



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 (Vicenza). 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 scontistiche per l'acquisto di due o più biglietti

Ufficio stampa

Meneghini&Associati

Lorenzo Folladore

349 1836900

folladore@meneghinieassociati.it