

TUTTOFOOD WEEK MILANO

NUTRIRE IL FUTURO

3 - 8 MAGGIO 2025

POWERED BY

 **MONDADORI
MEDIA**


FIERE DI PARMA

TUTTOFOOD WEEK:

Nutrire il futuro

Mondadori Media e Fiere di Parma organizzano
per la prima volta a Milano TuttoFood WEEK.

Il nostro sguardo è rivolto al futuro: vogliamo coltivare
la conoscenza e diffondere una **cultura alimentare
responsabile, sostenibile e inclusiva.**

"**Nutrire il Futuro**" è un concept che ridefinisce e
delinea il rapporto con il cibo, **dal passato al futuro.**
Il cuore pulsante del nostro concept sono le nuove
generazioni. Crediamo nel potenziale dei
giovani talenti per plasmare il domani.










3-8 MAGGIO 2025

TUTTOFOOD WEEK: PLANNING



Una settimana all'insegna del gusto e del divertimento, talk con ospiti speciali, aperitivi esclusivi, degustazioni, food show, mostre, rassegne cinematografiche e tante altre iniziative!

DOVE MILANO	DOVE CASTELLO SFORZESCO, UNIVERSITÀ CATTOLICA E ALTRE LOCATION ESCLUSIVE.	QUANDO 3-8 MAGGIO 2025
------------------------------	---	---

P A L I N S E S T O	SAB 3	DOM 4	LUN 5	MAR 6	MER 7	GIO 8
APERTURA PRESENTAZIONE 	[Activity bar]					
CENA DI BENVENUTO 		[Activity bar]				
TALK & WORKSHOP 	[Activity bar]					
FOOD SHOW DEGUSTAZIONI, APERITIVI EXPERIENCE 	[Activity bar]					
PARTNER SPECIAL EVENT 	[Activity bar]					
EXHIBITION 	[Activity bar]					
RASSEGNA CINEMATOGRAFICA 	[Activity bar]					

LA TAVOLA DEL FUTURO



Partiamo da una **metafora culinaria** che serve a rappresentare il contributo dei singoli elementi nello **sviluppo di un sistema alimentare sostenibile, innovativo e inclusivo per il futuro**, dove ogni **elemento** del concept è rappresentato da una **portata**.

LE INIZIATIVE SARANNO TOTALMENTE GRATUITE E APERTE A TUTTI

MENU

ANTIPASTO

SALUTE E NUTRIZIONE

TALK & WORKSHOP

PRIMA PORTATA

INFORMAZIONE

TALK & WORKSHOP



MENU

PORTATA PRINCIPALE

FOOD EXPERIENCE

TALK & WORKSHOP

SHOWCOOKING

DEGUSTAZIONI

DESSERT

INTRATTENIMENTO

EXHIBITION

APERITIVI ESCLUSIVI

RASSEGNA CINEMATOGRAFICA





01.

**ALESSANDRO
DI FLAVIANO**

@RUBRICALIMENTI

SCIENZIATO
DEL CIBO



02.

