



Comunicato stampa 8 novembre 2013

TUTTO PRONTO PER LA 'PRIMA' DI COSMOFOOD: PROTAGONISTE LE ECCELLENZE E LE INNOVAZIONI DEL FOOD, BEVERAGE & TECHNOLOGY

Cresce l'attesa per la prima edizione di **COSMOFOOD**, il nuovo 'salone del gusto' che dal **16 al 19 novembre in Fiera di Vicenza punterà i riflettori sul settore food&beverage e le tecnologie ad esso collegate**, fornendo ai visitatori un'occasione unica per conoscere, degustare ed acquistare in fiera molte eccellenze enogastronomiche e prodotti tipici provenienti da varie regioni d'Italia.

Alcune anticipazioni e i principali highlight della manifestazione, che ha ricevuto il patrocinio di Regione del Veneto, Provincia di Vicenza e Comune di Vicenza, sono stati forniti oggi in occasione della conferenza stampa di presentazione, ospitata presso il quartiere fieristico vicentino.

Presenti alla conferenza Mauro Grandi, direttore della **società organizzatrice Mantova In** e ideatore del Salone, e i rappresentanti di alcune delle principali **associazioni e realtà che saranno partner attive dell'evento come ONAV, ONAF, FISAR, AIPO e Distillerie Poli**.

COSMOFOOD è la **prima manifestazione del settore in Triveneto a rivolgersi contemporaneamente all'universo degli appassionati e degli addetti ai lavori** dove la parte espositiva convive con una dimensione fortemente interattiva che propone un ricco programma di eventi e momenti di formazione dedicati a 360° al buon mangiare e all'innovazione in cucina.

"Partecipare a COSMOFOOD – ha affermato Mauro Grandi – per le aziende produttrici di tecnologie significa poter incontrare i professionisti del settore, ristoratori, chef, pasticceri, baristi, esercenti di pubblici esercizi, presentando le **ultime novità**, proponendo **corsi di formazione e qualificazione professionale**, iniziative specifiche per facilitare il contatto con i potenziali acquirenti. Per il pubblico significa vivere un'esperienza emozionante con la possibilità di seguire **eventi, show cooking, dimostrazioni e degustazioni facendo acquisti direttamente in fiera**. Ci auguriamo di poter replicare il successo di Golositalia di Brescia, altra manifestazione da noi organizzata, che nell'edizione 2013 ha registrato oltre 30 mila visitatori. Alla manifestazione è inoltre collegato un portale di e-commerce grazie al quale gli espositori possono prolungare virtualmente la loro presenza in fiera per tutto l'anno, proponendo i propri prodotti anche a coloro che non hanno potuto partecipare all'evento".

Sono attesi a COSMOFOOD **200 espositori provenienti da tutte le Regioni italiane** ospitati nel Padiglione G (Ingresso Est) di Fiera di Vicenza, articolati in **sei aree tematiche dedicate a specialità, vini, birre, ristoranti, street food, alimenti bio, tecnologie e attrezzature professionali**.

Vetrina privilegiata per i trend enogastronomici, palcoscenico per la valorizzazione delle tipicità, finestra aperta sulle evoluzioni tecnologiche del settore: COSMOFOOD sarà tutto ciò e molto altro ancora. Tra i punti di forza della manifestazione l'interattività con il pubblico e i numerosi momenti di approfondimento e formazione in calendario, con **un 'menu a la carte' di ben 40 proposte distribuite nei 4 giorni**. Un vero e proprio 'salotto del gusto' che riserverà ai visitatori la possibilità di assaggiare ed acquistare numerose ghiottonerie e di partecipare a corsi, seminari, laboratori, **dimostrazioni e degustazioni guidate organizzate in partnership con le realtà espositrici e con il popolo dei food-blogger**

I biglietti di ingresso (costo intero: 6 euro) sono già acquistabili online sul sito www.cosmofood.it con promozioni speciali per l'acquisto di più biglietti. Per le scuole è attiva una promozione con ingresso ridotto a 4 euro. L'accesso è gratuito per bambini sotto i 10 anni e per i disabili.

CONOSCI, DEGUSTA E ACQUISTA: UN RICCO MENU DI EVENTI A COSMOFOOD

Per gli appassionati di cucina, *gourmet*, salutisti, professionisti della ristorazione e *barman* è previsto un ricco programma di corsi, seminari dedicati all'educazione alimentare, degustazioni e dimostrazioni in diretta. Protagonisti delle varie iniziative saranno alcuni tra i più noti *food blogger* italiani, specialisti nella preparazione di cocktail, nutrizionisti, chef, esperti in cucina crudista e molti altri ancora.

Vanno segnalati i corsi di Annamaria Davoli di 'Impasta Impara' per scoprire i segreti dell'antica arte emiliana della **sfoglia fatta a mano**, le lezioni di **carving fruit** di Sergio Albani di 'imparofacendo.it' intagli di frutta e verdura per creare degli originali decori per piatti da cucina, cocktail e piccoli centri tavola. Le lezioni di **galateo** a cura di ENAIP Veneto, con le istruzioni per la preparazione della tavola, l'accoglienza degli ospiti e il *bon ton*, le dimostrazioni di pasticceria di Lucia Rea per preparare i **cupcakes**, deliziosi dolcetti morbidi con diversi impasti e farciture, e altri segreti del **cake design** per riuscire a decorare al meglio le torte con la pasta di zucchero.

