

# Fiere di Parma-Koelnmesse

## Tuttofood, tante novità

### Crescono gli espositori: +15% di superficie netta

#### Attesi oltre 100mila visitatori



**Antonio Cellie**  
**(ad Fiere di Parma)**  
Il calendario alterna fra Anuga e Tuttofood creerà un modello unico nel panorama fieristico internazionale. Con Cibus negli anni dispari a Parma formeranno una galassia globale del food.

» A Tuttofood 2026 crescono gli espositori internazionali e sono attesi oltre 100mila visitatori da tutto il mondo, con una crescita del 20%. Per la manifestazione in programma dall'11 al 14 maggio, 80% di espositori confermati a 6 mesi dall'evento, di cui il 30% dall'estero. Saranno oltre 70 i Paesi rappresentati.

Tuttofood 2026 presenterà un layout più compatto e orientato al visitatore, progettato per migliorarne l'esperienza in fiera e la scoperta dei prodotti. Espositori italiani e internazionali saranno affiancati su 90mila mq di superficie netta - il 15% in più rispetto al 2025 - distribuiti su 10 padiglioni. Due padiglioni multilivello ospiteranno l'hub del packaged food, con un'esposizione dei prodotti studiata per offrire ai visitatori istantanee complete su ogni segmento dell'industria alimentare.

Ci sarà spazio inoltre per segmenti emergenti e in gran parte ancora inesplorati del business agroalimentare, che guidano i trend globali di consumo. Innanzitutto, sarà presente una sezione dedicata al Beverage, che ospiterà la quinta edizione di Mixology Experience. a rinnovata area Tutto Fruit & Veg riunirà categorie e trend da tutto il mondo, tra cui la quarta e la quinta gamma, prodotti esotici, frutti di bosco e prodotti trasformati, e vedrà la partecipazione di visitatori professionali altamente qualificati del settore ortofrutticolo. Fra le principali novità, un'area speciale dedicata al segmento biologico, in forte crescita: TuttoBio by Natexpo, che riunirà la produzione biologica certificata europea e non solo.

«I risultati già raggiunti dalla seconda edizione di Tuttofood targata Fiere di Parma - ha dichiarato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma - riflettono l'energia e l'attrattiva internazionale di Milano, una città che incarna i concetti di innovazione e connessione. Inoltre dimostrano la forza delle collaborazioni strategiche concepite in ottica di sistema. Insieme all'importante e roduta partnership tra Fiere di Parma e Ice-Agenzia, i cui programmi attraggono i principali buyer agroalimentari globali, uno dei punti di forza della manifestazione è la sinergia con Koelnmesse, organizzatore di Anuga, in programma a Colonia ad anni alterni rispetto a Tuttofood».

Questa calendarizzazione alternata, ha aggiunto Cellie, «diventerà presto un punto fermo per i leader globali del food business, creando un modello unico nel panorama fieristico internazionale - una piattaforma strategica che collega Milano e Colonia, due città europee con una forte tradizione fieristica e un comune spirito di innovazione. Insieme a Cibus, che negli anni dispari a Parma celebrerà il Made in Italy e l'eccellenza dei prodotti Dop e Igp, formeranno una vera e propria galassia globale del food».