**FEDERICA
CONSTANTINI**

@FEDERICACONSTANTINI

WELLNESS
COACH

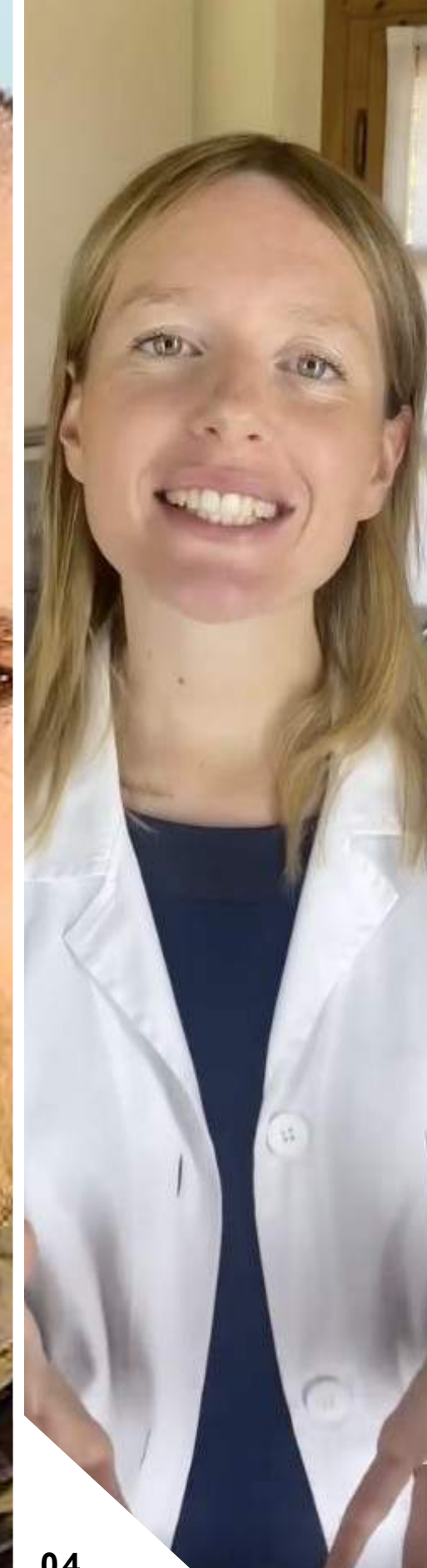


03.

**GABRIELE
BERNARDINI**

@LA_SOMMA_E_IL_TOTALE

BIOLOGO



04.

**GIULIA
CICCARELLI**

@MEDICINA_IN_CUCINA

MEDICO



05.

**STEFANO
MANCUSO**

@SONOSTEFANOMANCUSO

BOTANICO E
SCRITTORE



06.

**DARIO
BRESSANINI**

@DARIO.BRESSANINI

CHIMICO E
DIVULGATORE
SCIENTIFICO



07.

**NICO
ACAMPORA**

@PIZZAUT_OFFICIAL

FONDATORE
PIZZAUT



08.

**ANDREA
MACCHIONE**

@ANDREA.MACCHIONE

FONDATORE
AGRICOLTUR



09.

**ROBERTO
VALBUZZI**

@NOTORDINARYCHEF

CHEF IN TV

**OSPITI
SPECIALI**

**TALK E
WORKSHOP**

Un ricco programma di incontri sui temi dell'alimentazione, nutrizione, informazione scientifica, salute, inclusività, sostenibilità.

PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE



01.

**CATERINA
CERAUDO**

@CATERINACERAUDO

CHEF DI DATTILO
STELLATA



02.

**JESSICA
ROSVAL**

@JESSROSVAL

CHEF
CASAMARIALUIGIA



03.

**NORBERT
NIEDERKOFLER**

@NNIEDERKOFLER

CHEF
3 STELLE MICHELIN



04.

**FULVIO
MARINO**

@FULVIOMARINO

FAMILY
BAKER



05.

**DAVIDE
ZAMBELLI**

@DAVIDE_ZAMBY

CREATOR
& CHEF



06.

**GIUSEPPE
BIUSO**

@CHEF_GIUSEPPEBIUSO

CHEF UNDER 30
STELLA MICHELIN



07.

**VALERIO
BRASCHI**

@VALEBRASCHI

CHEF UNDER 30
MASTERCHEF



08.

**SOLAIKA
MAROCCO**

@SOLAIKAMARROCCO

CHEF UNDER 30
STELLA MICHELIN



09.

**FRANCESCA
BARRA**

@FRANCESCABARRA1

GIORNALISTA

**OSPITI
SPECIALI**

**FOOD
EXPERIENCE**

Talk, lab, show cooking, degustazioni.

PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE



01.

**CENA APERTURA RISERVATA
CON CHEF STELLATO**



02.

**INSTALLAZIONI AI
E MOSTRA FOTOGRAFICA**



03.

**MOSTRA «IL GUSTO DELLE
COSE» BY INTERNI**



04.

**FOOD SHOW &
APERITIVI ESCLUSIVI**



05.

**RASSEGNA CINEMATOGRAFICA
E DOCU-FILM PER LE SCUOLE**

**SPECIAL
PROJECT**

INTRATTENIMENTO

PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE

UNA CENA TRA LE ATMOSFERE DEL PASSATO E L'INNOVAZIONE DEL FUTURO

Gli invitati, operatori del settore e rappresentanti delle Istituzioni avranno il piacere di gustare una cena ispirata a un quadro/fotografia evocativo del concetto passato e futuro, che verrà proiettato durante il banchetto.

