DeGusto 2026 si conferma modello vincente per le imprese del Made in Italy

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



La sesta edizione del salone espositivo ha convinto operatori e buyers realizzando una straordinaria occasione di networking e business

«Vogliamo crescere sempre di più per dare sostegno al mondo produttivo che ha scelto la qualità e vuole confrontarsi con nuovi mercati»

Si conferma un modello fieristico di alta qualità il**Salone DeGusto**organizzato da**Cosenza Fiere**. Una grande piazza nella quale si incontrano la domanda e l'offerta del Made in Italy che fa della qualità la precondizione per affacciarsi ai mercati esteri per presentare quella italianità che piace tanto a tutto il mondo. L'edizione 2026 dell'evento fieristico rivolto al food & beverage per i professionisti dell'Ho.Re.Ca. anche quest'anno ha centrato il suo obiettivo di realizzare, nel padiglione Colosimo di Catanzaro, un momento di networking e business che ha soddisfatto le aziende e raccolto i favori dei buyers**provenienti dai principali Paesi europei e da mercati extraeuropei**. «Ci siamo trovati a confrontarci – hanno riferito – con prodotti validi, aziende interessanti che hanno una maggiore attenzione e predisposizione ad ascoltare le necessità dell'export. Quello che ricerchiamo è il rispetto, nella produzione, dell'identità di una regione che è lo storytelling che utilizziamo per raccontare il prodotto. Siamo molto soddisfatti del lavoro svolto e torniamo a casa con tante sinergie e contatti utili per innescare nuove economie e proposizioni».

Soddisfatti anche gli organizzatori**Salvatore Corsaro, Antonella Campanella e Francesca Trotta**, che chiudono questa sesta edizione con numeri in crescita, una richiesta costante e in aumento di

espositori, e numeri di presenze che hanno dimostrato come l'appuntamento espositivo sia diventato un attrattore importante nel Sud Italia. «Vogliamo continuare a crescere – hanno dichiarato – continuare ad offrire uno spazio utile a dare sostegno al mondo produttivo che ha scelto di fare qualità e vuole confrontarsi con nuovi mercati. Le risposte e i segnali che arrivano da questa nuova edizione appena conclusa ci responsabilizzano a fare sempre meglio per la settima edizione che abbiamo già annunciato in fiera si terrà dal 13 al 16 Novembre 2027. Il sistema dell'agroalimentare italiano sta crescendo, proponendosi come grande marcatore economico nelle regioni e noi abbiamo l'ambizione di accompagnarlo a diventare un portabandiera della italianità nel mondo».

Forte è stata anche in questa edizione la sinergia con il**Comune di Catanzaro**coinvolto sia nel patrocinio dell'iniziativa che nel progetto**DeGuGreen**improntato a caratterizzare in termini di sostenibilità l'evento fieristico, marcando l'attenzione alla raccolta differenziata e allo spreco di risorse alimentari e imballaggi in tutte le fasi della manifestazione. La**Regione Calabria e Arsac**hanno dato vita all'agorà di Calabria Straordinaria nella quale tante attività di racconto dell'agroalimentare calabrese sono state realizzate alla presenza di istituzioni, chef e aziende espositrici. Mentre lo spazio**DeGuVillage**ha offerto tante esperienze degustative e immersive al pubblico e ai professionisti del salone.

DeGusto Food Exhibition ha messo in campo una importante partnership con l'**Agenzia ITA-ICE**e la collaborazione con il**Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**e le**Case del Made in Italy**, iniziativa del**Ministero delle Imprese e del Made in Italy**con le quali si è dialogato e realizzato momenti di confronto sull'internazionalizzazione e numeri incontri strategici con tra buyers e aziende. Una edizione arricchita da un grande calendario di eventi e talk coordinati dalla giornalista enogastronomica Giusy Ferraina e dalla partnership organizzativa di**Confartigianato** insieme alla sinergia con la**Confederazione Pasticceri Italiani**,**Unione Regionale Cuochi Calabria** e**Federazione Italiana Cuochi**che ha permesso di realizzare i contest che hanno animato gli spazi espositivi delle due categorie professionali.

"Che Panettone!"organizzato da**Conpait**ha visto trionfare la**Canditfrucht**, azienda siciliana di Barcellona Pozzo di Gotto, con il suo panettone mandorlato. L'azienda prima classificata avrà la possibilità di partecipare alla finale del concorso di**Panettone Maximo**a Roma.

Avvincente anche la prima edizione di**Future Food Generation**– Contest enogastronomico regionale organizzato da**DeGusto e Unione Regionale Cuochi Calabria**con il coordinamento di **Carmelo Fabbricatore**, pensato per gli studenti dei corsi di cucina degli istituti alberghieri statali. La "gara" aveva come preparazione protagonista la realizzazione di un dessert da ristorazione con materie prime di territorio e una preparazione sostenibile. Ad aggiudicarsi questa prima edizione è stato il**IIS Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino di Cosenza**, con il dessert "Aromi di Calabria" preparato dalle studentesse**Adele Salituro e Lidia Russo**.

La piazza fieristica di DeGusto si conferma anche come tappa scelta dal**Campionato Italiano SCA Italy**per le selezione del Sud Italia in vista delle fase finale che si svolgerà al Sigep 2027, portando a Catanzaro

concorrenti da ogni parte d'Italia e dando continuità alla collaborazione iniziata lo scorso anno con una attenzione particolare verso lo specialty Coffee. Ad aggiudicarsi le selezioni nelle diverse categorie di questa edizione sono stati**Daniele Ricci**(Barista),**Stefano Nodari**(Brewers Cup),**Fabio Wu**(Latte Art) e**Andrea Villa**(Coffe in Good Spirits).

La fiera si è avvalsa anche delle importanti mediapartnership di**Il Sole24Ore Professionale, Pepita - Pizza e Pasta Italiana, Cook Magazine, Radio Food, Mangia e Bevi, Segmento, Horeca News,**

Prodotti a Marchio, Eccellenze Calabria e Radio RVSa testimonianza della grande attenzione che la stampa di settore riserva per questo appuntamento, unico nel suo genere.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/degusto-2026-si-conferma-modello-vincente-per-le-imprese-del-made-in-italy/158559