote speech* dell'ex Presidente USA **Barack Obama**, 44° Presidente degli Stati Uniti d'America, accompagnato dal suo chef-consigliere alla Casa Bianca **Sam Kaas**. Cambiamenti climatici sotto i riflettori **mercoledì 10** alle **14.00 in Sala Food** con *Climate change and the Food System*, convegno cui partecipa tra gli altri il Presidente di Illy Caffè **Andrea Illy**. Si conclude **giovedì 11** con la consegna dei *Seeds&Chips Awards* alle 12.30. Gli aggiornamenti al programma sono disponibili su www.seedsandchips.com.

Le ACADEMY: approfondimento specialistico con uno sguardo globale

Grande fermento nelle **ACADEMY**, gli spazi di approfondimento specialistico situati all'interno di ciascun settore. Novità di quest'anno è la collaborazione con **l'Associazione Cuochi Milano e Provincia**, che rende ancora più coinvolgenti questi spazi-evento integrando corsi, tavole rotonde e presentazioni di dati e tendenze – sono **oltre 150** gli eventi complessivi – con momenti di **show-cooking e degustazione**.

Solo per citarne alcuni, **oggi lunedì 8** si parlerà di *tonno che diventa bresaola* con **Carlo**

Lafranceschina, all'**ACADEMY 2** alle **13.00**; di *cucina vegetale* con **Giulia Giunta e Stefano Broccoli** all'**ACADEMY 4** alle ore **13.00**; e, sempre all'**ACADEMY 4** ma alle ore **14.00**, di *pizza con grani antichi* con **Matteo Beretta**.

Domani martedì 9 occhi puntati sul fenomeno free-from con la *pausa pranzo gluten-free al bar* proposta dallo chef **Marco Frascini** alle **10.00** in **ACADEMY 4**; sempre alle **10.00** ma alla **ACADEMY 5** protagonisti invece dati e tendenze di **Euromonitor** in *Trends in the European foodservice market* a cura di **Derya Lawrence**, Senior Analyst. E non può mancare un segmento in grande crescita come **il bio** nell'incontro *Salute e cibo* a cura di **SolleoneBio**, all'**ACADEMY 4** alle **12.00**; mentre alle **14.00** alla **ACADEMY 1** focus sulle *Opportunità di internazionalizzazione per le cooperative lattiero-casearie* con **ACI** e alle **16.00** alla **ACADEMY 2** riflessioni sull'etichettatura con **ASSICA**.

Mercoledì 10, a partire dalle **10.00** alla **ACADEMY 4**, i più talentuosi chef della cucina free-from si cimentano ne *La stella della cucina senza glutine*, appassionante concorso di cucina calda gluten-free. Alle **15.00** alla **ACADEMY 1** un tema caldissimo nel mondo retail, il *packaging positioning* – come posizionare le confezioni per vendere di più – è discusso da **Michele Bondani**.

Gran finale **giovedì 11 maggio**: alle **10.00** in **ACADEMY 2** ritorna **ACI Agroalimentare** con il prestigioso *Milkcoop Forum*; in parallelo all'**ACADEMY 4** dalle **10.00** le avvincenti finali all'ultimo colpo di padella del concorso *La stella della Cucina Senza Glutine*. Una tematica che si affaccia sempre più nel food, la sostenibilità, anima il dibattito *Green e Blue Economy: i distretti produttivi nell'economia circolare*, a cura di **Giovanni Tumbiolo**, alla **ACADEMY 1** alle **12.00**.

Gusto, innovazione e conoscenza proseguono quest'anno anche fuori dalla fiera, con gli eventi di **Week&Food** nella settimana di Milano Food City. Per il programma completo **di Week&Food**: www.weekandfood.it

Per maggiori informazioni: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano, #TUTTOFOOD2017.

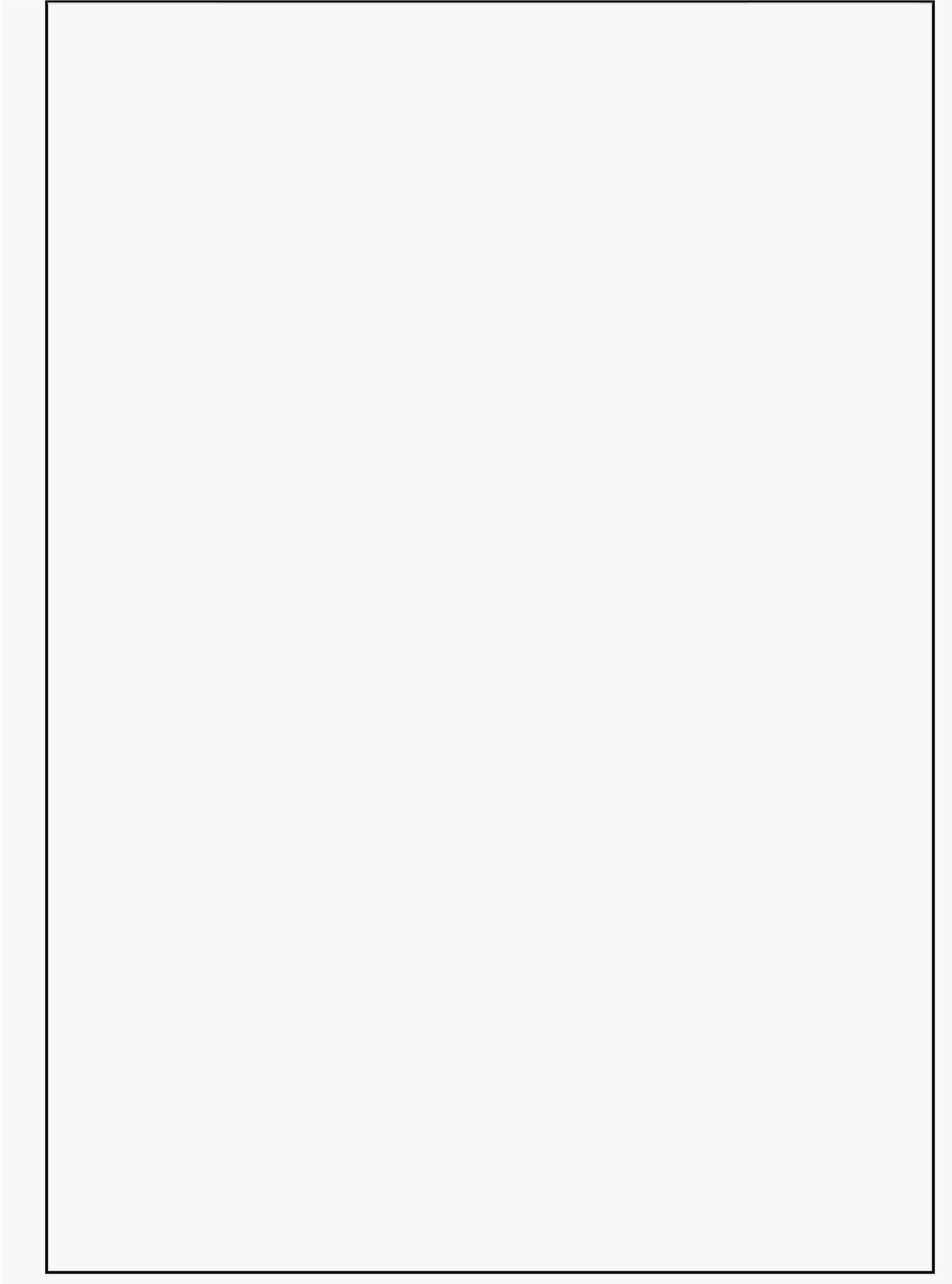
Ufficio Stampa Fiera Milano

[Scarica il comunicato](#)

DATA lunedì 8 maggio 2017

SITO WEB www.tuttofood.it

INDIRIZZO <http://www.tuttofood.it/it/content/dagli-show-cooking-ai-trend-alla-ricerca-scientifica-cultura-di-settore-tutto-campo-0>



Ritaglio 5 tampa Ad uso Esclusivo del destinatario

Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori

A [Tuttofood 2017 Carlsberg Italia](#) porta il concept **#HorecaSostenibile**, un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori.

Il locale, ospitato nell'area [FIPE](#) della fiera Tuttofood 2017, offrirà un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo, grazie anche ai partner [Alce Nero](#), [Lessmore](#), [Lucart](#), e ospiterà workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.



Carlsberg Italia, 3° produttore di birra sul mercato italiano e da sempre pioniere dei valori legati alla qualità, all'innovazione e alla sostenibilità, partecipa alla 5° edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano.

Durante l'appuntamento, palcoscenico ideale per mostrare idee innovative al mercato nazionale ed internazionale, Carlsberg Italia presenta, all'interno degli spazi [FIPE](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) il suo esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca. La collaborazione con [FIPE](#), infatti, nasce dalla volontà comune di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca".

Il locale #HorecaSostenibile

Lo spazio pensato e realizzato da Carlsberg Italia riproduce un locale Ho.Re.Ca. vero e proprio, dominato da un grande banco di spillatura, dove sarà possibile degustare un vasto assortimento delle birre dell'azienda: Birrificio Angelo Poretti (4 Luppoli Originale, 7 Luppoli La Fiorita – la specialità stagionale dedicata alla primavera, 8 Luppoli Gusto Agrumato, 9 Luppoli American IPA e 10 Luppoli Le Bollicine), Tuborg, Carlsberg Elephant, Jacobsen Weissbier, Brooklyn Lager e Grimbergen Triple.

Tutte le birre verranno "spillate" senza CO₂ aggiunta grazie a [DraughtMaster™ Modular 20](#), l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle Assessment) e rendicontato in modo trasparente e oggettivo nel Bilancio di Sostenibilità [ResponsiBEERity 2015](#).

«Carlsberg Italia con DraughtMaster™ prima, la nostra più grande innovazione, e ora con #HorecaSostenibile, un esempio concreto di come si possa cambiare il modo di concepire un locale, garantendo qualità di prodotto, sostenibilità e piacevolezza dell'ambiente, si conferma pioniere dell'innovazione sostenibile. Questo risultato è frutto di un impegno di squadra, delle nostre persone e dei nostri partner, che collaborano per perseguire quotidianamente qualità, innovazione e sostenibilità. Sono orgoglioso di aver trovato in [FIPE](#) un interlocutore attento che condivide la nostra stessa visione di cultura sostenibile accogliendoci nel suo spazio» ha dichiarato Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia.



«Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il mondo dell'Ho.Re.Ca sia chiamato ad una nuova responsabilità, sia per quanto riguarda l'utilizzo sostenibile delle risorse che il valore del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood [Fipe](#) si propone di trasmettere prima di tutto questi principi, un impegno che trova nel concept [#HorecaSostenibile](#) la sua cornice ideale che valorizzerà le nostre iniziative» ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#).



- HOME
- AMBIENTE
- ENERGIA
- ATTUALITÀ
- MOBILITÀ
- EDILIZIA
- DESIGN
- FOOD
- VIAGGI

La rivista | Abbonamento | Pubblicità | Contatti

Testata riconosciuta

FAI | SMI | LEGAMBIENTE | WWF

Home > Food > Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori

TUTTOFOOD: CARLSBERG PRESENTA IL LOCALEDI LOCALE CHE RISPETTA LA QUALITÀ DELLA BIRRA, L'AMBIENTE E I CONSUMATORI

Redazione | Mag 08, 2017 | Food | 0

LIKE

A Tuttofood 2017 Carlsberg Italia porta il concept #HorecaSostenibile, un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori. Il locale, ospitato nell'area FIPE della fiera Tuttofood 2017, offrirà un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo, grazie anche ai partner Alce Nero, Lessmore, Lucart, e ospiterà workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.



Carlsberg Italia, 3° produttore di birra sul mercato italiano e da sempre pioniere dei valori legati alla qualità, all'innovazione e alla sostenibilità, partecipa alla 5° edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano.

Durante l'appuntamento, palcoscenico ideale per mostrare idee innovative al mercato nazionale ed internazionale, Carlsberg Italia presenta, all'interno degli spazi FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) il suo esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca. La collaborazione con FIPE, infatti, nasce dalla volontà comune di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca".

Il locale #HorecaSostenibile

Lo spazio pensato e realizzato da Carlsberg Italia riproduce un locale Ho.Re.Ca

VIDEO

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



SOCIAL BOX

Tweet di @BioEcoGeo

Bioecogeo Magazine - Biologia, Ecologia, Ambiente, Cultura.

QUESTO MESE SU BIOECOGEO

DATA lunedì 8 maggio 2017

SITO WEB www.tuttofood.it

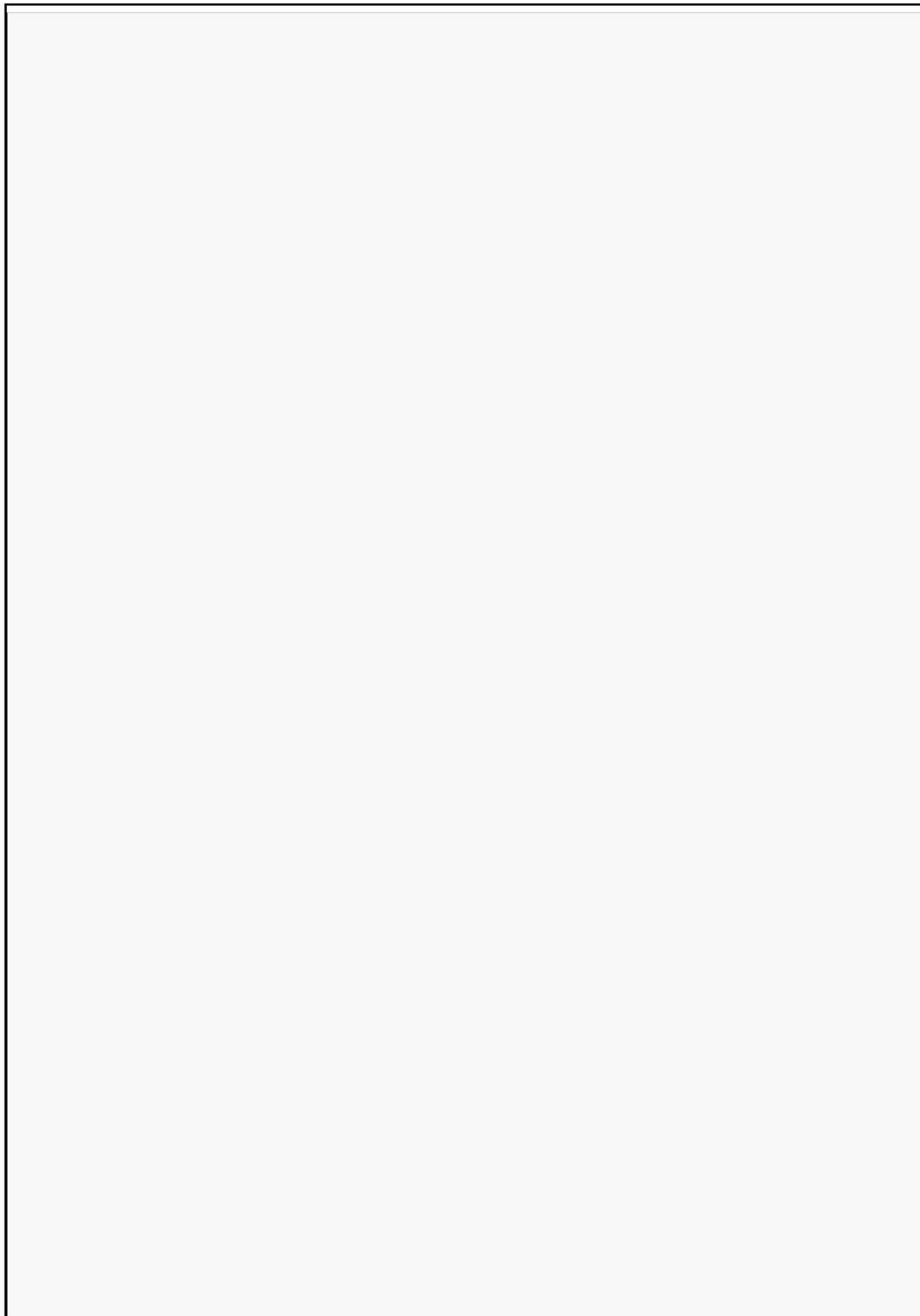
INDIRIZZO <http://www.tuttofood.it/it/content/i-rappresentanti-del-comparto-insieme-tuttofood-2017>

No title

DATA lunedì 8 maggio 2017

SITO WEB www.tuttofood.it

INDIRIZZO <http://www.tuttofood.it/it/content/i-rappresentanti-del-comparto-insieme-tuttofood-2017>



Ritaglio Stampa Ad uso Esclusivo del destinatario

Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani

Milano– Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana



Milano– Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”, con la presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto “modello mediterraneo”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015).