I piatti elaborati da uno chef emergente, diventeranno così fulcro della serata: delle vere e proprie opere d'arte.

Location: TBC



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



3-8 MAGGIO 2025

AI & FOOD CULTURE

L'obiettivo è di sensibilizzare il pubblico sul tema dell'alimentazione sostenibile e del futuro attraverso opere d'arte realizzate con Intelligenza Artificiale, **installazioni interattive e video mapping** promuovendo consapevolezza e azione con ottimismo.

Gli artisti utilizzano l'AI non solo come strumento creativo, ma anche come mezzo per stimolare il dibattito su come le tecnologie emergenti possono influenzare il nostro rapporto con l'alimentazione e l'ambiente.



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



MOSTRA FOTOGRAFICA

Una rassegna di fotografie realizzate dai più grandi fotografi dell'ambito food. La mostra ha l'obiettivo di celebrare la grande diversità dei modi in cui il cibo tocca le nostre vite.

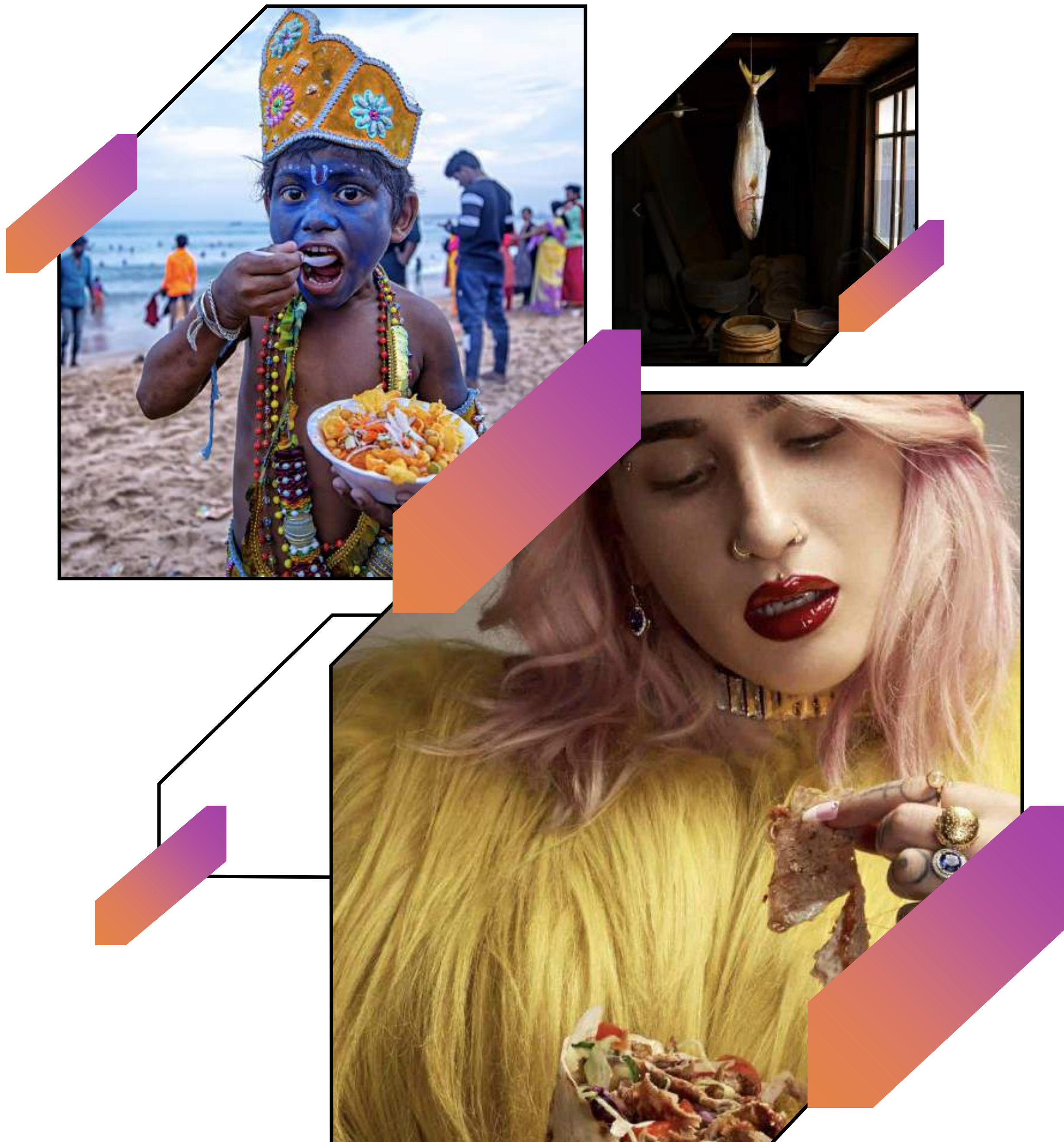
Si articolerà su vari temi come ad esempio: cibo di strada, ritrattistica del cibo, politica del cibo, food stylist.

