

Nota stampa conclusiva

IEG, COSMOFOOD: CHIUDE CON +37% DI VISITATORI L'EVENTO B2B PER L'HORECA DEL TRIVENETO

Si è conclusa ieri mercoledì 9 novembre, in fiera a Vicenza, la nona edizione dell'evento fieristico organizzato da Italian Exhibition Group dedicato ai professionisti della ristorazione.

- **L'evento ha moltiplicato le opportunità di contatto per il foodservice del Nord-est con 180 brand espositori e +37% di operatori professionali in visita**
- **Alta partecipazione di qualità negli eventi e showcooking grazie alle partnership di IEG**
- **Appuntamento per la decima edizione a novembre 2023**

Vicenza, 10 novembre 2022 – La nona edizione di **Cosmofood – Foodservice & Gourmet**, la manifestazione di **Italian Exhibition Group** dedicata alla filiera della ristorazione fuori casa del Triveneto, è terminata ieri al quartiere fieristico di Vicenza segnando un **+37% di visitatori professionali rispetto all'edizione 2021**. Un risultato ottenuto dopo **quattro giornate di densa partecipazione** tra networking, formazione, showcooking e concorsi, che hanno **sostenuto e moltiplicato connessioni di qualità per il business** di un settore traino dell'attrattività turistica del Nord-est. Il Veneto, in particolare, è la prima regione italiana nel turismo, con oltre 11 milioni di arrivi e più di 50 milioni di presenze*.

NETWORKING, PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Cosmofood, che declina sul territorio l'expertise internazionale di IEG nell'organizzazione di eventi **Food & Beverage**, da **SIGEP – The Dolce World Expo** a **Beer&Food Attraction**, ha rappresentato il **centro nevralgico di consolidamento e sviluppo di relazioni commerciali** accogliendo i professionisti del foodservice veneto e rappresentanze significative da regioni limitrofe. **180 i brand presenti**, con le novità della produzione e della distribuzione dei prodotti, tecnologie e servizi per la ristorazione e l'ospitalità.

LA PAROLA AGLI ESPOSITORI

Per gli espositori, Cosmofood ha rappresentato *“un momento molto importante di scambio di idee, dove ritrovarsi, confrontarsi e stringersi la mano in un mondo tutto digitale”*, nelle parole di **Andrea Marchi**, ad di **Marchi Spa**. Per **Sandro Vecchiato**, ceo di **Interbrau**, *“Cosmofood rappresenta un evento imprescindibile nel calendario dell'azienda specialista della birra da più di quarant'anni”*, un'occasione per *“incontrare i clienti in un ambiente differente dai loro locali, per mostrare le novità e ascoltarli”* secondo **Raffaella Lombardi**, amministratore di **Lombardi&Cantù**. **Gianni Lievore**, ad di **Extra Cooking System**, si ritiene *“contento e soddisfatto per la risposta dei visitatori di una fiera che investe sempre più nella ricerca di realtà eccellenti”*, mentre per **Luca Ortalli**, responsabile commerciale area Veneto di **Caffè Pascucci**, Cosmofood è stata l'occasione per *“sviluppare la rete nella regione in un evento dove la sostenibilità fa da filo conduttore”*.

EVENTI, CONCORSI E APPROFONDIMENTI

La manifestazione ha consolidato il suo ruolo di agorà di riferimento per il settore nel Triveneto anche grazie a eventi, dimostrazioni e showcooking ad alto coinvolgimento che si sono alternati nella **Cosmofood Arena** e negli stand degli espositori, frutto delle sinergie di IEG con i principali stakeholders del settore. **FIPE-Confcommercio Veneto** ha premiato le 47 eccellenze ristorative regionali con *“Veneto Food Excellence”* e *“Star&Start”*. *“Dare un segno di riconoscimento a questi ristoranti di eccellenza”*, ha sottolineato il presidente di Fipe Paolo Artelio, *“è anche uno stimolo a tutti i colleghi esercenti a puntare*

sulla qualità, non arrendersi di fronte alle difficoltà e ad avere fiducia nelle nostre capacità di innovare, nel rispetto della tradizione e dei prodotti del territorio e della stagione”.

[Sca-Specialty Coffee Association Italy](#), che rappresenta in Italia migliaia di professionisti del caffè del settore Specialty, ha scelto Cosmofood per le selezioni ufficiali del Campionato italiano Cup Tasters, valido per il WCTC (World Cup Tasters Championship). La finale si terrà a Sigep 2023.

[Unione Cuochi del Veneto](#) con Lady Chef Veneto, concorso in cui ha trionfato Giada Bozzolan (VE), Scuola Alberghiera di Adria (RO) e la finale del **Miglior Allievo di cucina del Veneto 2022**, con il successo di Mattia Mason (TV) IPSSAR Istituto Maffioli di Castelfranco Veneto (TV). Sempre a cura dell'Unione Cuochi del Veneto gli appuntamenti di Chef Confidential, guidati dallo chef Marco Valletta, che hanno visto alternarsi nomi importanti del panorama culinario italiano, come **Giorgia Ceccato**, chef della Nazionale Italiana Cuochi e **Giorgio Schiferegger**, Executive Chef del JW Marriott Venice Resort & Spa di Venezia.

Di rilievo anche le presenze di [CNA Veneto](#), [Cast Alimenti](#), [NIP Food Nazionale Italiana Pizzaioli](#), [Unionbirrai](#) e [Carpigiani Gelato University](#) che hanno contribuito, con convegni, eventi e dimostrazioni, a rendere Cosmofood un'occasione preziosa per approfondire le tematiche più di attualità per tutto il settore, come la digitalizzazione, le prospettive del mercato e il risparmio energetico.

APPUNTAMENTO AL 2023

Cosmofood – Foodservice & Gourmet, che chiude l'agenda 2022 di IEG degli eventi dedicati all'eating out, dà appuntamento con la sua decima edizione ai professionisti Horeca del Triveneto a **novembre 2023**, sempre al quartiere fieristico di Vicenza.

I prossimi appuntamenti dell'Eating Out Hub di IEG sono **Sigep** e **Abtech** dal 21 al 25 gennaio 2023 e **Beer&Food Attraction** e **BBTech expo** dal 19 al 22 febbraio 2023.

**dati Fipe-Confcommercio 2021*

FOCUS ON ITALIAN EXHIBITION GROUP

Italian Exhibition Group S.p.A., società con azioni quotate su Euronext Milan, mercato regolamentato organizzato e gestito da Borsa Italiana S.p.A., ha maturato negli anni, con le strutture di Rimini e Vicenza, una leadership domestica nell'organizzazione di eventi fieristici e congressuali e ha sviluppato attività estere - anche attraverso joint-ventures con organizzatori globali o locali, come ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi Uniti, Cina, Messico, Germania, Singapore, Brasile - che l'hanno posizionata tra i principali operatori europei del settore.

PRESS CONTACT IEG media@iegexpo.it

head of corporate communication & media relation: Elisabetta Vitali; press office specialist: Alessandro Caprio e Luca Paganin.

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management (“forward-looking statements”) specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio ed incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafa - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.