Di conseguenza cresce il valore della cena: il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015): termina in pratica la cosiddetta era del “a colazione bevo un caffè al volo”, ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (**dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015**) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono ortaggi (**dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015**) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (**dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015**) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che Fipe rintraccia da una parte **nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%)** e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità. Si tratta, in questo secondo caso, di **5 milioni di persone** che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante

Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: la **carne** viene segnalata in forte calo, così come l'uso del **sale** e del **burro**. Cresce significativamente il consumo di **verdura**, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla **frutta**. In controtendenza al ristorante il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei dessert, legati al piacere della convivialità. L'aumento delle intolleranze alimentari, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. **Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.**

Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione

L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la tracciabilità e provenienza degli alimenti, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione. Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali. L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: **il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte**, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. **L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.**

Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli. Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.

Chiara Danielli
Redazione Newsfood.com

Articoli che ti potrebbero interessare

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente

Gazzetta Normativa Alimentare Web Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani

Milano- Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana

maggio 08, 2017 Inscriviti un commento



Milano- Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, gli chef **Davide Oldani**, **Carlo Cracco**, **Moreno Cedroni**, il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute **Davide Faraone**.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte "vocazione" alimentare. In Italia resiste il cosiddetto "modello mediterraneo", con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Europa (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo

GUSTURISMO

maggio 08, 2017
Portorose: Un approdo sicuro per degustare le eccellenze della cucina istriana

maggio 05, 2017
Hotel Oceano, Gianluigi Pegorari, la passione dell'ospitalità sul Lago di Garda

maggio 03, 2017
Ecco la Rossa Michelin 2017: 342 i ristoranti stellati d'Italia

maggio 03, 2017
Vacanze Relax termali al Grand Hotel Imperial di Levico Terme, in Trentino

maggio 02, 2017
Festa medievale in onore di Federico II ad Altamura, Regina della Murgia

CERCA IN NEWSFOOD



VIDEO

Guarda i video di Newsfood

maggio 05, 2017
Hotel Oceano, Gianluigi Pegorari, la passione dell'ospitalità sul Lago di Garda

aprile 30, 2017
Carpènè Malvolti a Vinitaly 2017: la Grappa è protagonista (Video)

Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani

Milano– Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana



Milano– Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”, con la presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto “modello mediterraneo”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015).

Di conseguenza cresce il valore della cena: il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015): termina in pratica la cosiddetta era del “a colazione bevo un caffè al volo”, ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (**dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015**) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono ortaggi (**dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015**) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (**dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015**) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che Fipe rintraccia da una parte **nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%)** e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità. Si tratta, in questo secondo caso, di **5 milioni di persone** che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante

Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: la **carne** viene segnalata in forte calo, così come l'uso del **sale** e del **burro**. Cresce significativamente il consumo di **verdura**, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla **frutta**. In controtendenza al ristorante il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei dessert, legati al piacere della convivialità. L'aumento delle intolleranze alimentari, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. **Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.**

Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione

L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la tracciabilità e provenienza degli alimenti, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione. Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali. L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: **il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte**, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. **L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.**

Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli. Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.

Chiara Danielli
Redazione Newsfood.com

Articoli che ti potrebbero interessare

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente

Gazzetta Normativa Alimentare Web Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Fipe racconta a Tuttofood gli stili alimentari degli italiani

Milano- Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana

maggio 08, 2017 Inscriviti un commento



Milano- Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, gli chef **Davide Oldani**, **Carlo Cracco**, **Moreno Cedroni**, il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute **Davide Faraone**.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte "vocazione" alimentare. In Italia resiste il cosiddetto "modello mediterraneo", con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Europa (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo

GUSTURISMO

maggio 08, 2017
Portorose: Un approdo sicuro per degustare le eccellenze della cucina istriana

maggio 05, 2017
Hotel Oceano, Gianluigi Pegorari, la passione dell'ospitalità sul Lago di Garda

maggio 03, 2017
Ecco la Rossa Michelin 2017: 342 i ristoranti stellati d'Italia

maggio 03, 2017
Vacanze Relax termali al Grand Hotel Imperial di Levico Terme, in Trentino

maggio 02, 2017
Festa medievale in onore di Federico II ad Altamura, Regina della Murgia

CERCA IN NEWSFOOD



VIDEO

Guarda i video di Newsfood

maggio 05, 2017
Hotel Oceano, Gianluigi Pegorari, la passione dell'ospitalità sul Lago di Garda

aprile 30, 2017
Carpènè Malvolti a Vintaly 2017: la Grappa è protagonista (Video)

Fipe: poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione



Cresce l'importanza della **colazione**, cala quella del **pranzo**. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** presenta oggi a **Tuttofood** in occasione del convegno “**Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione**”, con la presenza del presidente di **Fipe Lino Enrico Stoppani**, degli chef **Davide Oldani**, **Carlo Cracco**, **Moreno Cedroni**, il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e del sottosegretario del ministero della Salute **Davide Faraone**.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani -. Il primo è il fatto che **si mangia sempre più fuoricasa**: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una **sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere**, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di **Fipe** che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della **family bag**”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni – Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto “**modello mediterraneo**”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. **In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa** (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015).

Di conseguenza **cresce il valore della cena**: il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una **colazione ben più sostanziosa** di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015): termina in pratica la cosiddetta era del “a colazione bevo un caffè al volo”, ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente **carboidrati** (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono **ortaggi** (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di **sale**. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la **frutta** almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza **olio di oliva e grassi vegetali** per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che **Fipe** rintraccia da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%) e dall'altra **nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità**. Si tratta, in questo secondo caso, di 5 milioni di persone che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante – Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: **la carne viene segnalata in forte calo**, così come l'uso del sale e del burro. **Cresce significativamente il consumo di verdura**, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla frutta. In controtendenza al ristorante il consumo di **primi piatti** (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei **dessert**, legati al piacere della convivialità. L'aumento delle **intolleranze alimentari**, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.

Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione – L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova **sensibilità e responsabilità** da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la **tracciabilità e provenienza degli alimenti**, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione. Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali. L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: il 90% degli intervistati punta sulle **filiera corte**, mentre è in forte espansione l'uso di **prodotti bio**. L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.

Un altro driver della ristorazione riguarda **l'attenzione all'ambiente** e al tema dello **spreco alimentare**. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e **solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli**. Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.



Home > Approfondimenti > Fipe: poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione

Fipe: poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione

Approfondimenti Attualità Ristorazione Mag 8, 2017



Cresce l'importanza della **colazione**, cala quella del **pranzo**. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** presenta oggi a **Tuttofood** in occasione del convegno **“Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”**, con la presenza del presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, degli chef **Davide Oldani**, **Carlo Cracco**, **Moreno Cedroni**, il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e del sottosegretario del ministero della Salute **Davide Farrone**.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani -. Il primo è il fatto che **si mangia sempre più fuoricasa**: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una **sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere**, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della **family bag**”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni – Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto **“modello mediterraneo”**, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. **In diminuzione anche la**

✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Search

VIDEO MIXERPLANET

E ora l'amaro diventa protagonista della mixability. VIDEOREPORTAGE



IGINIO MASSARI THE SWEETMAN

Iginio Massari The Sweetman, la tenerina 2.0 per conquistare il Maestro



Sfogliala gli ultimi numeri



296 – Maggio 2017



295 – Aprile 2017



Email *

Ragione sociale *

Poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione

Fipe racconta gli stili alimentari degli italiani

- La Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta a Tuttofood una ricerca su come sono cambiati i consumi del Belpaese negli ultimi vent'anni. Oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti.
- Ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000 – 2015) e per la carne (-8,1%).
- I consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante. Eppure anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e grassi animali e privilegiando la verdura.
- Il 90% dei ristoranti sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione alle intolleranze alimentari: 2/3 dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di salute.



Milano, 8 maggio 2017 – Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** presenta oggi a **Tuttofood** in occasione del convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”, con la presenza del Presidente di **Fipe Lino Enrico Stoppani**, gli chef **Davide Oldani**, **Carlo Cracco**, **Moreno Cedroni**, il presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli**, **Marisa Porrini** dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute **Davide Faraone**.

*“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe** -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di **Fipe** che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag”.*

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto “modello mediterraneo”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio **nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%**. In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (**dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015**).

Di conseguenza cresce il valore della cena: **il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995**. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come **l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015)**: termina in pratica la cosiddetta era del "a colazione bevo un caffè al volo", ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (**dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015**) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono ortaggi (**dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015**) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (**dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015**) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che [Fipe](#) rintraccia da una parte **nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%)** e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità. Si tratta, in questo secondo caso, di **5 milioni di persone** che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante

Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: la **carne** viene segnalata in forte calo, così come l'uso del **sale** e del **burro**. Cresce significativamente il consumo di **verdura**, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla **frutta**. In controtendenza al ristorante il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei dessert, legati al piacere della convivialità. L'aumento delle intolleranze alimentari, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. **Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.**

Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione

L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la tracciabilità e provenienza degli alimenti, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione. Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali. L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: **il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte**, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. **L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.**

Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del

DATA lunedì 8 maggio 2017

SITO WEB www.lavalledeitempli.net

INDIRIZZO <http://www.lavalledeitempli.net/2017/05/08/poca-frutta-carne-rossa-cresce-limportanza-della-colazione/>

pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli. Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.

 Mi piace 0

INFO E CONTATTI

LA VALLE DEI TEMPLI

Quotidiano di attualità, politica, satira e approfondimento

Home Amore e Guerra Cultura Politica Rubriche Vetriolo Video

RSS for Entries Connect on Facebook

Poca frutta e carne rossa ma cresce l'importanza della colazione

8 maggio 2017 | Filed under: Notizie | Posted by: Redazione

Fipe racconta gli stili alimentari degli italiani

- La Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta a Tuttofood una ricerca su come sono cambiati i consumi del Belpaese negli ultimi vent'anni. Oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti.
- Ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000 - 2015) e per la carne (-8,1%).
- I consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante. Eppure anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e grassi animali e privilegiando la verdura.
- Il 90% dei ristoranti sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione alle intolleranze alimentari: 2/3 dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di salute.

Milano, 8 maggio 2017 - Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.



"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - . Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un

Notizie brevi

"PAROLE MILANO SULLA D TRADIZI SICILIAN DELL'EVE 8 maggio 2017

LE OPERE MANGIA CANNATE CIDEC FE DELL'ACC 8 maggio 2017

Finale Olim Canicatti 8 maggio 2017

La Sicilia d Immateria 8 maggio 2017

Assemblea provincia 8 maggio 2017

SIRACUS ICE 8 maggio 2017

Persone s presentaz 8 maggio 2017

Farnesina speciale p Sartaj Aziz 4 maggio 2017



Una tor raccontata Nelle r

Articoli

Ultimi

Roberto B by Redazione

"PAROLE ESPERTI. MEDITERR GASTRON DELL'EVE by Redazione

Tuttofood 2017: 35% italiani mangia fuori casa, consumo pane -7,5% dal 2000

Fipe presenta lo studio sui consumi alimentari degli italiani presentati a Tuttofood 2017.

"Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di **consumi** alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha presentato a 'Tuttofood' in occasione del convegno 'Alimentazione e **salute**: ruolo e impegni della ristorazione'" viene diffuso in una nota.

«Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta il presidente Lino Enrico Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della **spesa** alimentare delle **famiglie** è indirizzato su bar, **ristoranti**, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a **testimonianza** dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del **Nord Europa**. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze».

«A tale proposito - prosegue - la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e **ristoranti**, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande **famiglia** dove apprezzare la qualità e in cui riporre **fiducia**. Ad esempio è positivo vedere dalla **ricerca** di **Fipe** che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della **tracciabilità** degli **alimenti** in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il **futuro** sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag».

L'ente di categoria evidenzia: "In particolare, la **ricerca** della **Fipe** evidenzia che oggi il 35% della **spesa** alimentare è indirizzata su bar e **ristoranti** e che si è ridotta significativamente la spesa per **pane** e cereali (-7,5% nel periodo 2000-2015) e per la carne (-8,1%)."

"Inoltre, i **consumi** di **pasta** e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante e anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e **grassi animali** e privilegiando la verdura. Il 90% dei **ristoranti**, infine, sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione anche alle intolleranze alimentari: due terzi dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di **salute**" si riporta infine.

- DALLA PRIMAPAGINA:
- POTREBBE INTERESSARTI:
- LE ALTRE NOTIZIE:



"Gesù, confido in Te" Suor Faustina Kowalska

Mainfatti^{beta}

Nel flusso delle notizie:

le notizie che fanno testo, dal 2010

Nigeria: liberata 82 rapite da Boko Haram. Pronto ricatto, ma perché dopo 2 anni?

home economia Fipe

Tuttofood 2017: 35% italiani mangia fuori casa, consumo pane -7,5% dal 2000

Fipe presenta lo studio sui consumi alimentari degli italiani presentati a Tuttofood 2017.

"Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di **consumi** alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha presentato a 'Tuttofood' in occasione del convegno 'Alimentazione e **salute**: ruolo e impegni della ristorazione'" viene diffuso in una nota.

«Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta il presidente presidente Lino Enrico Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della **spesa** alimentare delle **famiglie** è indirizzato su bar, **ristoranti**, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a **testimonianza** dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del **Nord Europa**. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze».

«A tale proposito - prosegue - la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e **ristoranti**, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande **famiglia** dove apprezzare la qualità e in cui riporre **fiducia**. Ad esempio è positivo vedere dalla **ricerca** di **Fipe** che i clienti non prestano

i più letti di economia

Airbnb: non si può introdurre tassa per coprire abusivismo, dice Fimaa

Deferred tax asset: con manovra altri 2 miliardi di aiuti a banche, dice Unimpresa

Confindustria: lotta evasione? Manovrina nasconde aumento delle tasse

Povertà per 9,3 milioni italiani nel 2016: anche tra gli occupati

i dossier

AIDS: cure, vaccini preventivi e Truvada

Direttiva Bolkestein: che effetti ha sulle imprese?