La mostra si terrà in una zona centrale di Milano, es largo Beltrami. Strutturata in 30 impianti, che in linea con le scelte di tutela ambientale del momento, saranno illuminati grazie all'installazione di pannelli solari che consentiranno così un notevole risparmio energetico.

Mostra gratuita dal 3 maggio 2025 per 1 mese



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



MOSTRA: IL GUSTO DELLE COSE / 1

IL RUOLO DEL DESIGN NELLA CULTURA ALIMENTARE

La mostra su design e cibo intende offrire ai visitatori un'ampia panoramica sul rapporto tra il progetto di design e l'elemento fondamentale della nostra esistenza: il cibo.

Sappiamo che il cibo ci definisce, siamo ciò che mangiamo; esso può scatenare conflitti globali e al contempo avere un impatto personale profondo. In questa esposizione, però, vogliamo raccontare una storia che mette al centro il design legato al mondo del cibo e alle sue forme.

Partendo dal Novecento e concentrandosi sugli ultimi decenni, un periodo ricco di invenzioni da parte dei designer, la mostra esplora come la creatività abbia dato vita a numerose innovazioni. Senza ideologie né catastrofismi, l'obiettivo è raccontare un «progetto felice» intorno al cibo.



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



3-8 MAGGIO 2025

MOSTRA: IL GUSTO DELLE COSE / 2

IL RUOLO DEL DESIGN NELLA CULTURA ALIMENTARE

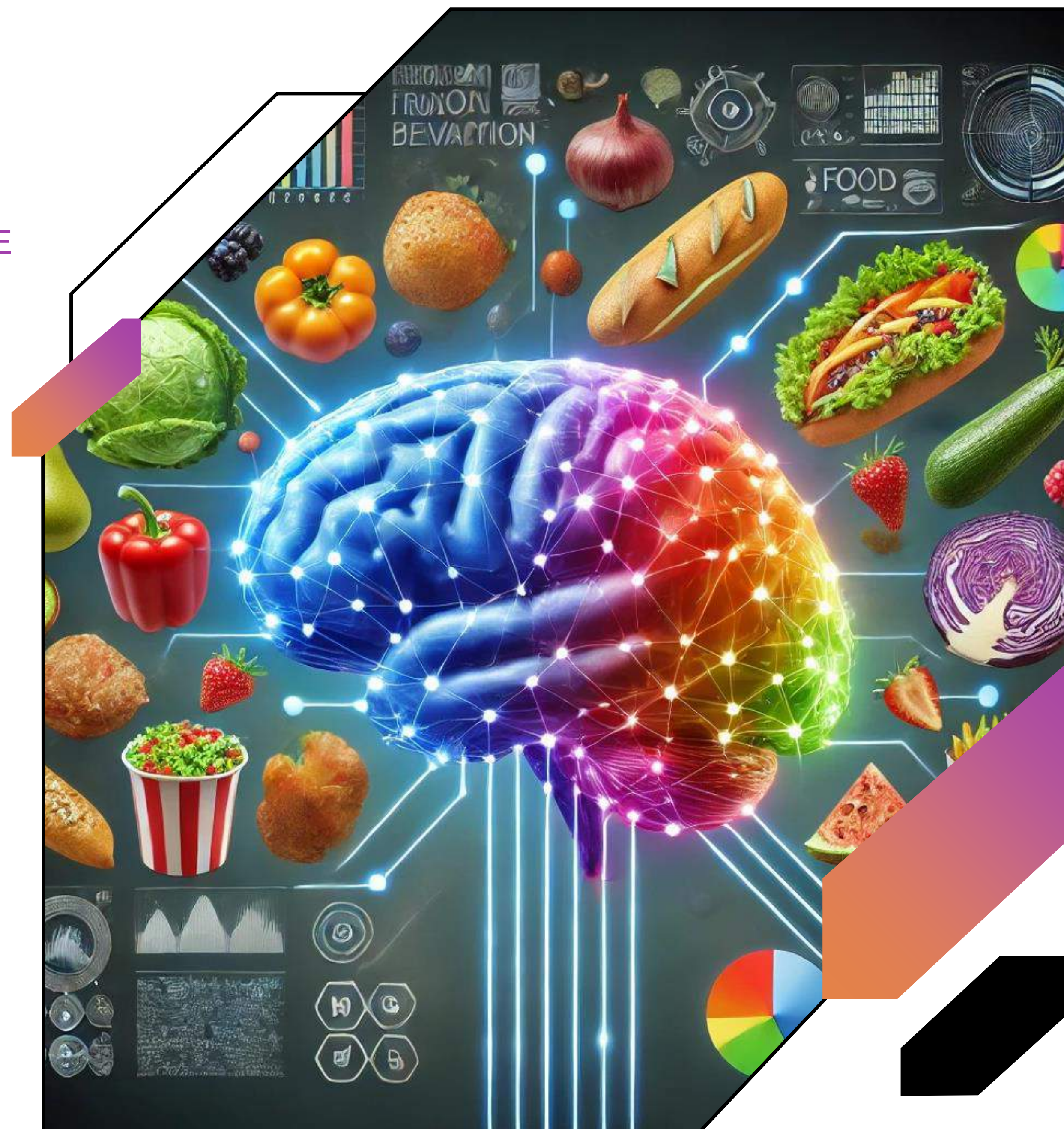
Un excursus che attraversa le tappe fondamentali del rapporto tra cibo e design: non solo quello che mangiamo, ma anche come lo mangiamo.

