DeGusto a Catanzaro dal 14 al 17 novembre tra eccellenze italiane e incontri di settore

Data: 11 novembre 2026 | Autore: Redazione

Quattro giorni al Polo fieristico G Colosimo dedicati a produttori e professionisti della ristorazione con degustazioni e appuntamenti aperti anche agli appassionati

L'**enogastronomia italiana** torna protagonista in Calabria con il **Salone DeGusto**, in programma **dal 14 al 17 novembre 2026** al **Polo fieristico G. Colosimo di Catanzaro**. La manifestazione dedicata al **food and beverage**mette in relazione aziende produttrici, professionisti dell'ospitalità e operatori della distribuzione, affiancando agli incontri commerciali occasioni di approfondimento e scoperta dei prodotti. L'accesso è previsto anche per il pubblico degli appassionati. DeGusto

Al centro dell'appuntamento ci sono le **eccellenze agroalimentari Made in Italy**, raccontate attraverso il confronto diretto con chi le produce. Un'occasione per conoscere le proposte delle aziende, approfondirne le caratteristiche e costruire relazioni professionali.

Un salone B2B per la ristorazione e l'ospitalità

Nato nel **2021**, DeGusto si rivolge al settore **HO.RE.CA.**, che comprende il mondo dell'ospitalità, della ristorazione e dei bar. La sua formula **B2B**, basata sull'incontro tra imprese, favorisce il dialogo tra produttori italiani e interlocutori dei mercati nazionali e internazionali.

Tra i destinatari della manifestazione figurano **importatori, buyer, responsabili della grande distribuzione**, operatori della piccola e media distribuzione e grossisti specializzati. Il salone si rivolge inoltre a gestori di bar e ristoranti, società di catering, chef e stampa specializzata.

Per chi gestisce un'attività, il contatto con i produttori può aiutare a valutare nuove referenze, confrontare proposte e individuare fornitori coerenti con la propria offerta. Per le aziende espositrici rappresenta invece un'opportunità per spiegare il valore dei prodotti e conoscere le esigenze di chi li acquista e li utilizza professionalmente.

Showcooking e degustazioni per conoscere le eccellenze italiane

Il programma annunciato affianca all'area espositiva **showcooking, degustazioni, talk e incontri**, con ospiti e momenti dedicati alla cultura enogastronomica.

Le dimostrazioni e gli assaggi offrono strumenti diversi per avvicinarsi ai prodotti: permettono di osservarne l'impiego in cucina, apprezzarne le caratteristiche e approfondire il rapporto tra ingredienti, preparazioni e territorio.

Il **Made in Italy agroalimentare**diventa così il punto di partenza per un confronto che coinvolge sia gli addetti ai lavori sia chi desidera conoscere meglio ciò che porta in tavola.

Formazione e masterclass per gli operatori

Accanto alla dimensione commerciale, DeGusto riserva spazio alla **formazione professionale** attraverso approfondimenti, incontri e masterclass.

Per il settore della ristorazione, aggiornarsi significa anche trovare nuove idee per il servizio, migliorare la presentazione delle proposte e imparare a raccontare con maggiore consapevolezza ingredienti e produzioni. Il confronto tra professionisti può offrire spunti utili da trasferire nel lavoro quotidiano.

La manifestazione punta su un ambiente conviviale e su un percorso espositivo raccolto, pensato per facilitare le conversazioni e il contatto diretto tra partecipanti.

DeGusto aperto anche agli appassionati del buon cibo

La vocazione professionale del salone si accompagna all'apertura agli **amanti del food**, che possono avvicinarsi alle aziende e scoprire le produzioni presenti.

L'incontro tra operatori e consumatori amplia il dialogo sul cibo: alle esigenze di ristoranti, locali e distribuzione si affiancano curiosità, gusti e aspettative del pubblico.

Per consultare gli aggiornamenti sul programma e le modalità di partecipazione è possibile visitare il sito ufficiale del Salone DeGusto.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/degusto-a-catanzaro-dal-14-al-17-novembre-tra-eccellenze-italiane-e-incontri-di-settore/158173