Utero in affitto e la gravidanza 2.0

PRISM: The Dark Side of Obama. Quando la NSA ti ascolta

Elettrosmog: il Wi-Fi e l'elettrosensibilità

Donald Trump: perché ha vinto?

LulzSec: la spalla hacker divertente di Anonymous

gli speciali

Addio a: quando il coccodrillo ha l'ultima parola

Prince morte di un mito. Teaki, annie e The Vault

Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione



Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”, con la presenza del Presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#) -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di [Fipe](#) che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare. In Italia resiste il cosiddetto “modello mediterraneo”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015).

Di conseguenza cresce il valore della cena: il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015): termina in pratica la cosiddetta era del “a colazione bevo un caffè al volo”, ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono ortaggi (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che [Fipe](#) rintraccia da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%) e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità. Si tratta, in questo secondo caso, di 5 milioni di persone che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante

Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: la carne viene segnalata in forte calo, così come l'uso del sale e del burro. Cresce significativamente il consumo di verdura, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla frutta. In controtendenza al ristorante il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei dessert, legati al piacere della convivialità. L'aumento delle intolleranze alimentari, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.

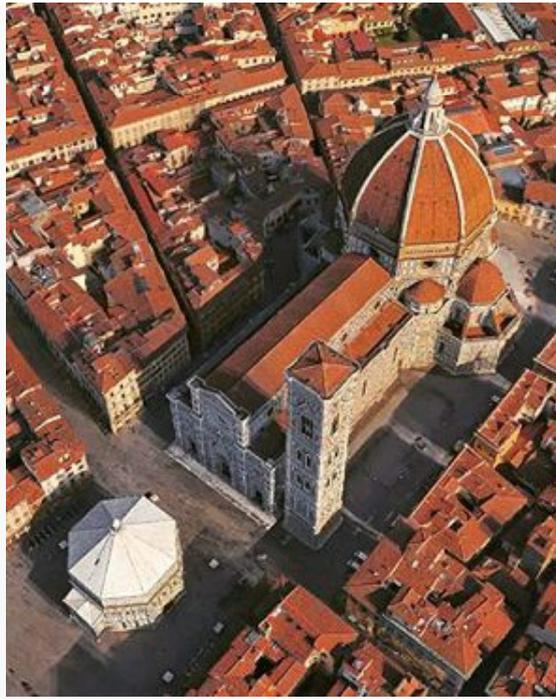
Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione

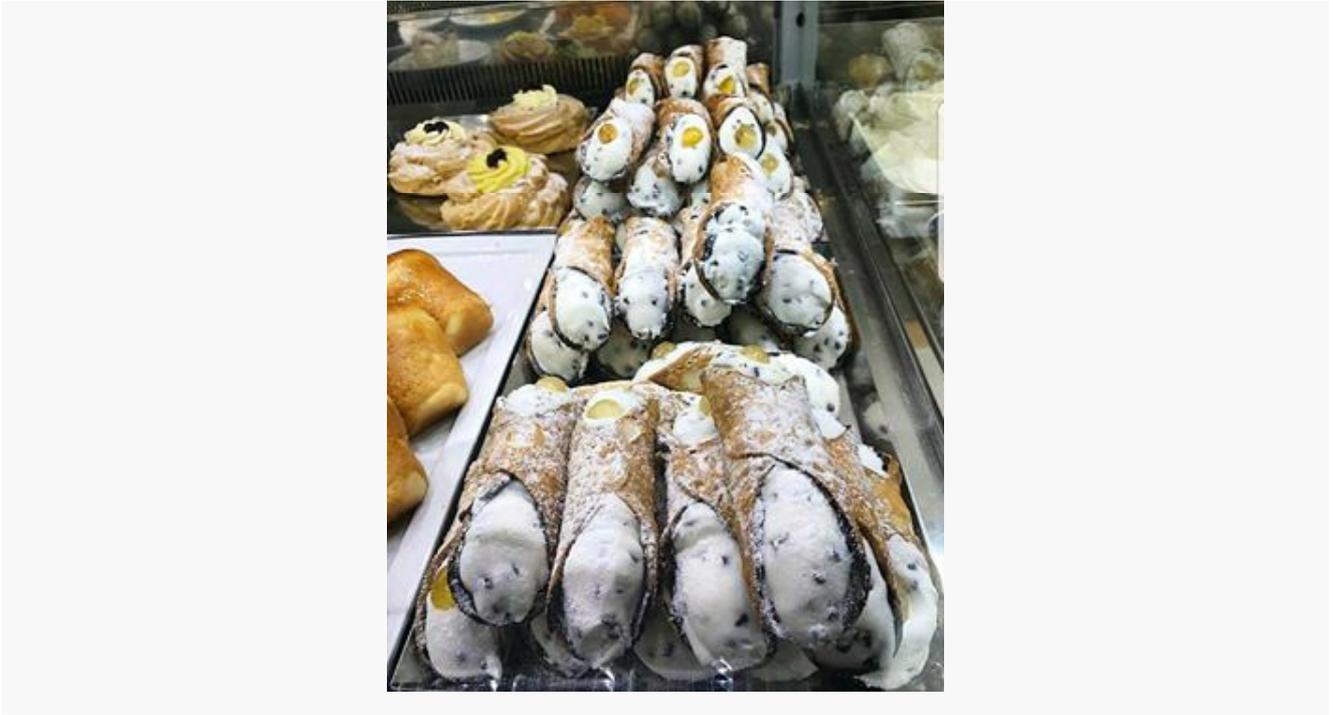
L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la tracciabilità e provenienza degli alimenti, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione. Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali. L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.

Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli. Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.







lunedì 08 maggio 2017 Accedi Chi Siamo Contatti Le Firme

Facebook Twitter YouTube

Italia chiama Italia.it 10 ANNI 1997-2017
10 anni di italiani all'estero sul web

HOME ATTUALITÀ ITALIAN STYLE PAUSA CAFFÈ SHOWBIZ NEL MONDO ALTRO SOSTIENI ITALIACHIAMAITALIA

Home > Salute > Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione

PAUSA CAFFÈ Salute

Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta a Tuttofood una ricerca su come sono cambiati i consumi del Belpaese negli ultimi vent'anni

di ItaliaChiamaitalia - lunedì 08 maggio 2017

f t G+ p Mi piace 0 tweet

Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fiipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta oggi a Tuttofood in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del Presidente di Fiipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fiipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fiipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte "vocazione" alimentare. In Italia resiste il cosiddetto "modello

f 85,314 Fans LIKE

t 1,527 Followers SEGUI

▶ 391 Iscritti ISCRIVITI

Italachiamaitalia

IN PRIMO PIANO

urgente eliminare tassa cittadinanza e pagare le pensioni in euro

Italiani all'estero ItaliaChiamaitalia - lunedì 08 maggio 2017

A Dietikon (Zurigo) Convegno sulla lingua italiana con il Prof. Sabatini

Cultura lunedì 08 maggio 2017

▶ Macron straccia Le Pen, è il più giovane presidente della storia di Francia [VIDEO]

Francia lunedì 08 maggio 2017

Francia, Macron presidente. Vittoria di un giovane per la vecchia Europa

Francia domenica 07 maggio 2017

Flavio Tosi, "per vincere ci vorrebbe un nuovo partito di centrodestra"

Politica domenica 07 maggio 2017

DA QUESTA SEZIONE

Epidemia da dipendenza da cibo, è allarme obesità

L'Italia è il Paese dove si vive più a lungo

Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori

A [Tuttofood 2017 Carlsberg Italia](#) porta il concept **#HorecaSostenibile**, un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori.

Il locale, ospitato nell'area [FIPE](#) della fiera Tuttofood 2017, offrirà un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo, grazie anche ai partner [Alce Nero](#), [Lessmore](#), [Lucart](#), e ospiterà workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.



Carlsberg Italia, 3° produttore di birra sul mercato italiano e da sempre pioniere dei valori legati alla qualità, all'innovazione e alla sostenibilità, partecipa alla 5° edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano.

Durante l'appuntamento, palcoscenico ideale per mostrare idee innovative al mercato nazionale ed internazionale, Carlsberg Italia presenta, all'interno degli spazi [FIPE](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) il suo esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca. La collaborazione con [FIPE](#), infatti, nasce dalla volontà comune di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca".

Il locale #HorecaSostenibile

Lo spazio pensato e realizzato da Carlsberg Italia riproduce un locale Ho.Re.Ca. vero e proprio, dominato da un grande banco di spillatura, dove sarà possibile degustare un vasto assortimento delle birre dell'azienda: Birrifico Angelo Poretti (4 Luppoli Originale, 7 Luppoli La Fiorita – la specialità stagionale dedicata alla primavera, 8 Luppoli Gusto Agrumato, 9 Luppoli American IPA e 10 Luppoli Le Bollicine), Tuborg, Carlsberg Elephant, Jacobsen Weissbier, Brooklyn Lager e Grimbergen Triple.

Tutte le birre verranno "spillate" senza CO₂ aggiunta grazie a [DraughtMaster™ Modular 20](#), l'innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle Assessment) e rendicontato in modo trasparente e oggettivo nel Bilancio di Sostenibilità [ResponsiBEERity 2015](#) .

«Carlsberg Italia con DraughtMaster™ prima, la nostra più grande innovazione, e ora con #HorecaSostenibile, un esempio concreto di come si possa cambiare il modo di concepire un locale, garantendo qualità di prodotto, sostenibilità e piacevolezza dell'ambiente, si conferma pioniere dell'innovazione sostenibile. Questo risultato è frutto di un impegno di squadra, delle nostre persone e dei nostri partner, che collaborano per perseguire quotidianamente qualità, innovazione e sostenibilità. Sono orgoglioso di aver trovato in [FIPE](#) un interlocutore attento che condivide la nostra stessa visione di cultura sostenibile accogliendoci nel suo spazio» ha dichiarato Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia.



«Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il mondo dell'Ho.Re.Ca sia chiamato ad una nuova responsabilità, sia per quanto riguarda l'utilizzo sostenibile delle risorse che il valore del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood [Fipe](#) si propone di trasmettere prima di tutto questi principi, un impegno che trova nel concept [#HorecaSostenibile](#) la sua cornice ideale che valorizzerà le nostre iniziative» ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#).

L'articolo [Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori](#) sembra essere il primo su [BioEcoGeo](#).

Crea sito



HOME ALIMENTAZIONE AMBIENTE CRESCITA PERSONALE RISPARMIARE ↓ GUADAGNARE SCIENZA VIVERE

Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori

A Tuttofood 2017 Carlsberg Italia porta il concept **#HorecaSostenibile**, un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori.

Il locale, ospitato nell'area FIPE della fiera Tuttofood 2017, offrirà un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo, grazie anche ai partner Alce Nero, Lessmore, **Lucart**, e ospiterà workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.



Carlsberg Italia, 3° produttore di birra sul mercato italiano e da sempre pioniere dei valori legati alla qualità, all'innovazione e alla sostenibilità, partecipa alla 5° edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano.

Durante l'appuntamento, palcoscenico ideale per mostrare idee innovative al mercato nazionale ed internazionale, Carlsberg Italia presenta, all'interno degli spazi FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) il suo esempio di locale che porta la sostenibilità nella quotidianità del canale Ho.Re.ca. La collaborazione con FIPE, infatti, nasce dalla volontà comune di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli

amazon.it

Oltre 5.000 prodotti per tuo giardino su Amazon

[Scopri](#)

ULTIMI ARTICOLI

13 ORE FA

Pomezia, forte rischio per la salute pubblica e pericolo falsi ispettori.

14 ORE FA

Le Affiliazioni nella Top 10 per guadagnare online?

15 ORE FA

Celiachia e bimbi: in arrivo un test per la diagnosi

16 ORE FA

Tuttofood: Carlsberg presenta il locale di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori

1 GIORNO FA

Mentalità Statica e Dinamica: i 2 atteggiamenti che condizionano la tua vita

Fipe: è cresciuta l'importanza della colazione nello stile di vita degli italiani



MILANO – Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi – ha presentato lunedì 8 maggio nell'ambito di Tuttofood in occasione del convegno “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione”.

L'incontro si è svolto con la presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

“Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa”.

Aggiungendo: “Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze”.

“A tale proposito – ha proseguito Stoppani – la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia”.

Concludendo: “Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag”.

Gli italiani e il cibo: come sono cambiati gli stili alimentari negli ultimi vent'anni

Dal 2000 a oggi molte cose sono cambiate. La prima è che si mangia sempre più fuoricasa, mentre al contempo scende il peso dei consumi domestici, anche se in Europa l'Italia continua ad essere un Paese a forte “vocazione” alimentare.

In Italia resiste il cosiddetto “modello mediterraneo”, con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.

I cambiamenti non riguardano soltanto il valore e la quantità di cibo acquistato e consumato, ma anche i

comportamenti, o meglio, gli stili alimentari: ad esempio nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%.

In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015).

Di conseguenza cresce il valore della cena: il 23,2% del campione lo considera il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995.

Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori.

In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015).

Termina in pratica la cosiddetta era del "a colazione bevo un caffè al volo", ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Negli anni è significativamente cambiata la stessa tipologia di prodotti consumati. La polarizzazione dei comportamenti alimentari è il tratto distintivo di questa epoca, con una parte minoritaria di italiani che vivono il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo.

La parte maggioritaria che al contrario mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere.

Sul piano pratico questi trend si traducono da un lato in un calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e in un aumento di coloro che prediligono ortaggi (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di sale.

Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che **Fipe** rintraccia da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%) e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità.

Si tratta, in questo secondo caso, di 5 milioni di persone che mostrano un trend di crescita almeno sul lungo periodo.

I consumi fuoricasa: cosa mangiano gli italiani al ristorante

Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari: la carne viene segnalata in forte calo, così come l'uso del sale e del burro.

Cresce significativamente il consumo di verdura, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla frutta.

In controtendenza al ristorante il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta che resta un pilastro del modello alimentare italiano), e dei dessert, legati al piacere della convivialità.

L'aumento delle intolleranze alimentari, delle allergie e delle malattie metaboliche fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche.

Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche.

Filiera corta, stagionalità e sostenibilità: i nuovi driver della ristorazione

L'importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore, quantomeno in quelle basate su modelli di offerta più tradizionali.

Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze più leggere ma senza lo stress della lista delle calorie: il 59% dei clienti si dimostra poco interessato a conoscere questo aspetto.

E per quanto riguarda la tracciabilità e provenienza degli alimenti, la fiducia riposta dai clienti nei ristoranti selezionati fa in modo che questi aspetti non siano argomenti a cui prestare grande attenzione.

Attenzione che viene assicurata dai ristoratori, i quali privilegiano sempre più la qualità dei prodotti e il rispetto dei cicli stagionali.

L'uso di prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi.

Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare.

I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detergenti.

Solo un ristorante su 4 utilizza acqua microfiltrata

Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli.

Su questo aspetto la legge sullo spreco alimentare entrata in vigore nel mese di settembre 2016 potrà avere effetti positivi.

Home > Studio > Fipe: è cresc...

ANALISI DI MERCATO BAR CAFFETTERIA DATI NOTIZIE FIERAMILANO LIFESTYLE MILANO ORGANIZZAZIONI SALUTE & CIBO STUDIO

Fipe: è cresciuta l'importanza della colazione nello stile di vita degli italiani

Svelati gli stili alimentari degli italiani. La Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta a Tuttofood una ricerca su come sono cambiati i consumi del Belpaese negli ultimi vent'anni. Oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti

9 maggio 2017

CONDIVIDI



in Milano

Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20-24, 2017 fieramilano

DEUTSCHER KAFFEEVERBAND

First European Congress on Coffee Capsules

30 May 2017, Ellington Hotel Berlin
11 high-class speakers

- Market data
- Technical innovations
- Environmental impact



Also open to non-members.