Il racconto si snoderà attraverso diverse isole espositive, inframmezzate da alcune installazioni site-specific realizzate da designer che renderanno scenografica l'esperienza.

Due laboratori-workshop saranno "in azione" durante la mostra: uno sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nella preparazione dei cibi; uno sulle forme della percezione nella scelta dei cibi (Neuromarketing).



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



3-8 MAGGIO 2025



01.

ASSAGGI DEGUSTAZIONI

Spiegazione, presentazione e degustazione guidata del prodotto.



02.

FOODSHOW

Esperienza esclusiva a tu per tu con lo chef. Sarà possibile seguire la realizzazione del piatto proposto e al termine degustarlo.



03.

TALK WORKSHOP

Incontri esperienziali con foodwriter per scoprire i segreti della scrittura creativa sul cibo; food styling e fotografia session per creare immagini perfette.



04.

MISE EN PLACE

L'arte della tavola e della mise en place guidate da un'ospite come ad es **Camilla Da Rocha**.



05.

TUTTE LE SPEZIE DEL MONDO

Creare originali mix di spezie sotto la guida di esperti. Un modo per conoscere nuovi sapori e nuove culture.



06.

TOUR VIRTUALI IMMERSIVI

Utilizzo di visori di realtà virtuale che permettano ai partecipanti di visitare virtualmente le aziende agricole degli sponsor.



07.

PERCORSI SENSORIALI

I partecipanti possono esplorare i prodotti degli sponsor attraverso sapori, suoni, profumi e texture.

SPECIAL
PROJECT

FOOD SHOW
E APERITIVI

Durante TuttoFood Week organizzeremo degli appuntamenti dove far incontrare brand del mondo food ed extra-settore con il pubblico creando un'experience memorabile. **PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE**

DIVULGAZIONE AL CINEMA: RASSEGNA DI DOCUFILM



Una serie di incontri dedicati alle scuole sui ai temi della sana alimentazione, dei disturbi alimentari, del diritto al cibo e delle produzioni sostenibili. Le sessioni mattutine, in compagnia di esperti del settore, presenteranno ai giovani alcuni tra i documentari di settore più rilevanti.

Dei veri e propri strumenti didattici pensati per insegnare alle nuove generazioni i principi dell'alimentazione del futuro con un approccio
EDUTAINMENT



TECHNOGYM VIA DURINI MILANO



01.

WHY-RUN C.SO SEMPIONE 6 MILANO



02.

