

Cibo e turismo slow, in Fiera arrivano anche delegazioni dall'Expo

Alla seconda edizione di Agri Travel & Slow Travel, dal 9 all'11 ottobre, rappresentanze da Cina, Colombia, Kazakistan, Israele, Marocco e Zimbabwe per un confronto su agricoltura, viaggi e sostenibilità. In contemporanea "Alta Quota" con gli sport e l'ospitalità della montagna

Una legge contro lo spreco alimentare. La chiedono bar e ristoranti

La Fipe: «Manca una normativa per i pubblici esercizi che faciliti la gestione del cibo invenduto da destinare a enti e associazioni caritatevoli»

Food Film Fest, il concorso con tanti eventi intorno

Dal 15 al 20 settembre a Bergamo la seconda edizione del festival internazionale. Che si arricchisce di degustazioni, laboratori, incontri

Anche il cibo ha il suo “Act”. Ecco le prime dieci azioni

Presentato a Expo dal ministro Martina il piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italiana. Tra i punti, formazione, filiere e credito per i giovani ristoratori

Albino, il cinema all'aperto prende anche per la gola

Dal 13 luglio al 22 agosto la rassegna Immagini di Notte, che prevede proiezioni con buffer finale, convenzioni “Cena & Cine” e premi fedeltà in buoni consumazione e gelato

Borgo San Leonardo, i locali si alleano e creano il distretto del gusto

Sono 15 le attività coinvolte, dai sapori bergamaschi a quelli etnici, in un percorso all'insegna dell'integrazione e del

cibo. Il debutto venerdì con la prima movida in centro

Oggi l'hamburger day. Ma c'è una festa per ogni cibo

Sono gli Stati Uniti ad avere il calendario più grasso e curioso di ricorrenze gastronomiche, dalle polpette al barbecue, dagli hot dog ai lecca lecca persino del gelato a colazione.

Il cibo "del futuro" sbarca a Milano



Va bene la tradizione, ma al cibo occorre guardare anche con un'ottica rivolta al futuro. Non a caso a Milano, dal 26 al 29 marzo, debutta Seeds&Chips, il primo salone internazionale dedicato alle aziende e startup digitali che stanno innovando nella filiera agroalimentare ed enogastronomica, di scena al MiCo Centro congressi, con il patrocinio di Expo Milano 2015.

Una area espositiva e un calendario di conferenze per presentare, raccontare e discutere sui temi, sui modelli e

sulle innovazioni che stanno cambiando il modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito, consumato e raccontato. I primi due giorni sono riservati agli addetti ai lavori (operatori del settore, media, investitori, organizzazioni), per poi aprire le porte (il 28 e il 29) a tutto il pubblico. Ad un mese dall'apertura di Expo Milano 2015, il salone rappresenta una anticipazione ed una focalizzazione sulle soluzioni tecnologiche che stanno rivoluzionando interi processi e settori ma che, soprattutto, sono lo strumento necessario per affrontare i temi della sostenibilità, della lotta agli sprechi, della tracciabilità e sicurezza alimentare così come il mezzo per la sopravvivenza e lo sviluppo di microimprese locali di produzione, vendita e somministrazione. Dall'agricoltura di precisione alle innovazioni ed evoluzioni nel mondo dell'idroponica che arriveranno nelle nostre case, condomini e negozi; dalle stampanti 3d per il cibo ai sensori molecolari portatili che ci indicano il contenuto di un alimento; dai nuovi modelli e piattaforme di e-commerce nel food ai nuovi sistemi di comunicazione, promozione, valorizzazione di prodotti, territori o filiere; dalle etichette intelligenti per la tracciabilità dei prodotti o l'indicazione del loro contenuto alle applicazioni per ridurre gli sprechi in ogni passaggio della filiera; dai sistemi di cognitive cooking alle smart kitchen che renderanno più facile, sicuro e spesso anche più sostenibile il nostro rapporto con i prodotti alimentari che abbiamo in casa.

Importante è la presenza, insieme alle grandi aziende e multinazionali, associazioni di categoria e organizzazioni nazionali e internazionali, delle startup. È da queste nuove realtà e iniziative che sta arrivando la maggior parte dell'innovazione e rivoluzione, in quello che molti definiscono un Rinascimento Digitale nel cibo o New Food Economy. Per questo all'interno di Seeds&Chips ci saranno le Seeding Box, degli spazi dove giovani innovatori e startup potranno incontrare le grandi aziende e potenziali investitori

per presentare le proprie offerte e soluzioni con due programmi: “Seeds call Chips” quando è la startup a cercare l’incontro e “Chips call Seeds” quando sono le grandi aziende e investitori che cercano innovazioni che possono efficientare o rivoluzionare determinati modelli di business.

www.seedsandchips.com