MILANO – Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi – ha presentato lunedì 8 maggio nell'ambito di Tuttofood in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione".

L'incontro si è svolto con la presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, gli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario del Ministero della Salute Davide Faraone.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Il primo è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e il valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa".

FILLING SIMPHONY

CARTHA

HIGH QUALITY PAPERS

CARTA FILTRO PER CIALDE E CAPSULE

Vent'anni fa, la spesa era diversa: Fipe fotografa il nuovo rapporto degli italiani col cibo



Com'è cambiata la spesa degli italiani negli ultimi vent'anni, e i consumi alimentari in genere? Ce lo dice **Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, attraverso l'indagine Gli italiani e il cibo presentata a Tuttofood. I cambiamenti sono tanti e sostanziali, con l'aumento dell'interesse verso la colazione e la perdita di centralità del pranzo, l'aumento netto dei consumi fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti. Nel carrello si riducono pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000 – 2015) e la carne (-8,1%), ma anche i consumi di pasta e dessert scendono in casa, mentre resistono al ristorante. Un cambio di stili, di vita e di alimentazione, che ha come motore una maggiore attenzione alla salute e al benessere, che passa appunto per le scelte alimentari.

Vince solo la verdura: meno frutta, carne e carboidrati

Ma che mangiano oggi gli italiani? La risposta non è univoca perché esistono due grandi tendenze: una parte minoritaria di italiani che vive il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico esistono però tendenze chiare, con il calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e l'aumento di coloro che prediligono ortaggi (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che **Fipe** rintraccia da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 – 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%) e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità, arrivate a 5 milioni di persone.

Colazione alla riscossa

Il diverso valore nella quantità di cibo acquistato e consumato riflette un mutamento negli stili alimentari: se nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della giornata, nel 2015 la percentuale è del 67,2%. In diminuzione anche la percentuale di italiani che pranza a casa (dall'82,8% del 1995 al 73,4% del 2015). Di conseguenza cresce il valore della cena: il 23,2% del campione lo considera, incurante delle sirene dei nutrizionisti, il pasto principale della giornata, contro il 18,5% del 1995. Un fenomeno che purtroppo non interessa solo le fasce adulte della popolazione ma anche i bambini che assumono i modelli alimentari dei genitori. In questi ultimi vent'anni si registra anche qualche fenomeno positivo come l'aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato (dal 71,6% del 1995 all'81,2% del 2015). Fortemente ridimensionata è l'era del "caffè in piedi": ora insieme a caffè e cappuccino si mangia anche qualcosa.

Nel mangiar fuori secondi solo alla Spagna

Una delle tendenze più nette però che evidenzia un netto mutamento degli stili di vita, di lavoro e di comportamento sociale è l'aumento dei consumi fuoricasa, e il conseguente calo dei consumi domestici. Anche se la forte "vocazione" alimentare dell'Italia non si discute: resiste il cosiddetto "modello mediterraneo", con un peso percentuale dei consumi alimentari sul totale dei consumi che si attesta sul 14%. Per quanto

DATA martedì 9 maggio 2017

SITO WEB instoremag.it

INDIRIZZO <http://instoremag.it/approfondimenti/ventanni-fa-la-spesa-era-diversa-fipe-fotografa-il-nuovo-rapporto-degli-italiani-col-cibo/20170509.92394>

riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito.



Home > Approfondimenti > Vent'anni fa, la spesa era diversa: Fipe fotografa il nuovo rapporto degli...

Vent'anni fa, la spesa era diversa: Fipe fotografa il nuovo rapporto degli italiani col cibo

Approfondimenti Attualità Mag 9, 2017



Com'è cambiata la spesa degli italiani negli ultimi vent'anni, e i consumi alimentari in genere? Ce lo dice **Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, attraverso l'indagine Gli italiani e il cibo presentata a Tuttofood. I cambiamenti sono tanti e sostanziali, con l'aumento dell'interesse verso la colazione e la perdita di centralità del pranzo, l'aumento netto dei consumi fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti. Nel carrello si riducono pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000 - 2015) e la carne (-8,1%), ma anche i consumi di pasta e dessert scendono in casa, mentre resistono al ristorante. Un cambio di stili, di vita e di alimentazione, che ha come motore una maggiore attenzione alla salute e al benessere, che passa appunto per le scelte alimentari.

Vince solo la verdura: meno frutta, carne e carboidrati

Ma che mangiano oggi gli italiani? La risposta non è univoca perché esistono due grandi tendenze: una parte minoritaria di italiani che vive il rapporto con il cibo all'insegna del salutismo, e un'altra maggioritaria mangia con sempre minore attenzione al concetto tradizionale di cibo come fonte di benessere. Sul piano pratico esistono però tendenze chiare, con il calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e l'aumento di coloro che prediligono ortaggi (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Dall'altro lato cala la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Comportamenti opposti che Fipe rintraccia da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000 - 2015), per la carne, principalmente rossa (-8,1%), per vegetali (-11%) e frutta (-11,4%) e dall'altra nell'aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità, arrivate a 5 milioni di persone.

Colazione alla riscossa

Il diverso valore nella quantità di cibo acquistato e consumato riflette un mutamento negli stili alimentari: se nel 1995 il 76,6% della popolazione considerava il pranzo il pasto principale della

Ricerca

BrandContent

Equilibra: il benessere alla portata di tutti, un successo lungo 30 anni
16-02-2017

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Videospace



CosìComodo, l'e-commerce di Selex: oggi drive locale, con un futuro da marketplace
Apr 28, 2017

Fotogallery

Fotogallery Mag 8, 2017
Il carrello di domani? Scopriamolo tra le novità Tuttofood

Poca frutta e carne rossa, ma cresce l'importanza della colazione



1. Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha presentato a "Tuttofood" in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del presidente Lino Enrico Stoppani, degli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, del presidente di Unaproa Antonio Schiavelli, di Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario al Ministero della Salute, Davide Faraone.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze".

"A tale proposito - prosegue Stoppani - la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di [Fipe](#) che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

In particolare, la ricerca della [Fipe](#) evidenzia che oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti e che si è ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000-2015) e per la carne (-8,1%). Inoltre, i consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante e anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e grassi animali e privilegiando la verdura.

Il 90% dei ristoranti, infine, sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione anche alle intolleranze alimentari: due terzi dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di salute.

[Chiudi](#) Questo sito web utilizza i cookie al fine di migliorarne la fruibilità.

Continuando a navigare su questo sito, l'utente acconsente ed accetta l'uso dei cookie.

Per maggiori informazioni consulta la nostra "[Cookie policy](#)".



POCA FRUTTA E CARNE ROSSA, MA CRESCE L'IMPORTANZA DELLA COLAZIONE

Cresce l'importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani, come emerge dalla sintesi che Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha presentato a "Tuttofood" in occasione del convegno "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione", con la presenza del presidente Lino Enrico Stoppani, degli chef Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, del presidente di Unapra Antonio Schiavelli, di Marisa Porrini dell'Università di Milano e del sottosegretario al Ministero della Salute, Davide Faraone.

"Dallo studio emergono alcuni elementi significativi. Il primo - commenta Stoppani - è il fatto che si mangia sempre più fuoricasa: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, a testimonianza dell'importanza e del valore della tradizione tutta italiana della convivialità, al contrario di quanto accade nei Paesi del Nord Europa. Questo comporta per i pubblici esercizi l'assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze".

"A tale proposito - prosegue Stoppani - la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia. Ad esempio è positivo vedere dalla ricerca di Fipe che i clienti non prestano particolare attenzione al tema della tracciabilità degli alimenti in quanto si affidano al ristorante che hanno scelto. Sulla base di questo legame, l'aspetto su cui concentrare gli sforzi per il futuro sarà soprattutto la comunicazione alla clientela dei valori di sostenibilità, incentivando ad esempio la virtuosa pratica della family bag".

In particolare, la ricerca della Fipe evidenzia che oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti e che si è ridotta significativamente la spesa per pane e cereali (-7,5% nel periodo 2000-2015) e per la carne (-8,1%). Inoltre, i consumi di pasta e dessert scendono in casa ma resistono al ristorante e anche fuoricasa gli italiani si dimostrano più attenti al tema del benessere consumando meno sale e grassi animali e privilegiando la verdura.

Il 90% dei ristoranti, infine, sceglie prodotti a filiera corta, mentre l'84% cambia il menù al massimo entro 4 mesi. Grande attenzione anche alle intolleranze alimentari: due terzi dei locali prevede menù dedicati a chi ha specifiche esigenze di salute.

Ascom Confcommercio Torino E Provincia



Ecosostenibilità e cibo: Lessmore a Milano Food City e TuttoFood



Innovazione, risparmio, sostenibilità e soprattutto riduzione degli sprechi, sotto tutti gli aspetti. La best practice di [Lessmore](#) incontrano il mondo del cibo per una settimana di approfondimento attorno ai temi più importanti del settore, in particolare in merito alla diffusione di una **cultura sempre più "green"**, a casa come al ristorante. **Fino all'11 maggio infatti, Lessmore partecipa a Milano Food City e TuttoFood con i suoi arredi ecosostenibili.**



Durante gli otto giorni che Milano dedica al food con tantissime iniziative di Milano Food City, TuttoFood, Week & Food, l'azienda è partner di importanti realtà del settore: Altoga, [Fipe](#) e Carlsberg Italia.

Altoga che nell'ambito di Foodfriends, le attività con cui Confcommercio Milano partecipa a Milano Food City, ha allestito nella bellissima cornice di Palazzo Bovara in Corso Venezia, un cluster dedicato al caffè e alle spezie, per il suo **percorso sensoriale ha scelto gli arredi della Ecodesign Collection del brand italiano Lessmore**, caratterizzati da un'eleganza e una funzionalità semplice ma ricercata, per esaltare spazi ed attività.

Il pubblico che parteciperà dal 4 all'11 maggio ad eventi con Maestri del Caffè e delle Spezie, colazioni, showcooking, degustazioni, happy hour, gare amatoriali di caffetteria, avrà anche modo di **apprezzare tavoli, tavolini, sedie e sistemi modulari, tutti disegnati dall'architetto e designer Giorgio Caporaso**, espressione di una vera e propria filosofia rispettosa dell'ambiente.

A TuttoFood Fiera Milano, dall'8 all'11 maggio, Lessmore arreda gli spazi di [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi

L'appuntamento è presso la Hall dei padiglioni 2 e 4, in uno spazio che, anche negli allestimenti, sottolinea l'importanza di una ristorazione sostenibile contro lo spreco alimentare.

Infatti **componibilità, personalizzazione, trasformabilità** (con diverse finiture sostituibili nel tempo, rallentando così la dismissione dovuta all'invecchiamento dettato dal trascorrere delle mode), **riparabilità, separazione e disassemblabilità**, (permette ad ogni prodotto di andare a fine vita allo smaltimento differenziato e al riciclo), riciclabilità (dove nell'ottica dell'economia circolare i materiali di scarto diventano nuovamente risorsa nel successivo ciclo produttivo) sono i principi su cui si basa la Ecodesign Collection di Lessmore.



L'architetto Giorgio Caporaso parteciperà ad una tavola rotonda in programma nel pomeriggio di mercoledì 10 maggio su sostenibilità e innovazione: "Innovare per risparmiare", in collaborazione con Carlsberg Italia, e CAST Alimenti.

Anche Carlsberg Italia che come **Fipe** ha deciso di incentivare e promuovere la sostenibilità nel mondo del Fuoricasa, estendendo il concetto del valore e della qualità del prodotto nonché della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca, presenterà nei propri spazi il concept #HorecaSostenibile, un esempio di locale con arredi **Lessmore**, pensati per esplorare un nuovo modo di arredare spazi abitativi e di lavoro, hotel, bar, pub, fiere, negozi e vetrine.

Home » Eventi & Mostre » **Ecosostenibilità e cibo: Lessmore a Milano Food City e TuttoFood**

Ecosostenibilità e cibo: Lessmore a Milano Food City e TuttoFood

Davide Cattaneo • 9 maggio 2017



Innovazione, risparmio, sostenibilità e soprattutto riduzione degli sprechi, sotto tutti gli aspetti. La best practice di **Lessmore** incontrano il mondo del cibo per una settimana di approfondimento attorno ai temi più importanti del settore, in particolare in merito alla diffusione di una **cultura sempre più "green"**, a casa come al ristorante. **Fino all'11 maggio infatti, Lessmore partecipa a Milano Food City e TuttoFood con i suoi arredi ecosostenibili.**



Iscriviti alla
newsletter

Abbonati

Edicola web



→ Edicola web

Facebook

area Area
1 hour ago

Semplicità, durabilità estetica e tecnica per interni senza tempo in grado di dare vita ad atmosfere accoglienti nelle quali gli ospiti possano sentirsi sempre a proprio agio: Matteo Thun & Partners HeadOffice firma gli interni degli Intercity Hotels. www.area-arch.it/it/matteo-thun-disegna-gli-interni-di-intercityhotel/

Matteo Thun disegna gli interni di IntercityHotel | Area

area-arch.it

Semplicità, trasparenza, atmosfere accoglienti e coinvolgenti: Matteo Thun & Partners firma l'interior design dei nuovi IntercityHotel.

View on Facebook

Doggy bag: l'impegno di **Fipe** e Comieco per trasformare un tabù in abitudine

👍 Mi piace 498 mila



Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da **Fipe** – **Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica** nell'appuntamento organizzato oggi a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di **Fipe**, **Comieco**, **Carlsberg Italia**, **Just Eat** e **Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

*“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell’ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe** – Su questo punto serve un’evoluzione reciproca: come **Fipe** stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un’operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell’immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.*



HOME NEWS METEO NOWCASTING GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA MEDICINA & SALUTE TECNOLOGIA VIAGGI OLTRE LA SCIENZA FOTO VIDEO

Doggy bag: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine

La cultura antispresco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag

A cura di **Filomena Fotia** 10 maggio 2017 - 11:26

Mi piace 498 mila



Vai alla **HOME** e scopri tutte le notizie

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica** nell'appuntamento organizzato oggi a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di **Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

*“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell’ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe – Su questo punto serve un’evoluzione reciproca: come Fipe stiano avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un’operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell’immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.*

Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica** nell'appuntamento organizzato a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di **Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

La manifestazione milanese dedicata al cibo, infatti, è anche l'occasione per parlare di spreco e di soluzioni per evitarlo. Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

*“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe** – Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come **Fipe** stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.*

A questo proposito Comieco presso lo spazio **Fipe** a Tuttofood presenta il progetto **“Se avanzo mangiatemi”** (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

*“Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi in Italia ben 8 imballaggi cellulosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare – dichiara il Direttore Generale di Comieco **Carlo Montalbetti** -. L'imballaggio, oltre a contenere un dato alimento, è anche il suo primo biglietto da visita, lo protegge, ne prolunga la conservazione: per questo il packaging è un alleato importante in uno scenario in cui diventa fondamentale pensare e agire in modo sostenibile per preservare le risorse del nostro pianeta e combattere gli sprechi. Basti pensare che ben il 58% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo in Italia sono legati al settore alimentare, un numero che può far capire quanto sia importante l'innovazione da questo punto di vista. Attraverso le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone, e anche grazie alla collaborazione con **Fipe**, ci proponiamo di promuovere una cultura di responsabilità, affinché diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi”.*

Gli italiani e la family bag

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto “Se avanzo mangiatemi” di Comieco per arrivare fino alla “Foody Bag” distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il **92%** dei clienti complessivamente ritiene che lo

sprego di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il **95%** la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il **93%** è importante per contenere gli sprechi alimentari; il **94%** la ritiene utile, e l'**87%** facilmente attuabile.