FLUID WALK & TASTE

Una camminata al tramonto con cuffie di silent fitness, attraverso luoghi iconici di Milano, seguita da degustazioni che esaltano i sapori e le bellezze della città.



03.

YOGA BREAK

Una lezione di Yoga in uno spazio aperto (es City Life o Parco Sempione) al mattino di Domenica 4 Maggio. Alla fine delle lezione sarà allestito un corner per una colazione sana e leggera per iniziare la giornata con energia e positività.

HEALTHY-CHEERS

Un appuntamento in uno spazio wellness con un talk motivazionale di un atleta, che ama la cucina healthy (es. Federica Constantini, Davide Campagna), e a chiusura una selezione di cocktail salutari. Dedicato agli appassionati del fitness che vogliono godere di un aperitivo sano e naturale.

SPECIAL
PROJECT

WELLNESS

Durante TuttoFood Week organizzeremo degli appuntamenti speciali per unire food e wellness.

PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE

TUTTOFOOD LIVE

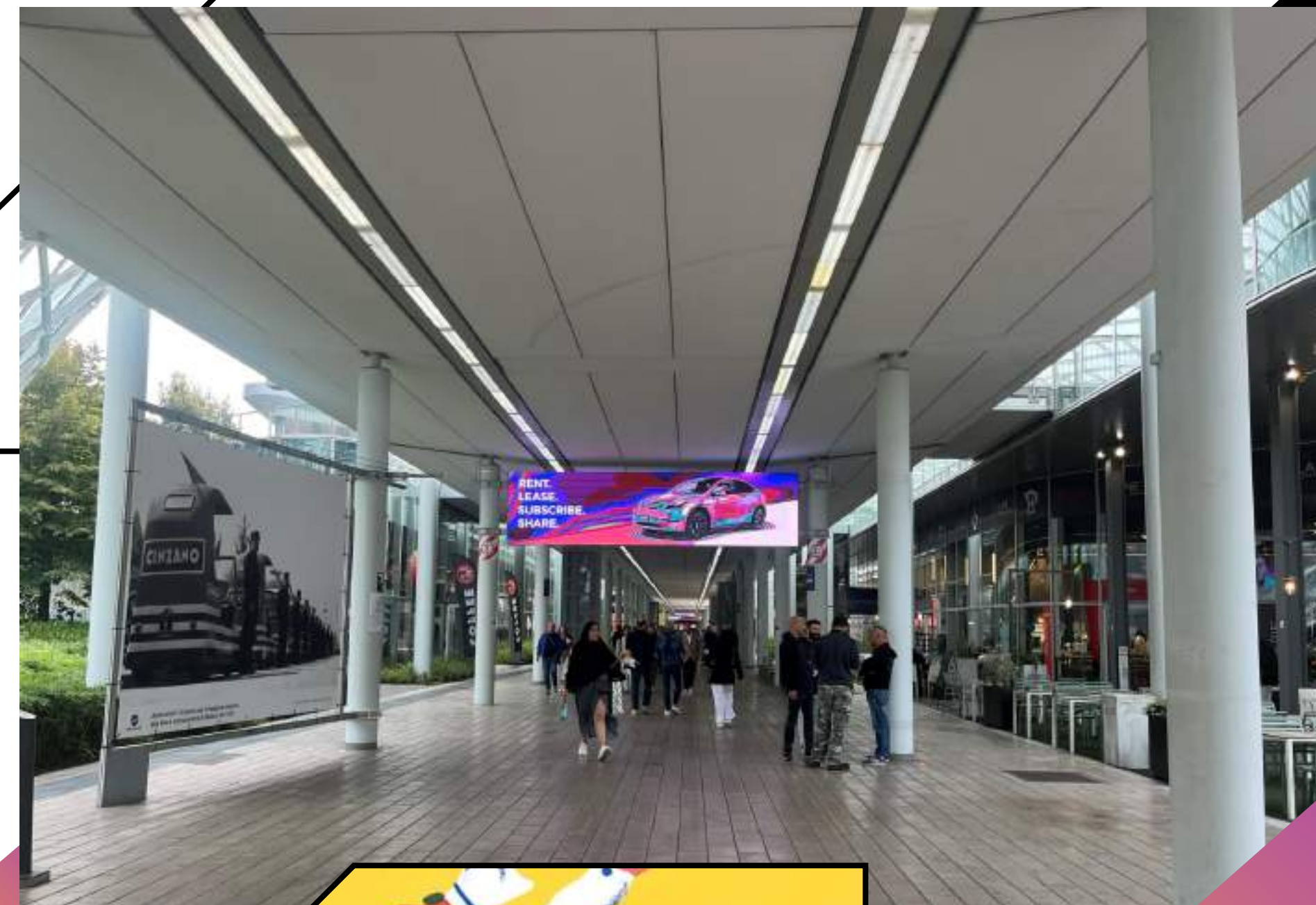
UN PERCORSO ARTISTICO LUNGO IL VIALE DELLA FIERA