Le buone Tavole dei Berici, Gruppo Ristoratori della Pedemontana e della Val Leogra, in collaborazione con Università del Gusto presenteranno uno **showcooking con ricette del territorio**. Le **Latterie Vicentine** produrranno in diretta la Tosella, tipico formaggio di malga. Gli amanti del sushi e della cultura giapponese potranno seguire un **seminario sulla cucina giapponese**: piatti tipici, galateo, ingredienti e fasi di preparazione del sushi.

I segreti della 'pasta madre' saranno svelati da Sara Tosato e Patrizia Zaggia *food blogger* di 'Le cucine di casa nostra' che spiegheranno come creare la propria **pasta madre per grissini, cracker o pane casalingo**.

Carmen Bellin, educatrice alimentare dell'Associazione La Biolca presenterà **ricette a base di prodotti da agricoltura biologica**. Olga Scalisi *food blogger* di 'Un cuore di farina senza glutine' mostrerà in diretta come preparare **dolci per celiaci**.

Restando in ambito gluten free CRV srl in collaborazione con Angelo Po sponsorizza la **cucina dinamica, senza glutine né sprechi**, in un corso ad invito riservato agli operatori del settore.

Mirta Giannini di 'I sapori di casa' svelerà i segreti delle spezie e degli oli aromatizzati.

Allergie e intolleranze alimentari saranno gli argomenti di un incontro con la dott.ssa Annalisa Bettin, Biologa Nutrizionista, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e docente di Nutrizione Master presso l'Università di Siena.

Lo **chef Amedeo Sandri** e la Scuola San Gaetano di Vicenza saranno invece protagonisti di un **seminario sul riciclo in cucina**, che darà utili suggerimenti per 'nobilitare' il ruolo degli scarti e degli avanzi in cucina creando nuovi e gustosi piatti a costo zero e senza sprechi. La cucina *light* ovvero i **segreti del 'piatto unico'** della tradizione culinaria italiana saranno invece al centro dell'attenzione del seminario con Andrea De Poli, chef vicentino di Punto Gusto Personal Chef!

La food blogger di 'La fattoria di nonna Paperina' Tiziana Colombo presenterà il suo libro **"Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo!"**, non un semplice ricettario ma uno strumento indispensabile per tutte le persone intolleranti al nichel che devono modificare radicalmente le proprie abitudini alimentari e di vita.

Non mancheranno le degustazioni di oli d'oliva italiani in collaborazione con **AIPO**, Associazione interregionale produttori olivicoli e di grappe in collaborazione con la **Distilleria Poli** di Schiavon (Venezia). I laboratori di degustazione ed abbinamento cibo-birra dell'**Accademia Birrai Artigiani DIEFFE** offriranno una vera e propria esperienza dei sensi per imparare a conoscere le diverse tipologie di prodotto.

La delegazione **O.N.A.F.** organizzazione nazionale assaggiatori formaggi proporrà un interessante viaggio alla scoperta di 4 formaggi italiani, mentre i rappresentanti dell' **ONAV** organizzazione nazionale assaggiatori vino proporranno degustazioni di vini vicentini. In collaborazione con la **FISAR** Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori di Vicenza sono in calendario **"Sapori&Piaceri"**, minicorsi di degustazione di vini e non solo.

Il bancone del bar diventerà invece il palcoscenico per vere e proprie esibizioni di famosi 'Bartender' baristi-acrobati come Stefan Mussyè che svelerà i segreti della **Mixologia Molecolare**, nella quale si

fondono le tecniche della cucina moderna permettendo di riscoprire cocktails classici in una versione assolutamente innovativa. Andrea Cason della Bartenders Academy proporrà le **tecniche acrobatiche dei barman** secondo i diversi stili con dimostrazioni dal vivo e la presentazione di specialissimi cocktail adatti a tutte le occasioni. Sarà presente a Cosmofood anche MG GLASS specializzata in attrezzi e prodotti americani per barman con uno show all'insegna del virtuosismo più sorprendente. Palazzo Grandi Impianti in collaborazione con Electrolux Chef Academy ha in programma l'evento 'Happy Hour Happy Business' e 'Tecnologia che fa business', corso per gli operatori.

Lo **chef Maria Neri** di Nudo & Crudo, movimento di uomini e donne che desiderano un mondo in salute, in cui si mangia sano e con gusto e si cucina con divertimento e passione, presenterà **ricette di cucina crudista** con l'obiettivo di far conoscere le potenzialità di questo particolare tipo di alimentazione in chiave *gourmet*. Lo **chef Stefano Caoduro** proporrà uno showcooking realizzando in diretta un menù completo interamente vegano. I Finger Food, delizie culinarie mono porzione saranno invece protagonisti di eventi a loro dedicati che vedranno all'opera lo **chef Marco Perez**.

Info utili

Cosmofood

food, beverage & technology

16-17-18-19 novembre 2013

Fiera di Vicenza Spa

Padiglione G (Ingresso Est)

Orari: sabato e domenica dalle 09:00 alle 22:30, lunedì e martedì dalle 09:00 alle 19:00

INGRESSO UNICO: 6,00 €

INGRESSO GRATUITO PER DISABILI E BAMBINI FINO A 10 anni

PROMO SCUOLE: ingresso ridotto 4,00 €

www.cosmofood.it

Biglietteria on line: possibilità di usufruire di sconti per l'acquisto di due o più biglietti

Ufficio stampa

Meneghini&Associati

Lorenzo Folladore

349 1836900

folladore@meneghinieassociati.it