Dietro le quinte del dolce, CNA a Longarone

Dietro le quinte del dolce. CNA e APPIA presenti alla MIG EXPERIENCE 2025.

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 hanno "messo in scena" un pomeriggio di iniziative inerenti il mondo della gelateria e della pasticceria artigianale, dal titolo "**Cibo è spettacolo. *Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo***".




MIG
GELATO ARTIGIANALE DAL 1959
2025 EXPERIENCE
APERTA AL PUBBLICO TUTTI I GIORNI CON DEGUSTAZIONI INEDITE
30 NOVEMBRE / 2 DICEMBRE 2025
EBAV
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE PICCOLA INDUSTRIA & ARTIGIANATO


MIG
GELATO
ARTIGIANALE
DAL 1959
2025 EXPERIENCE
APERTA AL PUBBLICO TUTTI I GIORNI CON DEGUSTAZIONI INEDITE
30 NOVEMBRE / 2 DICEMBRE 2025
Longarone,
Orari
longaronefiere.it
EBAV



CNA ha portato, alla MIG, 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 è partita una tavola rotonda dal titolo ***"Le strategie vincenti per le imprese alimentari"*** con il professor **Andrea Pozzi**, esperto di ***marketing turistico enogastronomico***, che ha spiegato come sta evolvendo il comportamento del **consumatore** e in che modo questa trasformazione può rappresentare uno stimolo per il gelatiere artigianale; e in che misura la **sostenibilità** può rappresentare un'opportunità per i settore. Con l'ingegner **Jonni Malacarne**, che ha parlato di come l'**intelligenza artificiale** può supportare concretamente le gelaterie

artigianali nel migliorare la produttività, qualità e rapporto con il cliente; poi si è soffermato su quali sono gli **strumenti di AI più accessibili** oggi per i piccoli laboratori e come si può iniziare ad utilizzarli in modo sostenibile. La presidente CNA Agroalimentare Veneto, **Catia Olivetto**, ha portato l'esempio della sua pasticceria, dove la **transizione 4.0** è già realtà e ha spiegato il perché dell'assunzione al suo interno di un **informatico**. La presidente ha poi messo sul tavolo i suoi **obiettivi** per il **2026**, sia come imprenditrice che come presidente regionale di una associazione di categoria.

Il pomeriggio è poi proseguito con uno ***spettacolo*** dal titolo ***"Dietro le quinte del dolce"*** durante il quale, sono stati coinvolti da parte della Signora in Dolce, aka Tiziana Di Masi, il gelatiere della provincia di Belluno Marco Reato e la pasticciera della provincia di Padova Laura Agostini, e dove il dolce è diventato una dimensione culturale di benessere e condivisione, dove chi ha partecipato è diventato investigatore di qualità, partendo dagli ingredienti della gelateria e da chi la realizza, emozionandosi e divertendosi. La giornata è terminata con una degustazione dei prodotti e un aperitivo di networking.

Ha chiuso i lavori della giornata facendo una sintesi delle proposte di CNA per il futuro dell'alimentare la coordinatrice CNA Agroalimentare Nazionale **Valeria Baranello**.