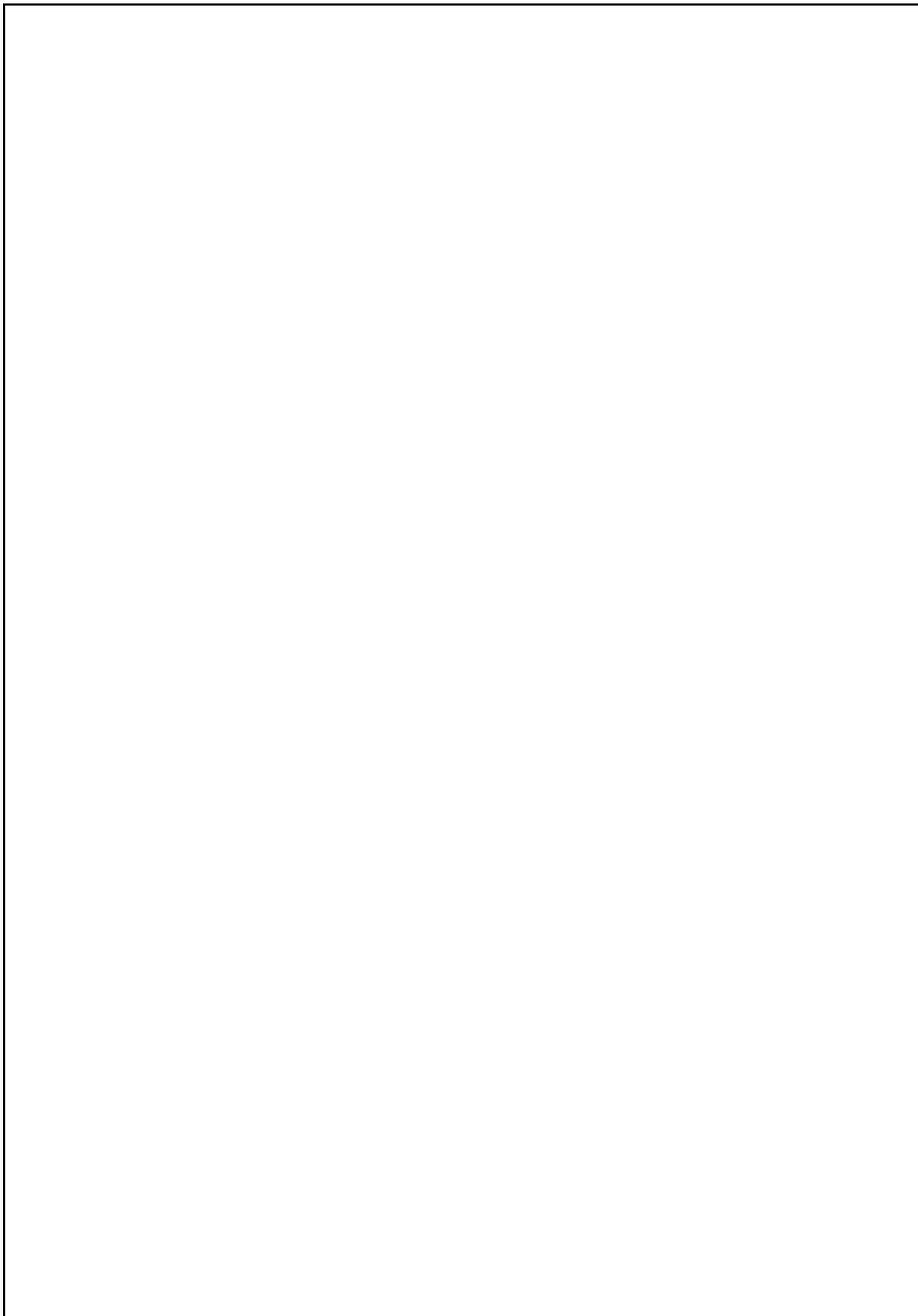
L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della disponibilità dei ristoratori: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il **60%** dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il **41%** prova imbarazzo, mentre un **24%** ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un **15%** che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un **12%** che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

L'articolo [Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato](#) sembra essere il primo su [CiaoComo](#).

DATA mercoledì 10 maggio 2017

SITO WEB www.comocity.it

INDIRIZZO <https://www.comocity.it/doggy-bag-ce-ancora-imbarazzo-a-portare-a-casa-il-cibo-avanzato/>



Ritaglio S tampa Ad uso Esclusivo del destinatario

La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag



Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show "Se avanzo mangiatemi" promosso da [Fipe](#) a Tuttofood. Il Presidente di [Fipe](#) Stoppani: "Necessità di avviare un percorso culturale"

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da [Fipe](#) - **Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica** nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di [Fipe](#), [Comieco](#), [Carlsberg Italia](#), [Just Eat](#) e [Regusto](#) per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

*"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di [Fipe](#) - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come [Fipe](#) stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".*

A questo proposito Comieco presso lo spazio [Fipe](#) a Tuttofood presenta il progetto **"Se avanzo mangiatemi"** (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

*"Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi in Italia ben 8 imballaggi cellulosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare - dichiara il Direttore Generale di Comieco **Carlo Montalbetti** -. L'imballaggio, oltre a contenere un dato alimento, è anche il suo primo biglietto da visita, lo protegge, ne prolunga la conservazione: per questo il packaging è un alleato importante in uno scenario in cui diventa fondamentale pensare e agire in modo sostenibile per preservare le risorse del nostro pianeta e combattere gli sprechi. Basti pensare che ben il*

DATA mercoledì 10 maggio 2017

SITO WEB ecodallecitta.it

INDIRIZZO <http://ecodallecitta.it/notizie/387464/la-cultura-antispreco-comincia-dalla-tavola-l39impegno-di-fipe-e-comieco-per-trasformare-un-tab195185-in-abitudine-grazie-alla-doggy-bag/>

58% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo in Italia sono legati al settore alimentare, un numero che può far capire quanto sia importante l'innovazione da questo punto di vista. Attraverso le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone, e anche grazie alla collaborazione con [Fipe](#), ci proponiamo di promuovere una cultura di responsabilità, affinché diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi".

Gli italiani e la family bag

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto "Se avanzo mangiatemi" di Comieco per arrivare fino alla "Foody Bag" distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il **92%** dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il **95%** la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il **93%** è importante per contenere gli sprechi alimentari; il **94%** la ritiene utile, e l'**87%** facilmente attuabile.

L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della disponibilità dei ristoratori: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il **60%** dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il **41%** prova imbarazzo, mentre un **24%** ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un **15%** che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un **12%** che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

Questo sito utilizza i cookie (anche di terze parti) per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Continuando la navigazione accetti l'impiego di cookie in accordo con la nostra policy [Per maggiori informazioni leggi qui.](#)

OK, ho capito

ECOdalle**CITTA**
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

HOME TORINO MILANO ROMA NAPOLI PUGLIA

Ora:

Tu sei qui:

> La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag



La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag

Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show "Se avanzo mangiatemi" promosso da Fipe a Tuttofood. Il Presidente di Fipe Stoppani: "Necessità di avviare un percorso culturale"

10 maggio, 2017

RIFIUTI SOSTENIBILITÀ

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

A questo proposito Comieco presso lo spazio Fipe a Tuttofood presenta il progetto "Se avanzo mangiatemi" (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzati di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

"Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi

Newsletter

ISCRIVITI

#Ecosostenitori
DAI VOCE AL TUO ECO DAL ECO ALLA TUA VOCE!

- 1 LEGGI COME SI DIVENTA #ECOSOSTENITORE
- 2 SOSTIENI ATTRAVERSO SDD (EX RID) BANCARIO
- 3 SCEGLI UNA ECOCAUSA E PROMUOVILA SU WWW.ECODALLECITTA.IT

Ecosostenitori: Associazione culturale Magnolia e Associazione culturale Gastretto
Causa Sostenuta: [Laboratorio Radici](#)

DIVENTA ECOSOSTENITORE

Lo spreco di cibo è in calo?

- Sì, c'è più attenzione e meno spreco
- No, perché anche se c'è più attenzione c'è più cibo di scarsa qualità
- No. Solo parole, lo spreco continua
- Né sì né no, sostanzialmente come prima

Vota



Doggy bag, l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Il talk show “Se avanzo mangiatemi” ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.

The screenshot shows the website 'eco in Città' with a navigation bar (HOME, PROGETTO, CHI SIAMO, CITTA', PUNTI SOSTENIBILI, NEWS, CONTATTI) and a search bar. The main article is titled 'DOGGY BAG, L'IMPEGNO DI FIPE E COMIECO PER TRASFORMARE UN TABÙ IN ABITUDINE'. Below the article is a grid of 'ALTRE NEWS DAI PUNTI SOSTENIBILI (ARCHIVIO)'. At the bottom, there is a 'SOSTENITORI' section with logos for Toyota, ccnb, coop, and a dog logo.

eco in Città
La tua mappa della sostenibilità

HOME PROGETTO CHI SIAMO CITTA' PUNTI SOSTENIBILI NEWS CONTATTI

digita qualcosa... Cerca nel sito

DOGGY BAG, L'IMPEGNO DI FIPE E COMIECO PER TRASFORMARE UN TABÙ IN ABITUDINE

5 CONDIVISIONI

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Il talk show "Se avanzo mangiatemi" ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

ALTRE NEWS DAI PUNTI SOSTENIBILI (ARCHIVIO)

DOGGY BAG, L'IMPEGNO DI FIPE E COMIECO PER TRASFORMARE UN TABÙ IN ABITUDINE Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da ... Redazione 10-05-2017	IMBALLAGGI IN ALLUMINIO: I RISULTATI DEL 2016 IN ITALIA: RICICLO AL 73%. Sono stati presentati venerdì scorso 28 aprile, a Milano, nel corso dell'Assemblea Annuale di CIAL ... Redazione 05-05-2017	DALL'ORTO ALLA TAVOLA: SEMPRE PIÙ ITALIANI SCELGONO IL BIOLOGICO L'edizione 2017 della fiera internazionale dell'ortofrutta apre le porte al biologico inaugurando da quest'anno MACFRUT BIO, ... Redazione 04-05-2017	DOMENICA 7 MAGGIO AL BAUBEACH® PRESENTAZIONE DELLE NUOVE ATTIVITÀ Domenica 7 maggio 2017 al Baubeach® di Maccarese si darà il benvenuto all'estate celebrando il BAULife ... Redazione 03-05-2017
PREMIO PREPARARSI AL FUTURO IDEE SOSTENIBILI AL SERVIZIO DEL TERRITORIO Roma – Gli imprenditori sono dappertutto. L'impresa è una istituzione umana studiata per creare nuovi prodotti ... Redazione 03-05-2017	RIO MARE PER UNA PESCA SOSTENIBILE: ARRIVA IN ITALIA IL TONNO LINEA BIO CERTIFICATO MSC. Il viaggio di Rio Mare per garantire una pesca sempre più sostenibile si arricchisce di ... Redazione 02-05-2017	AL VIA GLI OPEN DAY AL PARCO DI MONTERENZIO DI CONAPI E MIELIZIA A Monterenzio si trova un parco speciale, nato dalla volontà di Conapi – Consorzio Nazionale ... Redazione 28-04-2017	22 APRILE, EARTH DAY – ECOLIGHT: BUTTA IL VECCHIO CELLULARE NELL'ECOISOLA RAEE Voler bene alla terra è voler bene al nostro futuro. In occasione della 47esima edizione ... Redazione 21-04-2017
ECORUBRICA: "TERRITORIO URBANO: PREVENZIONE E SALVAGUARDIA" DI MARIO TOZZI Un altro lunedì dedicato agli approfondimenti firmati dai "protagonisti della sostenibilità". E' la volta di ... Redazione 20-04-2015	GREEN ECONOMY TORNA A RIMINI L'APPUNTAMENTO CON ECOMONDO Dal 5 all'8 novembre torna a Rimini l'appuntamento con Ecomondo, la più importante fiera italiana ... Redazione 03-11-2014		

SOSTENITORI

La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag



Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show "Se avanzo mangiatemi" promosso da Fipe a Tuttofood. Il Presidente di Fipe Stoppani: "Necessità di avviare un percorso culturale"

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

A questo proposito Comieco presso lo spazio Fipe a Tuttofood presenta il progetto "Se avanzo mangiatemi" (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

"Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi in Italia ben 8 imballaggi cellulosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare - dichiara il Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti -. L'imballaggio, oltre a contenere un dato alimento, è anche il suo primo biglietto da visita, lo protegge, ne prolunga la conservazione: per questo il packaging è un alleato importante in uno scenario in cui diventa fondamentale pensare e agire in modo sostenibile per preservare le risorse del nostro pianeta e combattere gli sprechi. Basti pensare che ben il

DATA mercoledì 10 maggio 2017

SITO WEB www.ecodallecitta.it

INDIRIZZO <http://www.ecodallecitta.it/notizie/387464/la-cultura-antispreco-comincia-dalla-tavola-limpegno-di-fipe-e-comieco-per-trasformare-un-in-abitudine-grazie-alla-doggy-bag/>

58% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo in Italia sono legati al settore alimentare, un numero che può far capire quanto sia importante l'innovazione da questo punto di vista. Attraverso le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone, e anche grazie alla collaborazione con [Fipe](#), ci proponiamo di promuovere una cultura di responsabilità, affinché diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi".

Gli italiani e la family bag

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto "Se avanzo mangiatemi" di Comieco per arrivare fino alla "Foody Bag" distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il **92%** dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il **95%** la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il **93%** è importante per contenere gli sprechi alimentari; il **94%** la ritiene utile, e l'**87%** facilmente attuabile.

L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della disponibilità dei ristoratori: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il **60%** dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il **41%** prova imbarazzo, mentre un **24%** ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un **15%** che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un **12%** che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

Questo sito utilizza i cookie (anche di terze parti) per offrirti un'esperienza di navigazione migliore. Continuando la navigazione accetti l'impiego di cookie in accordo con la nostra policy [Per maggiori informazioni leggi qui.](#)

OK, ho capito

ECOdalle **Città**
Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

HOME TORINO MILANO ROMA NAPOLI PUGLIA

Ora:

Tu sei qui:

> La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag



La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag

Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show "Se avanzo mangiatemi" promosso da Fipe a Tuttofood. Il Presidente di Fipe Stoppani: "Necessità di avviare un percorso culturale"

10 maggio, 2017

RIFIUTI SOSTENIBILITÀ

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

A questo proposito Comieco presso lo spazio Fipe a Tuttofood presenta il progetto "Se avanzo mangiatemi" (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzati di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

"Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi

Newsletter

ISCRIVITI

#Ecosostenitori
DAI VOCE AL TUO ECO DAL TUO ECO ALLA TUA VOCE!

- 1 LEGGI COME SI DIVENTA #ECOSOSTENITORE
- 2 SOSTIENI ATTRAVERSO SDD (EX RID) BANCARIO
- 3 SCEGLI UNA ECOCAUSA E PROMUOVILA SU WWW.ECODALLECITTA.IT

Ecosostenitori: Associazione culturale Magnolia e Associazione culturale Gastretto
Causa Sostenuta: [Laboratorio Radici](#)

DIVENTA ECOSOSTENITORE

Lo spreco di cibo è in calo?

