

CONFCOMMERCIO MILANO LODI MONZA BRIANZA A TUTTOFOOD 2026: INIZIATIVE, INCONTRI E OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE DEL SETTORE FOOD

Dall'11 al 14 maggio 2026 torna TUTTOFOOD Milano nel quartiere fieristico di Rho Fiera, con 10 padiglioni, circa 5.000 espositori, 4.000 top buyer e oltre 100 mila visitatori professionali. Una piattaforma di business e contenuti per l'intera food community mondiale, dove la tradizione alimentare incontra l'innovazione: un punto di riferimento nazionale e internazionale per lo sviluppo del settore e per guidare il rilancio del comparto alimentare.

Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza partecipa alla manifestazione con un programma di iniziative rivolte ai propri associati, sviluppato in collaborazione con TUTTOFOOD, con l'obiettivo di offrire occasioni concrete di aggiornamento professionale, networking e confronto sui principali trend del settore.

Tour dedicato per i soci EPAM Fipe Milano e Assofood, in collaborazione con APCI

Grazie alla partnership tra Tuttofood e Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza, gli associati di EPAM Fipe Milano (l'Associazione dei pubblici esercizi) e Assofood (l'Associazione del dettaglio alimentare) partecipano martedì 12 maggio ad un tour a loro dedicato all'interno della manifestazione. Realizzato in collaborazione con APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, il tour sarà guidato da Annamaria Pellegrino (chef, Consigliere nazionale APCI, Consigliere dell'Accademia Italiana della Cucina e Presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger).

Il programma si articola in una serie di tappe: dall'approfondimento sulla filiera del pomodoro di alta qualità con SOLANIA, per evidenziare il legame tra territorio, materia prima e cucina professionale, al focus di Demetra sulla rilettura in chiave contemporanea dei prodotti della tradizione italiana, con soluzioni orientate a efficienza e qualità. Il percorso si conclude nella Mixology Experience di APCI con un momento di confronto sul rapporto tra cucina e mixology insieme allo chef Roberto Conti (Casa Camperio e Corner 58), protagonista della scena gastronomica milanese, noto per la sua capacità di coniugare tradizione italiana, creatività e tecniche innovative.

Due talk nella Mixology Area: focus sui nuovi trend della ristorazione

All'interno della Mixology Area (Padiglione 6), EPAM Fipe Milano (l'Associazione dei pubblici esercizi), promuove due momenti di approfondimento dedicati ai principali trend della ristorazione contemporanea, portando sul palco esperienze concrete di imprese associate del territorio. L'obiettivo mettere a confronto modelli imprenditoriali diversi ma complementari e offrire una lettura concreta delle trasformazioni in atto nel comparto.

Martedì 12 maggio alle ore 12.00, con il talk "Happy Hour: un rito che sta cambiando?", si apre un confronto sull'evoluzione dell'aperitivo tra nuove abitudini di consumo e riposizionamento dell'offerta, con l'intervento di Daniele Crespi, imprenditore del locale milanese NOTT.

Mercoledì 13 maggio alle ore 12.00, il talk "Light & Gusto" sarà invece dedicato al tema delle proposte leggere e salutistiche, sempre più centrali nel settore, con il contributo di Roman Touliganov, founder di Radice Tonda.

TUTTOFOOD
INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION **MILANO**
MAY 11 | 14 MAGGIO.2026

**Conf
com** 
Confcommercio
Milano Lodi Monza Brianza

Accesso agevolato alla manifestazione

Grazie alla collaborazione con TUTTOFOOD, i soci di Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza hanno potuto usufruire di biglietti gratuiti per accedere alla manifestazione, disponibili in numero limitato e assegnati fino a esaurimento, favorendo così la partecipazione delle imprese a un appuntamento di rilievo internazionale per il settore.

Milano, 9 maggio 2026

Ufficio stampa TUTTOFOOD Milano 2026

Lead Communication

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

chiara.venuleo@leadcom.it 340 7773887

carlo.petronella@leadcom.it 389 2443460

Ufficio stampa Confcommercio Milano Lodi Monza Brianza

027750222 relazioni.esterne@unione.milano.it