




Cosmofood 2022

06 / 07 / 08 / 09 NOVEMBRE

Legenda

-  Concorso
-  Demo
-  Premiazione
-  Talk

DOMENICA 6 NOVEMBRE

DOMENICA 6
NOVEMBRE

09:30 -
18:00

Area Pizza by Nip
Food – Stand 162
Pad.7

Demo
[Clicca qui](#)

Area Pizza by NIP Food

DOMENICA 6
NOVEMBRE

11:00 -
12:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Opening Talk - Turismo e ristorazione: sfide e prospettive future

DOMENICA 6
NOVEMBRE

14:00 -
14:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Caccia al tesoro: come trovare il personale (giusto)



ANDREA MONGILARDI
Caporedattore di Bargiornale e Ristoranti



MARCO RANOCCHIA
Fondatore di Planet One, consulente e formatore, esperto di gestione di locali

DOMENICA 6
NOVEMBRE

15:00 -
15:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Chef Confidential - Ricerca e formazione per una cucina che si integra con il "Ristorante di Maison"



MARCO VALLETTA
Chef



TERRY SOSSAI

Chef, titolare della scuola di cucina "A l'Ardoise" e gestisce il proprio "Homerestaurant"

DOMENICA 6
NOVEMBRE

16:00 -
16:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk

[Clicca qui](#)

Chef Confidential - Road to the Global Chef Challenge



MARCO VALLETTA

Chef

GIORGIA CECCATO

Chef NIC

DOMENICA 6
NOVEMBRE

17:00 -
17:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk

[Clicca qui](#)

Soluzioni a basso impatto energetico per una ristorazione veloce e di qualità



DIEGO PONZONI

*Chef e Research and Development
Team Menù*

ELENA PACCHIONI

Responsabile Ufficio Marketing Menù

LUNEDÌ 7 NOVEMBRE

LUNEDÌ 7
NOVEMBRE

09:30 -
18:00

Area Pizza by Nip
Food – Stand 162
Pad.7

Demo
[Clicca qui](#)

Area Pizza by NIP Food

LUNEDÌ 7
NOVEMBRE

10:00 -
10:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Demo
[Clicca qui](#)

Sorbetti e gelati per tutte le stagioni



ALICE FIN

*Docente della Carpigiani Gelato
University e titolare della Gelateria
Ricordi di Cornedo*



STEFANO MARINUCCI

*Chef e docente della Carpigiani Gelato
University*

LUNEDÌ 7
NOVEMBRE

11:00 -
12:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Premiazione
[Clicca qui](#)

The Land of Venice - Food Excellence 2022: premiazione
dei migliori ristoranti della regione

LUNEDÌ 7
NOVEMBRE

13:00 -
17:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Concorso
[Clicca qui](#)

Selezioni Ufficiali Campionato Italiano Cup Tasters -
Tappa Nord

LUNEDÌ 7
NOVEMBRE

17:30 -
18:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Selezioni Ufficiali Campionato Italiano Cup Tasters - Tappa Nord

MARTEDÌ 8 NOVEMBRE

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

09:30 -
18:00

Area Pizza by Nip
Food – Stand 162
Pad.7

Demo
[Clicca qui](#)

Area Pizza by NIP Food

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

10:30 -
11:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Dove va il nostro mercato: riflessioni sulle prospettive presenti e future del settore



GIANNI LIEVORE

*Associato Assogi per la provincia di
Vicenza*



STEFANO TONINI

*Socio fondatore e consigliere Assogi,
associato Assogi per la provincia di
Trento*

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

11:15 -
11:45

Cosmofood Arena
- Pad. 7

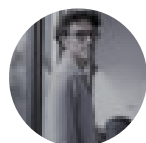
Demo
[Clicca qui](#)

Dalla realizzazione di un piatto alla sua comunicazione social: estetica, contenuto e performance



ANGELO BISCOTTI

Executive Chef e docente CAST Alimenti



GIACOMO BONACINI

Responsabile di Welcome Video



MARTINA ALGERI

*Social Media Manager in Welcome
Digital*

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

12:00 -
12:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Demo
[Clicca qui](#)

L'analisi sensoriale applicata all'abbinamento cibo/birra



ANGELO BISCOTTI

Executive Chef e docente CAST Alimenti



ALFONSO DEL FORNO

Degustatore Unionbirrai e referente degli UBT in Campania

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

13:30 -
14:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Chef Confidential - Lo chef che promuove una cucina di sistema tra qualità e territorio per una clientela globale



MARCO VALLETTA

Chef



GIORGIO SCHIFFEREGGER

Executive Chef presso "JW Marriott Venice Resort & Spa" di Venezia

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

14:30 -
14:45

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Chef Confidential - Lo chef che rimodula il suo ristorante, da ristorazione di pesce a pizze con lievito madre



MARCO VALLETTA

Chef



ANDREW TRAVAGIN

Chef del Ristorante Ai Laghi a Revine Lago

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

14:45 -
15:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Chef Confidential - Lo chef che rimodula il suo ristorante con le pizze gastronomiche a lievito madre



MARCO VALLETTA

Chef

**ANDREA CESARONE**

*Chef del ristorante Val Pomaro di
Arqua' Petrarca*

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

15:30 -
16:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk

[Clicca qui](#)

Extra Cooking Systems

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

15:30 -
16:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Demo

[Clicca qui](#)

Gelato Crystal per la realizzazione di torte e monoporzioni

**STEFANO MARINUCCI**

*Chef e docente della Carpigiani Gelato
University*

**ALICE FIN**

*Docente della Carpigiani Gelato
University e titolare della Gelateria
Ricordi di Cornedo*

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

16:30 -
17:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk

[Clicca qui](#)

Food&Beverage 4.0: la digitalizzazione delle imprese e del relativo indotto

**LUCA VETTORATO**

*Responsabile Area Advisory e
Innovazione di Cna Veneto Ovest*

MARTEDÌ 8
NOVEMBRE

17:00 -
17:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Talk
[Clicca qui](#)

Accesso al credito e agevolazioni settore food



FRANCESCO DALLA VALLE

*Responsabile Unità Locale di Vicenza di
Sviluppo Srl, Società di Intermediazione
Finanziaria di Sviluppo Artigiano*

MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE

MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE

09:30 -
15:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Concorso
[Clicca qui](#)

Selezione Miglior Allievo del Veneto

MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE

09:30 -
15:00

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Concorso
[Clicca qui](#)

Selezione Lady Chef Veneto

MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE

09:30 -
17:00

Area Pizza by Nip
Food – Stand 162
Pad.7

Demo
[Clicca qui](#)

Area Pizza by NIP Food

MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE

16:00 -
16:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Lady Chef Veneto

MERCOLEDÌ 9
NOVEMBRE

16:00 -
16:30

Cosmofood Arena
- Pad. 7

Premiazione
[Clicca qui](#)

Premiazione Miglior Allievo del Veneto