- Sì, c'è più attenzione e meno spreco
- No, perché anche se c'è più attenzione c'è più cibo di scarsa qualità
- No. Solo parole, lo spreco continua
- Né sì né no, sostanzialmente come prima

Vota



Family bag, c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato



[Milieuclub wil taboe doggybag doorbreken](#)

Trasformare la **doggy bag** in una **piacevole abitudine**. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco** – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di **Fipe**, **Comieco**, **Carlsberg Italia**, **Just Eat e Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da **Last Minute Market** da cui emerge che **il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate** o non consumate semplicemente **per imbarazzo**. “La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell’ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe** – Su questo punto serve un’evoluzione reciproca: come **Fipe** stiamo avviando un percorso con lo scopo di **mettere in pratica un’operazione soprattutto culturale**, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla **nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco**, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell’immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.

A questo proposito Comieco presso lo spazio **Fipe** a Tuttofood presenta il progetto “**Se avanzo mangiatemi**” (ideato in collaborazione con **Slow Food**), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell’uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme a un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall’architetto **Michele De Lucchi** e da **Andrea Kerbaker**, ha realizzato una **collezione di contenitori per gli avanzati di cibo e bevande** che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50mila le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

“Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi in Italia ben 8 imballaggi cellulosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare – spiega il direttore generale di Comieco **Carlo Montalbetti** -. L’imballaggio, oltre a contenere un dato alimento, è anche il suo primo biglietto da visita, lo protegge, ne prolunga la conservazione: per questo **il packaging è un alleato importante** in uno scenario in cui diventa fondamentale pensare e agire in modo sostenibile per preservare le risorse del nostro pianeta e combattere gli sprechi. Basti pensare che ben il 58% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo in Italia sono legati al settore alimentare, un numero che può far capire quanto sia importante l’innovazione da questo punto di vista. Attraverso le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone, e anche grazie alla collaborazione con **Fipe**, ci proponiamo di promuovere una **cultura di responsabilità**, affinché diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi”.

Gli italiani e la family bag – La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto “Se avanzo mangiatemi” di Comieco per arrivare fino alla “**Foody Bag**” distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della **Food Week**.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il 92% dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che **la gente non mangia tutto quello che ordina**. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il 95% la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il 93% è importante per contenere gli sprechi alimentari; il 94% la ritiene utile, e l'87% facilmente attuabile. L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della **disponibilità dei ristoratori**: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il 60% dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il 41% prova imbarazzo, mentre un 24% ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un 15% che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un 12% che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.



Home > Approfondimenti > Family bag, c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato

Family bag, c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato

Approfondimenti Attualità Ristorazione Mag 10, 2017



Trasformare la **doggy bag** in una **piacevole abitudine**. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco** – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, **Carlsberg Italia**, **Just Eat e Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da **Last Minute Market** da cui emerge che il **41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate** o non consumate semplicemente **per imbarazzo**. “La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell’ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe – Su questo punto serve un’evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di **mettere in pratica un’operazione soprattutto culturale**, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla **nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco**, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell’immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.

A questo proposito Comieco presso lo spazio Fipe a Tuttofood presenta il progetto “**Se avanzo mangiatemi**” (ideato in collaborazione con **Slow Food**), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell’uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme a un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall’architetto **Michele De Lucchi** e da **Andrea Kerbaker**, ha realizzato una **collezione di contenitori per gli avanzati di cibo e bevande** che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50mila le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

“Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone (oggi in Italia ben 8 imballaggi cellullosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare. – spiega il

✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Search

VIDEO MIXERPLANET

E ora l'amaro diventa protagonista della mixability. VIDEOREPORTAGE



IGINIO MASSARI THE SWEETMAN

Iginio Massari The Sweetman, quanti errori nel Black velvet di Sara



Sfoglia gli ultimi numeri



296 – Maggio 2017



295 – Aprile 2017



Email *

Ragione sociale *

DATA mercoledì 10 maggio 2017

SITO WEB www.milano.zone

INDIRIZZO <http://www.milano.zone/2017/05/10/doggy-bag-ce-ancora-imbarazzo-a-portare-a-casa-il-cibo-avanzato/>

Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica...**

[Milano cultura](#)

MILANO_ZONE - 10 MAY

2017

NEWS PUBBLICITÀ RIMOZIONE ARTICOLI COPYRIGHT PRIVACY POLICY



MILANO ALL NEWS

- HOME
- CULTURA
- LIBRI
- MILANO NEWS
- BOOKS

POSTED ON 10 MAGGIO 2017 BY ADMIN

Doggy bag: c'è ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica...

[Fonte](#)

MILANO CULTURA

TAGGED [CINEMA](#), [CULTURA](#), [MANIFESTAZIONI](#), [MILANO](#), [MOSTRE](#), [MUSEI](#), [TEATRO](#)



Lascia un commento

IL TUO INDIRIZZO EMAIL NON SARÀ PUBBLICATO. I CAMPI OBBLIGATORI SONO CONTRASSEGNAATI

Categories

- Books and guides
- Expo 2015
- Libri e guide
- Milan in English
 - Milan Expo 2015
- Milano
- Milano cultura
- Privacy
- Uncategorized

Latest Posts

- Sorrento, work in progress per l'attesissima mostra di Raffaele Celentano su Sophia Loren: il grande evento della Fondazione Sorrento
- mostra su interpreti processo Norimberga – Lombardia
- Gigi Hadid to continue as Tommy Hilfger brand ambassador
- Byeways in the Southern Alps, Etc.
- CROLLO POLITICO IN AUSTRIA: SI DIMETTE IL VICE CANCELLERE, CAPO DEL PARTITO POPOLARE E LA DESTRA (FPOE) E' PRIMO PARTITO – I fatti e le opinioni del Nord

Appena le quattro giorni di Verdilla

LA CULTURA ANTISPRECO COMINCIA DALLA TAVOLA: L'IMPEGNO DI **FIPE** E COMIECO

 Mi piace 0



CAFFETTERIA

LA CULTURA ANTISPRECO COMINCIA DALLA TAVOLA: L'IMPEGNO DI FIPE E COMIECO

(10/05/2017) - Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine.

Questa la mission messa in campo da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli



Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".



STAMPA



SEGNALA



ROBERTO RUSSIOTTA
SANTAFRANCO FENAVALLI

MI CHIAMO MAURIZIO
SONO UN BRAVO RAGAZZO
HO UCCISO
OTTANTA PERSONE

CERCA

Iscriviti alla newsletter
per ricevere tutti gli
ultimi aggiornamenti
di imgpress.it

CRISIS NEWS

(Altre news)



ACQUISTA



"Il picciotto e il brigatista"

Un'inchiesta che ricostruisce il rapporto tra un giovane di sinistra e un ex brigatista...

di Roberto Giolietti e Gianluca Verzari

10 maggio 2017

Anche i locali diventano ecosostenibili: Carlsberg e Lessmore insieme per mostrarlo a Tutto Food



horeca: locale carlsberg con mobili di Caporaso lessmore a tutto Food, stand [Fipe](#)

A Tuttofood 2017, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano, **Carlsberg Italia** ha portato in mostra **#HorecaSostenibile**, un esempio di locale – hotel, ristorante, caffè – che rispetta la qualità, l'ambiente e i consumatori. E per renderlo concreto, ha collaborato con chi i mobili e le forniture le realizza già ecosostenibili: la **Lessmore** dell'architetto varesino **Giorgio Caporaso**.

Una collaborazione nata sui laghi, **tra Induno Olona e Varese**, ma che ha come obiettivo l'Italia e oltre: il locale "di prova" è infatti ospitato nell'area **FIPE – La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, aderente a Confcommercio nazionale** – e oltre ad offrire un esempio di forniture e servizi di qualità, ospita, in questi giorni di esposizione, workshop e incontri per approfondire la sostenibilità in tutti i suoi aspetti.

La collaborazione di Carlsberg con **FIPE** nasce dalla volontà di "incentivare e promuovere la ristorazione sostenibile, estendendo il concetto del "valore del cibo" e della cultura etica a tutti gli operatori dell'Ho.Re.Ca".

Il locale, nei padiglioni 2 e 4, è in uno spazio che, anche negli allestimenti, sottolinea l'importanza di una ristorazione sostenibile contro lo spreco alimentare, puntando alla trasmissione di una coscienza e di una cultura sempre più "green", a casa come al ristorante: e componibilità, personalizzazione, trasformabilità, oltre che riparabilità, disassemblabilità, riciclabilità sono i principi su cui si basa la ormai ben nota **Ecodesign Collection** di Lessmore, protagonista dello stand: tanto che il suo patron, l'architetto Caporaso, partecipa ad una tavola rotonda in programma nel pomeriggio di mercoledì 10 maggio su sostenibilità e innovazione: "Innovare per risparmiare", in collaborazione con Carlsberg Italia, e CAST Alimenti.

MILANO

Anche i locali diventano ecosostenibili: Carlsberg e Lessmore insieme per mostrarlo a Tutto Food

Si chiama #horecasostenibile ed è un progetto ospitato nello stand Fipe della fiera del Food and Beverage, con mobili dell'architetto Caporaso e birra Poretti: per coniugare sostenibilità e qualità

birrificio angelo poretti carlsberg carlsberg italia lessmore giorgio caporaso Induno Olona milano rho varese



A Tuttofood 2017, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, in programma dall'8 all'11 maggio presso gli spazi di Fiera Milano, Carlsberg Italia ha portato in mostra #HorecaSostenibile, un esempio

Le nuove abitudini alimentari degli italiani



L'interesse per quanto riguarda l'alimentazione è sempre maggiore. Come maggiore è l'attenzione posta sul mangiare bene e mantenere delle corrette abitudini alimentari.

Ma quali sono le abitudini alimentari di noi italiani? Questo è quanto si è chiesta la [Fipe](#), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che ha condotto una ricerca su come sono cambiati i consumi degli italiani negli ultimi vent'anni e l'ha presentata in occasione di TuttoFood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage organizzata da Fiera Milano.

Dalla ricerca condotta è emerso il rapporto particolare che lega gli italiani a bar e ristoranti, ai quali proprio non riescono a fare a meno, e che rappresentano i luoghi dove circa un terzo della somma preposta alle spese alimentari viene consumata.

Ad essere emerso è anche che gli italiani, popolo conosciuto per il consumo di pasta e pizza, sembra che abbiano sensibilmente ridotto tali alimenti, soprattutto pane e cereali, vuoi perché poco amici della linea, vuoi per motivi legati al benessere, ai quali si collega anche la riduzione del consumo di carni e dessert.

Negli ultimi anni, inoltre, si è registrato il **boom delle intolleranze alimentari**, ragion per cui la maggior parte dei locali ha dovuto studiare delle alternative per questo nuovo mercato in continua crescita.

A cambiare è anche l'importanza legata ai pasti durante la giornata. Sembra essere cresciuta l'importanza di una buona prima colazione, un tempo molto modesta, ed **essersi ridotto il ruolo del pranzo**, il quale si è trasformato in una rapida pausa.

Legato alla rapidità del pranzo è anche il dover mangiare fuori casa, essendo, infatti, i tempi dedicati alla pausa pranzo, sempre più corti, **gli italiani sono costretti a mangiare fuori**, spendendo un terzo delle somme dedicate alla spesa alimentare in bar, ristoranti, pizzerie e via dicendo.

In questo modo **ristoranti, pizzerie, bar, diventano i nuovi surrogati della tradizione italiana della convivialità**, ragion per cui i pubblici esercizi sentono sulle proprie spalle la responsabilità nei confronti della clientela e si sentono chiamati a promuovere una sempre maggiore attenzione all'aspetto del benessere, tenendo conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze.

E questo sforzo, che i pubblici esercizi fanno, viene riconosciuto dagli italiani, che li percepiscono, come una sorta di grade famiglia dove è possibile apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia.

(Redazione)

Potrebbe interessarti anche...

altraeta
SALUTE PIZZA
ANTÀ

VIAGGI SOLDI SESSO WEB TV INTERVISTE RUBRICHE REDAZIONE CONTATTI E ADV

Home



Cerca ...

Non sei ancora registrato?

REGISTRATI

Entra a far parte del **Club AE** e scopri i tanti vantaggi pensati per TE!

Accedi subito ai vantaggi del Club AE!

Nome Utente

Password

Accedi con il tuo profilo Facebook

LOG IN Ricordami
Recupero password
Registrati

Cerchi fondi per la tua startup?

PRIMA DI



Innovation Boot Camp @Bayer #2
10 maggio 2017 alle 15:00
Milano
Milano - Viale Certosa 130 - 20156 Milano - Italia

Registrati

Twitta questo evento

#Startup4life ti aiuta! Registrati subito!

GUSTO

Le nuove abitudini alimentari degli italiani

10.05.2017 0 0 20

5 condivisioni

[Share](#) [Tweet](#)

L'interesse per quanto riguarda l'alimentazione è sempre maggiore. Come maggiore è l'attenzione posta sul mangiare bene e mantenere delle corrette abitudini alimentari.

Ma quali sono le abitudini alimentari di noi italiani? Questo è quanto si è chiesta la Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che ha condotto una ricerca su come sono cambiati i consumi degli italiani negli ultimi vent'anni e l'ha presentata in occasione di TuttoFood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage organizzata da Fiera Milano.

Dalla ricerca condotta è emerso il rapporto particolare che lega gli italiani a bar e ristoranti, ai quali proprio non riescono a fare a meno, e che rappresentano i luoghi dove circa un terzo della somma preposta alle spese alimentari viene consumata.

Ad essere emerso è anche che gli italiani, popolo conosciuto per il consumo di pasta e pizza, sembra che abbiano sensibilmente ridotto tali alimenti, soprattutto pane e cereali, vuoi perché poco amici della linea, vuoi per motivi legati al benessere, ai quali si collega anche la riduzione del consumo di carni e dessert.

Negli ultimi anni, inoltre, si è registrato il boom delle intolleranze alimentari, ragion per cui la maggior parte dei locali ha dovuto studiare delle alternative per questo nuovo mercato in continua crescita.

A cambiare è anche l'importanza legata ai pasti durante la giornata. Sembra essere cresciuta l'importanza di una buona prima colazione, un tempo molto modesta, ed essersi ridotto il ruolo del pranzo, il quale si è trasformato in una rapida pausa.

Legato alla rapidità del pranzo è anche il dover mangiare fuori casa, essendo, infatti, i tempi dedicati alla pausa pranzo, sempre più corti, gli italiani sono costretti a mangiare fuori, spendendo un terzo delle somme dedicate alla spesa alimentare in bar, ristoranti, pizzerie e via

Contro gli sprechi alimentari fuori casa arriva la doggy bag



[Milieuclub wil taboe doggybag doorbreken](#)

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di [Fipe](#), Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell’ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#) – Su questo punto serve un’evoluzione reciproca: come [Fipe](#) stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un’operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell’immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.





