

Cibo è spettacolo

Cibo è spettacolo. Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo.

CNA Agroalimentare, CNA Veneto e **APPIA CNA Belluno** presenti alla **MIG EXPERIENCE 2025**, a Longarone, la nuova formula che trasforma la fiera tradizionale MIG, Mostra Internazionale del Gelato, in un evento dedicato a futuro, innovazione e cultura del gelato artigianale.

CNA e APPIA CNA saranno presenti il 30 novembre, nella giornata dell'inaugurazione, anche con un evento sulla gelateria e il settore alimentare artigiano, dal titolo "**Cibo è spettacolo. Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo**".

Scopri il programma

Cibo è spettacolo

Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo



30 Novembre
dalle 15

presso
MIG EXPERIENCE
Longarone Fiere
(BL)

- 15.00 Saluti di benvenuto
15.15 Presentazione ricerca "Il Gelato Artigianale in Italia"
15.30 Tavola rotonda: "Le strategie vincenti per le imprese alimentari"
- Andrea Pozzi, sostenibilità e turismo come leve di diversificazione;
- Jonni Malacarne, applicazioni pratiche dell'intelligenza artificiale;
- Gelatieri CNA
- Catia Olivetto, presidente Agroalimentare Veneto;
Modera: Nicola Maccagnan
16.45 Spettacolo talk show "Dietro le quinte del dolce"
Tiziana Di Masi, alias La Signora in Dolce,
dialoga con Marco Reato e Laura Agostini
17.15 Degustazione prodotti e aperitivo di networking



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Veneto



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

AgroAlimentare



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE PICCOLA
INDUSTRIA & ARTIGIANATO BELLUNO



Artigiani
Imprenditori
d'Italia



ENTE
BILATERALE
ARTIGIANATO
VENETO



L'evento CNA e APPIA CNA

CNA porterà alla MIG EXPERIENCE la *ricerca "Il Gelato Artigianale in Italia"*, compiuta sul campo da un gruppo di ricercatori, intervistando gelatieri in tutta Italia, e che si propone di esplorare: l'autenticità nel gelato artigianale, l'innovazione, il consumatore, la sostenibilità e il turismo. Dagli spunti della ricerca partirà la *tavola rotonda "Le strategie vincenti per le imprese alimentari"* con un professore di *marketing turistico enogastronomico*, artigiani e imprenditrici del settore gelateria/pasticceria, ed un esperto di *intelligenza artificiale* che porterà casi concreti di applicazione alla piccola impresa artigiana alimentare. Si cercherà di far emergere le strategie vincenti della piccola impresa artigiana dei prossimi anni e consigli pratici su come innovare e aumentare la produttività, conservando la qualità artigiana. Il pomeriggio proseguirà con uno *spettacolo* dal titolo *"Dietro le quinte del dolce"* durante il quale, coinvolgendo un gelatiere ed una pasticciere, il dolce diventa una dimensione culturale di benessere e condivisione, dove chi partecipa diventa investigatore di qualità, partendo dagli ingredienti della gelateria e da chi la realizza, emozionandosi e divertendosi. La giornata terminerà con una degustazione dei prodotti e un aperitivo di networking.

All'evento di CNA e APPIA saranno presenti anche i giornalisti dell'associazione [ARGAV](#) Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari e Ambientali del Veneto e Trentino-Alto Adige.

Il settore alimentare

Un settore, l'alimentare, molto ricco e sfaccettato in Veneto e nella provincia di Belluno, che però si trova a fare i conti con l'inflazione elevata, il calo dei consumi, e i dazi. Una **spesa media mensile**, per le famiglie venete e bellunesi, di **528 euro** per prodotti alimentari e bevande analcoliche; spesa che si mantiene stabile negli ultimi due anni, nonostante

l'adeguamento dei prezzi. Un **export** di settore che nella provincia di Belluno continua a crescere nonostante le turbolenze internazionali, segnando per i prodotti alimentari e tabacco, un **aumento del 22%** nel primo semestre 2025 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Una presenza di **gelatieri**, nella nostra Regione, che conta **1440** unità, tra produttori di gelati e gelaterie – pasticcerie. Con la presenza alla MIG EXPERIENCE 2025, CNA e APPIA CNA vogliono far trovare pronte le imprese alimentari del territorio alle sfide di oggi e di domani.