Un percorso su Corso Italia della Fiera Milano Rho animato da attività artistiche, culturali, creative.

Un progetto che mira a esplorare l'intersezione tra cibo, sostenibilità e innovazione attraverso un percorso artistico-culturale unico, pensato per aziende alimentari che desiderano valorizzare la loro storia e il loro brand. Attraverso mostre, installazioni interattive ed eventi dal vivo, l'iniziativa vuole raccontare come il cibo non sia solo nutrimento, ma anche espressione di cultura, tradizione e innovazione.



PROGRAMMA IN VIA DI
DEFINIZIONE



3-8 MAGGIO 2025



01.

LIVE PAINTING

Uno spazio dedicato a live performance con artisti chiamati ad interpretare il tema "Nutrire il futuro" e rappresentare visivamente un racconto legato ai temi da concordare

02.

MOSTRA FOTO STORICHE

Un'opportunità per raccontare la propria storia, i valori e l'evoluzione nel corso del tempo attraverso immagini d'archivio e contemporanee. Un viaggio che colleghi passato, presente e futuro.

03.

MOSTRA DI ILLUSTRAZIONE

La mostra invita a esplorare il legame tra cibo, immaginazione, tradizioni e futuro attraverso gli occhi di dieci illustratori provenienti da ambiti stilistici diversi.

04.

ESPERIENZE INTERATTIVE

I partecipanti possano esplorare i prodotti degli sponsor attraverso esperienze di realtà aumentata per un'esperienza immersiva e coinvolgente

05.

ARENA TALK

Incontri esperienziali con chef, scrittori e food blogger

SPECIAL PROJECT

TUTTO FOOD LIVE

Durante TuttoFood Week organizzeremo un percorso su Corso Italia della Fiera Milano Rho, animato da attività artistiche, culturali, creative.

PROGRAMMA IN VIA DI DEFINIZIONE

CAMPING DELLE IDEE

T-LAB + CROWD REACTION + LIVE SENTIMENT

T-own, un modo concreto, divertente e non autoreferenziale per parlare di sostenibilità.

Un modo originale per coinvolgere i cittadini in una «gara di idee» sui temi della sostenibilità e rendere le Scuole e le Università protagonisti attivi dell'evento.

CASE HISTORY CIBUS 2024:

- Il «camping delle idee» prende la sua prima forma prototipale in un «supermercato delle idee» (T-lab);
- All'entrata del supermercato delle idee i visitatori ricevono 3 gettoni con i quali potranno premiare le idee più originali (Crowd-Reaction);
- Le idee prendono forma di prodotti «debrandizzati» per non influenzare il giudizio dei visitatori;
- Un tabellone digitale conta in diretta i voti dei visitatori e alimenta il countdown (Live Sentiment Platform) e le idee iniziano a «competere»: quando finisce il tempo, le idee riconquistano la loro identità;
- I brand e/o i retailer che hanno promosso l'idea valorizzano il tutto nei loro spazi istituzionali.



4K visitatori nel 2024

3-8 MAGGIO 2025

TUTTOFOOD MAGAZINE



Sarà realizzato un magazine TuttoFood Week curato da una Redazione specializzata in Food & Lifestyle con la possibilità di contenuti sviluppati ad hoc per i Partner. All'interno sarà dettagliato il programma degli eventi e delle attività di TuttoFood Week.

Distribuzione gratuita all'interno della Fiera Milano Rho e in città in location selezionate

Tiratura: 150.000 copie



PIANO DI COMUNICAZIONE



TUTTOFOOD MAGAZINE



TV



WEB & SOCIAL



QUOTIDIANI

40 MIO
CONTATTI LORDI