Contro gli sprechi alimentari fuori casa arriva la doggy bag - Italia chiama Italia Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. La cultura antispreco comincia dalla tavola italiachiamaitalia.it | Di [Italiachiamaitalia](http://italiachiamaitalia.it)



giovedì 11 maggio 2017 Accedi Chi Siamo Contatti Le Firme

Polina Zambonara

Italia chiama Italia
10 ANNI
10 anni di italiani all'estero sul web

HOME ATTUALITÀ ITALIAN STYLE PAUSA CAFFÈ SHOWBIZ NEL MONDO ALTRO SOSTIENI ITALIACHIAMAITALIA

Home » Italia » Contro gli sprechi alimentari fuori casa arriva la doggy bag

Attualità Italia

Contro gli sprechi alimentari fuori casa arriva la doggy bag

Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato. La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag

di **ItaliaChiamaitalia** - mercoledì 10 maggio 2017

f t G+ p Mi piace 3 tweet

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe – Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

TAGS doggy bag sprechi

f 85,659 Fans LIKE
t 1,530 Followers SEGUI
▶ 391 Iscritti ISCRIVITI

Italiachiamaitalia

IN PRIMO PIANO

ItaliaChiamaitalia: "Scissione errore gravissimo, ha indebolito il partito"
Italiani all'estero Valeria Comerci - mercoledì 10 maggio 2017

#SOSVenezuela, decine di morti e centinaia di feriti: è guerra in Venezuela
Esteri mercoledì 10 maggio 2017

Svaligia lo stesso bar 7 volte in un anno, dalla Romania a Rebibbia
Italia mercoledì 10 maggio 2017

Deputati Pd estero, "grazie presidente Mattarella per suo discorso su italiani nel mondo"
Italiani all'estero mercoledì 10 maggio 2017

Mattarella in Argentina, Sangregorio (USEI): "Grazie Presidente"
Argentina mercoledì 10 maggio 2017

DA QUESTA SEZIONE

Svaligia lo stesso bar 7 volte in un anno, dalla Romania a Rebibbia
Marta Russo 20 anni dopo, generale Garofano: "Indagini sbagliate, troppi errori"

Ecco perché gli italiani hanno ancora imbarazzo a chiedere la doggy bag



MILANO – La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di [Fipe](#) e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show “Se avanzo mangiatemi” promosso da [Fipe](#) a Tuttofood. Il Presidente di [Fipe](#) Stoppani: “Necessità di avviare un percorso culturale”.

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da [Fipe](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood.

Un talk show che ha visto la presenza di [Fipe](#), Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

“La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. – commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#) – Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come [Fipe](#) stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori.

Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità”.

A questo proposito Comieco presso lo spazio [Fipe](#) a Tuttofood presenta il progetto “Se avanzo mangiatemi” (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design.

Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood.

Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

“Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone

(oggi in Italia ben 8 imballaggi cellulosici su 10 vengono riciclati), abbiamo scelto di mettere a disposizione la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare – dichiara il Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti -.

L'imballaggio, oltre a contenere un dato alimento, è anche il suo primo biglietto da visita, lo protegge, ne prolunga la conservazione: per questo il packaging è un alleato importante in uno scenario in cui diventa fondamentale pensare e agire in modo sostenibile per preservare le risorse del nostro pianeta e combattere gli sprechi.

Basti pensare che ben il 58% degli imballaggi cellulosici immessi al consumo in Italia sono legati al settore alimentare, un numero che può far capire quanto sia importante l'innovazione da questo punto di vista.

Attraverso le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone, e anche grazie alla collaborazione con [Fipe](#), ci proponiamo di promuovere una cultura di responsabilità, affinché diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi".

Gli italiani e la family bag

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto "Se avanzo mangiatemi" di Comieco, per arrivare fino alla "Foody Bag" distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il 92% dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina.

La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il 95% la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il 93% è importante per contenere gli sprechi alimentari; il 94% la ritiene utile, e l'87% facilmente attuabile.

L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della disponibilità dei ristoratori: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il 60% dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag.

Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il 41% prova imbarazzo, mentre un 24% ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un 15% che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un 12% che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

Ecco perché gli italiani hanno ancora imbarazzo a chiedere la doggy bag

11 maggio 2017

CONDIVIDI



MILANO – La cultura antispreco comincia dalla tavola: l'impegno di Fipe e Comieco per trasformare un tabù in abitudine grazie alla doggy bag. Questo uno dei temi principali emersi dal talk show "Se avanzo mangiatemi" promosso da Fipe a Tuttofood. Il Presidente di Fipe Stoppani: "Necessità di avviare un percorso culturale".

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato oggi a Tuttofood.

Un talk show che ha visto la presenza di Fipe, Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.



DEUTSCHER KAFFEEVERBAND

First European Congress on Coffee Capsules

30 May 2017, Ellington Hotel Berlin
11 high-class speakers

- Market data
- Technical innovations
- Environmental impact



Also open to non-members.



Il Birrificio Poretti porta l'orgoglio varesino alla fiera internazionale di Milano TuttoFood



C'è anche Carlsberg Italia, terzo produttore di birra sul mercato italiano, in questi giorni alla quinta edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, per portare il suo concept #HorecaSostenibile: un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori. Un locale capace di offrire un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo: lo spazio, pensato e realizzato da Carlsberg Italia e ospitato nell'area [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, riproduce un locale Ho.Re.Ca. vero e proprio, dominato da un grande banco di spillatura, dove è possibile degustare un vasto assortimento delle birre dell'azienda, da quelle a marchio Birrificio Angelo Poretti, a Tuborg, Carlsberg Elephant, Jacobsen Weissbier, Brooklyn Lager e Grimbergen Triple.

L'occasione in questi giorni è stata utile anche per presentare l'originale sistema di spillatura senza CO2 aggiunta grazie a DraughtMaster Modular 20, l'innovativo sistema che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle Assessment) e rendicontato in modo trasparente e oggettivo nel Bilancio di Sostenibilità ResponsiBEERity 2015.

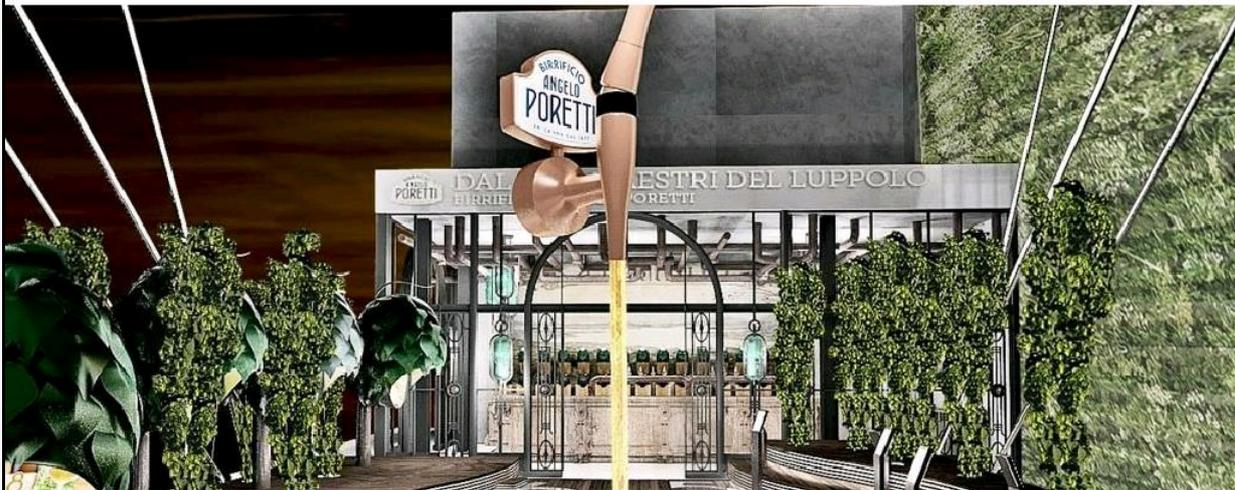
«Carlsberg Italia con DraughtMaster prima, la nostra più grande innovazione, e ora con #HorecaSostenibile, un esempio concreto di come si possa cambiare il modo di concepire un locale, garantendo qualità di prodotto, sostenibilità e piacevolezza dell'ambiente, si conferma pioniere dell'innovazione sostenibile» ha dichiarato Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia.

Risultati che l'azienda ha costruito in questi anni portando la massima attenzione alle tematiche di sostenibilità: «Questo risultato è frutto di un impegno di squadra – ha continuato Frausin - delle nostre persone e dei nostri partner, che collaborano per perseguire quotidianamente qualità, innovazione e sostenibilità». Ed ora, la collaborazione con [FIPE](#), che ospita il locale di Carlsberg, segna un nuovo passo avanti in questa direzione: «Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il mondo dell'Ho.Re.Ca sia chiamato ad una nuova responsabilità, sia per quanto riguarda l'utilizzo sostenibile delle risorse che il valore del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone - ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#) -. A Tuttofood [Fipe](#) si propone di trasmettere prima di tutto questi principi, un impegno che trova nel concept #HorecaSostenibile la sua cornice ideale che valorizzerà le nostre iniziative».

Il concept #HorecaSostenibile è diventato quindi in questi giorni un luogo dove condividere, imparare, conoscere e coinvolgere tutti gli attori della filiera, dove istituzioni, gestori dei locali e consumatori hanno potuto trovare nello spazio una serie di spunti e suggestioni da portare nella loro quotidianità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME / ECONOMIA / IL BIRRIFICIO PORETTI PORTA L'ORGOGGIO VARESINO ALLA FIERA INTERNAZIONALE DI MILANO TUTTOFOOD



Giovedì 11 maggio 2017  (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#)

Il Birrificio Poretti porta l'orgoglio varesino alla fiera internazionale di Milano TuttoFood

Carlsberg Italia, terzo produttore di birra nel mercato italiano, sarà protagonista alla manifestazione

C'è anche Carlsberg Italia, terzo produttore di birra sul mercato italiano, in questi giorni alla quinta edizione di Tuttofood, la fiera internazionale del B2B dedicata al food & beverage, per portare il suo concept #HorecaSostenibile: un esempio di locale che rispetta la qualità della birra, l'ambiente e i consumatori. Un locale capace di offrire un'esperienza di qualità e sostenibilità a tutto tondo: lo spazio, pensato e realizzato da Carlsberg Italia e ospitato nell'area FIPE- Federazione Italiana Pubblici Esercizi, riproduce un locale Ho.Re.Ca. vero e proprio, dominato da un grande banco di spillatura, dove è possibile degustare un vasto assortimento delle birre dell'azienda, da quelle a marchio Birrificio Angelo Poretti, a Tuborg, Carlsberg Elephant, Jacobsen Weissbier, Brooklyn Lager e Grimbergen Triple.

L'occasione in questi giorni è stata utile anche per presentare l'originale sistema di spillatura senza CO2 aggiunta grazie a DraughtMaste Modular 20, l'innovativo sistema che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e il cui ridotto impatto ambientale è certificato dall'analisi LCA (Life Cycle

La cultura “antispreco” comincia dalla tavola



Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa è la mission messa in campo da [Fipe](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Consorzio Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica nell'appuntamento organizzato da Tuttofood. Un talk show che ha visto la presenza di [Fipe](#), Comieco, Carlsberg Italia, Just Eat e Regusto per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

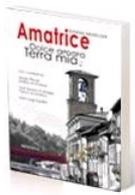
Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

"La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna. - commenta Lino Enrico Stoppani, Presidente di [Fipe](#) - Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come [Fipe](#) stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità".

Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto "Se avanzo mangiatemi" di Comieco per arrivare fino alla "Foody Bag" distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il 92% dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il 95% la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il 93% è importante per contenere gli sprechi alimentari; il 94% la ritiene utile, e l'87% facilmente attuabile.



CLICCA 
PER ORDINARE

IL GIORNALE D'ITALIA

DIRETTORE FRANCESCO STORACE

- [Login](#)
- |
- [Registrati](#)

[Chiudi](#)

Email/Username

Password

[Password dimenticata?](#)

Inserisci l'indirizzo e-mail di registrazione;
ti verrà immediatamente spedito un link per reimpostare la password.

[Torna al login](#)

Cerca nel sito:

giovedì 11 maggio 2017

- [Home](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Economia](#)
- [Spettacoli](#)
- [Sport](#)
- [Cultura](#)
- [Primopiano](#)

MILANO - IL PRESIDENTE **FIPE** DI RAGUSA, MAURIZIO TASCA, AL TUTTOFOOD



Cursano, Cedroni, Cracco, Tasca, Oldani

Il presidente provinciale **Fipe** Maurizio Tasca al Tuttofood di Milano con gli chef Carlo Cracco, Moreno Cedroni e Davide Oldani

Il presidente provinciale **Fipe** Ragusa, Maurizio Tasca, ha partecipato al convegno su "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" ospitato al centro congressi Stella polare della Fiera di Milano. Assieme a Tasca, il presidente nazionale **Fipe**, Lino Enrico Stoppani, il vice Aldo Cursano ma anche gli chef Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del pescatore. "E' stato – sottolinea Tasca – un dibattito molto stimolante soprattutto perché ha affrontato un aspetto che, molto spesso, rischia di passare sotto silenzio quando, invece, è di fondamentale importanza per chi opera in questo campo. La manifestazione si è tenuta nello spazio espositivo della **Fipe** allestito nel contesto di "Tuttofood – Milano world food exhibition". Un appuntamento di grande spessore in cui **Fipe** ha scelto di essere presente per rappresentare l'impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità. Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si sono proposti di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un'offerta articolata all'insegna di un'alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile".

Il presidente provinciale **Fipe** Ragusa
Maurizio Tasca

Ufficio Stampa Giorgio Liuzzo



Categorie

Home > Categorie > Attualità

MILANO - IL PRESIDENTE FIPE DI RAGUSA, MAURIZIO TASCA, AL TUTTOFOOD



Cursano, Cedroni, Cracco, Tasca, Oldani

Il presidente provinciale Fipe Maurizio Tasca al Tuttofood di Milano con gli chef Carlo Cracco, Moreno Cedroni e Davide Oldani

Il presidente provinciale Fipe Ragusa, Maurizio Tasca, ha partecipato al convegno su "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" ospitato al centro congressi Stella polare della Fiera di Milano. Assieme a Tasca, il presidente nazionale Fipe, Lino Enrico Stoppani, il vice Aldo Cursano ma anche gli chef Davide Oldani del ristorante D'ò, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del pescatore. "E' stato - sottolinea Tasca - un dibattito molto stimolante soprattutto perché ha affrontato un aspetto che, molto spesso, rischia di passare sotto silenzio quando, invece, è di fondamentale importanza per chi opera in questo campo. La manifestazione si è tenuta nello spazio espositivo della Fipe allestito nel contesto di "Tuttofood - Milano world food exhibition". Un appuntamento di grande spessore in cui Fipe ha scelto di essere presente per rappresentare l'impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità. Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si sono proposti di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un'offerta articolata all'insegna di un'alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile".

Ragusa, 12 maggio 2017

Il presidente provinciale Fipe Ragusa
Maurizio Tasca

Ufficio Stampa Giorgio Liuzzo



successivo >>

dialogo

Notizie Flash

RAGUSA - FINO AL 31 MAGGIO CONSULTAZIONE ON-LINE SULLA DESTINAZIONE DEL CITY

[continua](#)

CHIARAMONTE GULFI - GAETANO IACONO RAGCCOLGIE LE FIRME PER LA PRESENTAZIONE DELLA LISTA IN CORSO UMBERTO.
12-05-2017 08:58 - **Politica**



Operazione trasparenza. Il candidato a sindaco di Chiaramonte Gulfi, Gaetano Iacono, ha deciso di effettuare la raccolta delle firme necessario per la presentazione della sua lista civica, "Gaetano Iacono Sindaco", in corso Umberto. Ed è la prima...

