

# 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**”.









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**.