[continua](#)

SANTA CROCE CAMERINA - IL CANDIDATO SINDACO GIANNI DI BARI HA PRESENTATO LA SQUADRA E IL PROGETTO
12-05-2017 09:08 - **Politica**



IL CANDIDATO SINDACO GIANNI DI BARI HA PRESENTATO IERI SERA LA SQUADRA E IL PROGETTO PER SANTA CROCE CAMERINA "PUNTIAMO SU TURISMO E

Cerca

[Per Categorie](#)

[Per Inserimento](#)

SAMBUCA DI SICILIA - LO SCRITTORE ISPICESE FRANCO MONACA PREMIATO PER LE NOVELLE " IL TEMPO E ALTRI RACCONTI ".

12-05-2017 08:48 - **Cultura & Arte**



Lo scrittore ipicense Franco Monaca premiato al IX Premio Internazionale Navarro

Sabato 13 maggio alle ore 16,00 a Sambuca di Sicilia (AG), Borgo dei Borghi 2016, nella sala convegni della Banca di Credito Cooperativo, in concomitanza con il 2° Con...

[continua](#)

SCICLI - LA PITTURA DI MAVIE CARTIA E LE " SERE DI MAGGIO "

11-05-2017 19:43 - **Cultura & Arte**



La pittura di Mavie Cartia, l'Onomastica di Scidi di Salvo Miccichè, il saggio sui

Il presidente provinciale **Fipe** Ragusa al Tuttofood di Milano con chef di grande rilievo nazionale

Il presidente provinciale **Fipe Maurizio Tasca al Tuttofood di Milano con gli chef Carlo Cracco, Moreno Cedroni e Davide Oldani**

Il presidente provinciale **Fipe** Ragusa, Maurizio Tasca, ha partecipato al convegno su “Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione” ospitato al centro congressi Stella polare della Fiera di Milano. Assieme a Tasca, il presidente nazionale **Fipe**, Lino Enrico Stoppani, il vice Aldo Cursano ma anche gli chef Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del pescatore. “E’ stato – sottolinea Tasca – un dibattito molto stimolante soprattutto perché ha affrontato un aspetto che, molto spesso, rischia di passare sotto silenzio quando, invece, è di fondamentale importanza per chi opera in questo campo. La manifestazione si è tenuta nello spazio espositivo della **Fipe** allestito nel contesto di “Tuttofood – Milano world food exhibition”. Un appuntamento di grande spessore in cui **Fipe** ha scelto di essere presente per rappresentare l’impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità. Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si sono proposti di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l’uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un’offerta articolata all’insegna di un’alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile”.



Cursano, Cedroni, Cracco, Tasca, Oldani

ITALREPORT



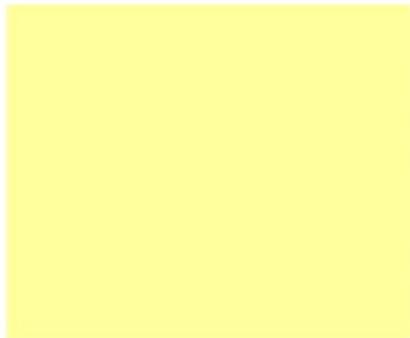
ATTUALITÀ | EDITORIALI | CRONACA | POLITICA | APPROFONDIMENTI | ENTI & SINDACATI Search SPORT

EVENTI

Il presidente provinciale Fipe Ragusa al Tuttofood di Milano con chef di grande rilievo nazionale

12 MAGGIO 2017 BY REDAZIONE IN ENTI & SINDACATI

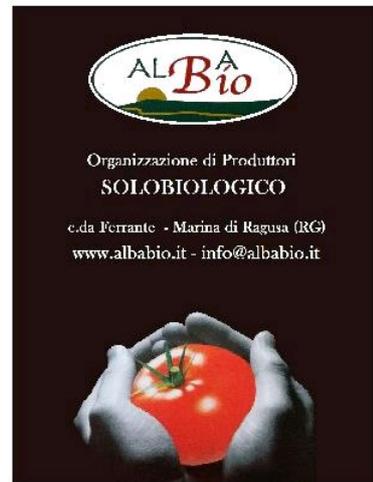
f t s in



Il presidente provinciale Fipe Maurizio Tasca al Tuttofood di Milano con gli chef Carlo Cracco, Moreno Cedroni e Davide Oldani

Il presidente provinciale Fipe Ragusa, Maurizio Tasca, ha partecipato al convegno su "Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione" ospitato al centro congressi Stella polare della Fiera di Milano. Assieme a Tasca, il presidente nazionale Fipe, Lino Enrico Stoppani, il vice Aldo Cursano ma anche

gli chef Davide Oldani del ristorante D'O, Carlo Cracco del ristorante Cracco e Moreno Cedroni del ristorante Madonnina del pescatore. "E' stato - sottolinea Tasca - un dibattito molto stimolante soprattutto perché ha affrontato un aspetto che, molto spesso, rischia di passare sotto silenzio quando, invece, è di fondamentale importanza per chi opera in questo campo. La manifestazione si è tenuta nello spazio espositivo della Fipe allestito nel contesto di "Tuttofood - Milano world food exhibition". Un appuntamento di grande spessore in cui Fipe ha scelto di essere presente per rappresentare l'impegno della Federazione verso il concept del cibo come fonte di benessere e di qualità, ponendo, al tempo stesso, attenzione allo spreco alimentare ed alla sostenibilità. Gli appuntamenti pensati sulla base di questo concept si sono proposti di porre in evidenza come i Pubblici Esercizi siano in grado di valorizzare l'uso della frutta e della verdura nei bar e nei ristoranti con un'offerta articolata all'insegna di un'alimentazione equilibrata, attenta al benessere e allo spreco alimentare, in un ambiente ecosostenibile".



SPAZIO ELETTORALE AUTOGESTITO



TRADUCI ITALREPORT

Doggybag: i clienti hanno ancora imbarazzo nel chiederla

Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato ma la cultura antispreco comincia dalla tavola.



DoggyBag d'autore proposta da Comieco

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da [Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) e [Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica](#) nell'appuntamento organizzato la scorsa settimana a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di [Fipe](#), [Comieco](#), [Carlsberg Italia](#), [Just Eat](#) e [Regusto](#) per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

«La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna» commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di [Fipe](#) «Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come [Fipe](#) stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, con il contributo di partner come Comieco e anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire significativamente a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che anziché finire nell'immondizia potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità».

A questo proposito Comieco presso lo spazio [Fipe](#) a Tuttofood presenta il progetto “[Se avanzo mangiatemi](#)” (ideato in collaborazione con Slow Food), nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti attraverso la promozione dell'uso di doggy bag di design. Il Consorzio, insieme ad un team di professionisti, tra designer e illustratori coordinati dall'arch. Michele De Lucchi e da Andrea Kerbaker, ha realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo e bevande che impreziosiscono lo spazio della Federazione a Tuttofood. Sono oltre 50.000 le doggy bag prodotte e distribuite da Comieco ai circa 200 ristoranti italiani che hanno aderito al progetto, 147 dei quali in Lombardia.

Gli italiani e la family bag

La pratica di richiedere la doggy bag per portare a casa gli avanzi ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede anche in Italia, come dimostrano i tanti progetti che stanno nascendo in questi ultimi anni, a partire dal progetto “Se avanzo mangiatemi” di Comieco per arrivare fino alla “Foody Bag” distribuita da Confcommercio a Milano proprio in occasione della Food Week.

Entrando nel merito della ricerca emerge che ben il **92%** dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina. La doggy bag viene considerata positivamente con percentuali pressoché plebiscitarie: il **95%** la considera giusta per non sprecare cibo già pagato; per il **93%** è importante per contenere gli sprechi alimentari; il **94%** la

ritiene utile, e l'**87%** facilmente attuabile.

L'indagine sulla clientela tocca anche il tema della disponibilità dei ristoratori: sulla base delle esperienze dichiarate emerge che circa il **60%** dei ristoratori si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Tuttavia, come anticipato, i clienti mostrano alcune remore: il **41%** prova imbarazzo, mentre un **24%** ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un **15%** che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un **12%** che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

Home > Food > Doggybag: i clienti hanno ancora imbarazzo nel chiederla

DOGGYBAG: I CLIENTI HANNO ANCORA IMBARAZZO NEL CHIEDERLA

Redazione 16 Mag 2017 Food 0

LIKE

Al ristorante i clienti hanno ancora imbarazzo a portare a casa il cibo avanzato ma la cultura antispreco comincia dalla tavola.



DoggyBag d'autore proposta da Comieco

Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine. Questa la mission messa in campo da **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e **Consorzio Comieco – Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica** nell'appuntamento organizzato la scorsa settimana a **Tuttofood**. Un talk show che ha visto la presenza di **Fipe**, **Comieco**, **Carlsberg Italia**, **Just Eat** e **Regusto** per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa.

Punto di partenza del dibattito è stata una recente ricerca condotta da Last Minute Market da cui emerge che il **41%** degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate semplicemente per imbarazzo.

«La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna» commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe «Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in

VIDEO

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



SOCIAL BOX

Tweet di @BioEcoGeo

Bioecogeo Magazine - Biologia, Ecologia, Ambiente, Cultura.

QUESTO MESE SU BIOECOGEO

Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione

Si è svolto lunedì 8 maggio in Fiera Milano presso la sala Martini il convegno Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione. L'incontro organizzato da [FIPE-Confcommercio](#), ha voluto approfondire il tema della relazione tra consumi fuori casa e il benessere degli italiani.

Introdotta dal Presidente di [FIPE](#) Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de *La Repubblica*, la tavola rotonda ha visto un confronto fra gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e [Moreno Cedroni](#) del Ristorante [Madonnina del Pescatore](#) con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA.

Lino Stoppani ha introdotto il dibattito commentando i [dati di un recente studio](#) condotto dal centro studi [FIPE](#) sul tema del convegno attraverso una serie di interviste ai ristoratori. Il primo dato di rilievo, ha detto Stoppani è il fatto che si mangia sempre più fuori casa e oggi bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie rappresentano il 35% della spesa alimentare delle famiglie. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito. Dal 2000 ad oggi - così ci raccontano i dati dell'indagine - molte cose sono cambiate nel modo in cui gli italiani consumano fuori casa. In particolare i consumi al ristorante confermano un netto cambiamento del modello alimentare: la carne viene segnalata in forte calo, così come l'uso del sale e del burro. Cresce significativamente il consumo di verdura, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla frutta. In controtendenza al ristorante rispetto a ciò che succede in casa è invece il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta) e dei dessert. Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù speciali per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche. Nella ristorazione contemporanea i clienti individuano nella filiera corta, nella stagionalità e nella sostenibilità i driver per un cibo di qualità. Sono attenti alle calorie ma non fino al punto da chiedere al ristoratore di indicare il peso calorico di un singolo piatto. Un altro driver emergente della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. Sotto questo aspetto gli esercizi pubblici si dimostrano sempre più attenti limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi anche se ancora hanno difficoltà nel comunicare e promuovere questi valori presso la clientela.



La Madonnina del Pescatore

Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione

Si è svolto lunedì 8 maggio in Fiera Milano presso la sala Martini il convegno Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione. L'incontro organizzato da FIPE-Confcommercio, ha voluto approfondire il tema della relazione tra consumi fuori casa e il benessere degli italiani.

Introdotta dal Presidente di FIPE Lino Stoppani e moderata da Licia Granello de *La Repubblica*, la tavola rotonda ha visto un confronto fra gli chef stellati Davide Oldani del Ristorante D'O, Carlo Cracco del Ristorante Cracco e **Moreno Cedroni** del Ristorante **Madonnina del Pescatore** con Marisa Porrini, docente dell'Università La Statale di Milano e Antonio Schiavelli, Presidente di UNAPROA.

Lino Stoppani ha introdotto il dibattito commentando **i dati di un recente studio** condotto dal centro studi FIPE sul tema del convegno attraverso una serie di interviste ai ristoratori. Il primo dato di rilievo, ha detto Stoppani è il fatto che si mangia sempre più fuori casa e oggi bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie rappresentano il 35% della spesa alimentare delle famiglie. Per quanto riguarda il peso percentuale della ristorazione sul totale dei consumi, l'Italia con il 7,6% si pone sopra il valore dell'Eurozona (7,1%) al secondo posto dopo la Spagna (14,6%), battendo Francia, Germania e Regno Unito. Dal 2000 ad oggi - così ci raccontano i dati dell'indagine - molte cose sono cambiate nel modo in cui gli italiani consumano fuori casa. In particolare i consumi al ristorante confermano un netto cambiamento del modello alimentare: la carne viene segnalata in forte calo, così come l'uso del sale e del burro. Cresce significativamente il consumo di verdura, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla frutta. In controtendenza al ristorante rispetto a ciò che succede in casa è invece il consumo di primi piatti (soprattutto della pasta) e dei dessert. Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù speciali per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche. Nella ristorazione contemporanea i clienti individuano nella filiera corta, nella stagionalità e nella sostenibilità i driver per un cibo di qualità. Sono attenti alle calorie ma non fino al punto da chiedere al ristoratore di indicare il peso calorico di un singolo piatto. Un altro driver emergente della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. Sotto questo aspetto gli esercizi pubblici si dimostrano sempre più attenti limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detersivi anche se ancora hanno difficoltà nel comunicare e promuovere questi valori presso la clientela.

pubblicato il 17/05/2017

condividi



Associazione Le Soste
Via Duca degli Abruzzi n. 7/A
20871 Vimercate (MB)
Tel. 039 6080661 - Fax 039 6081526
P. IVA 02408840961
info@lesoste.it | privacy policy

powered by E-Group

Doggy Bag: Un ultimo Tabù da far cadere.



La cultura antispreco comincia dalla tavola, si dovrebbe trasformare un tabù in abitudine grazie alla **doggy bag**. Questo è il tema di cui hanno parlato **Claudio Chiari** e **Grant Benson** con **Luciano Sbraga** vice direttore generale, direttore ufficio studi di **F.I.P.E** durante il risveglio degli innocenti. Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine quando si è al ristorante è la mission messa in campo appunto dalla suddetta **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** nella lotta agli sprechi alimentari nel fuori casa ed oggi anche gli innocenti hanno voluto valorizzare questo gesto ancora percentualmente basso nel nostro paese.



Doggy Bag: Un ultimo Tabù da far cadere.

La cultura antispreco comincia dalla tavola, si dovrebbe trasformare un tabù in abitudine grazie alla **doggy bag**. Questo è il tema di cui hanno parlato **Claudio Chiari** e **Grant Benson** con **Luciano Sbraga** vice direttore generale, direttore ufficio studi di **F.I.P.E** durante il risveglio degli innocenti. Trasformare la doggy bag in una piacevole abitudine quando si è al ristorante è la mission messa in campo appunto dalla suddetta **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** nella lotta agli sprechi alimentari nei fuori casa ed oggi anche gli innocenti hanno voluto valorizzare questo gesto ancora percentualmente basso nel nostro paese.

claudio chiari doggy bag Federazione Italiana Pubblici Esercizi grant benson Luciano Sbraga

CONDIVIDI: [Tweet](#)

POST CORRELATI



RIASCOLTA NUMBERONE4YOU



Doggy Bag: Un ultimo Tabù da far cadere.



Il Vintage che non inquina è possibile



Val di Cornia, il luogo ideale che accontenta tutti



Correre, nuotare e ... bere birra!



Tour del Gusto 2017: formaggi svizzeri che passione!