

COMUNICATO STAMPA

NASCE IN-GUSTO, SESTRI LEVANTE DIVENTA CAPITALE DEL NETWORKING GASTRONOMICO

PER ISPIRARE I PROFESSIONISTI DEL MONDO HO.RE.CA.

Il 27 e 28 febbraio l'ex convento dell'Annunziata ospita un evento unico ideato da Veridea per creare un ponte tra produttori, chef, ristoratori ed esperti del settore. Le eccellenze alimentari nella due giorni destinate alla Caritas di Chiavari

SESTRI LEVANTE (GE) – Ispirare i professionisti del mondo ho.re.ca. (hotellerie, restaurant, caffè) per scoprire e sperimentare un'accurata selezione di prodotti gastronomici nazionali e internazionali, metterli a confronto, e creare un ponte tra produttori, chef, ristoratori ed esperti del settore food. È l'obiettivo che si pone **In-Gusto, evento creato da Veridea**, azienda leader nel settore food service in Liguria, **e organizzato dalla società di produzione video ed eventi Flying Donkeys, regista della manifestazione, in programma il 27 e 28 febbraio nell'ex convento dell'Annunziata di Sestri Levante**, «pensato per operatori del settore che vogliono conoscere le nuove tendenze, favorendo lo scambio di idee e il networking – spiega Andrea Dagna, ideatore di In-Gusto e amministratore delegato di Veridea srl -. Tutti i brand che parteciperanno sono stati accuratamente selezionati da Veridea in quarant'anni di esperienza nel mondo food».

Durante l'evento i partecipanti avranno la possibilità di conoscere la varietà delle proposte selezionate ed effettuare ordini direttamente agli stand grazie al supporto del servizio ordine di Veridea. In-Gusto, inoltre, prevede momenti di formazione: nella due giorni sono in programma **conferenze sull'andamento del mercato internazionale e sulle nuove tendenze del settore gastronomico**. «Il lavoro dello chef prevede la costante ricerca di ingredienti innovativi e di materie prime selezionate che possano portare valore aggiunto ai propri piatti e alle proprie creazioni, oltretutto soluzioni in supporto del proprio lavoro in cucina – prosegue Dagna -. In-Gusto rappresenta dunque un'occasione di creare confronto e dibattito, con la presenza di chef ambassador che faranno assaggiare le rispettive creazioni per offrire spunti ed idee per il loro utilizzo».

Durante l'evento sono previsti anche **show-cooking in collaborazione con la Federazione italiana Cuochi e la presentazione di proposte culinarie inedite** che daranno ulteriore valore all'appuntamento. «In-Gusto è un evento capace di dare valore a tutti gli operatori del settore liguri che avranno la possibilità di partecipare gratuitamente ad un evento che punta a diventare di riferimento per i professionisti della ristorazione – aggiunge l'ideatore -. In-Gusto non sarà solo un'occasione di networking ma anche e soprattutto un momento esperienziale da vivere a 360 gradi». Assessore Ianni: «...»

Tra i temi dibattuti **“Spreco alimentare: sfide e opportunità per il settore F&B”**, previsto martedì 27 febbraio alle ore 13. «Un terzo del cibo viene sprecato ogni anno con conseguenze negative per l'intera filiera – spiega Andrea Dagna, ideatore di In-Gusto e amministratore delegato di Veridea srl -. Con In-Gusto riteniamo importante portare l'attenzione degli operatori horeca questo

argomento in un'ottica di consapevolezza e presa di responsabilità rispetto a questa problematica».

Lo spreco alimentare vale oggi in Italia 15 miliardi di euro all'anno, circa un punto di Pil: nelle case degli italiani si buttano nella pattumiera alimentari per circa 6 miliardi di euro ogni anno, a cui vanno aggiunti 9 miliardi euro dello spreco di filiera. «A questo proposito uno degli show cooking a cura della scuola alberghiera di Lavagna quindi Accademia del turismo, sarà improntato su una preparazione di un piatto ad impatto zero sullo spreco alimentare – prosegue Dagna -. Il messaggio importante da veicolare è l'attenzione delle nuove leve degli chef rispetto ad un tema così attuale». **A questo proposito il cibo avanzato nella due giorni sarà destinato alla Caritas di Chiavari.**

Al convegno parteciperà anche Aurore Pauze, esperta del settore alimentare che parlerà delle cause e conseguenze per trovare soluzioni e opportunità per il settore Food & Beverage. «“In-Gusto”, alla sua prima edizione, è un evento pensato per operatori del settore che vogliono conoscere le nuove tendenze, favorendo lo scambio di idee e il networking – aggiunge Dagna -. Tutti i brand che parteciperanno sono stati accuratamente selezionati da Veridea in quarant'anni di esperienza nel mondo food».

Non casuale anche la scelta del luogo, Sestri Levante, e della location, l'ex convento dell'Annunziata. «Veridea ha scelto Sestri Levante perché proprio qui, da quasi quarant'anni, svolge e sviluppa la sua attività», prosegue Dagna.

Questo l'elenco degli espositori presenti a In-Gusto: Marepiù, Pastridor, Menz & Gasser, Neri spa, Roger Fruit, Schar Gluten Free, Alpenzu, Siciliana Fich, Masdeu, Oleificio Zucchi, Rummo, Cupiello, Demetra, Eurovo, Surgital, La Nef, Cgm, Molino Cinque Stagioni, Ildia, Costa Arosa, Calata de Mari, Gastronomia Emiliana, Matteo Il Gelato Artigianale, Blu Mares, Jui-Si Sushi, Formec Biffi, Wiberg, Riseria Dossi, Dolcefreddo Moralberti, Di Tria, Rodolfi Mansueto, Intermoma, Alfa Food.

LA STORIA DI VERIDEA SRL

Veridea srl è azienda presente sul territorio da quarant'anni anche se le sue origini risalgono al 1955 quando Gelindo Cavallero inizia ad operare nel settore delle forniture alimentari. Per trent'anni lavora fianco a fianco con gli chef e i ristoratori, imparando i segreti e le caratteristiche di questo mercato. E nel 1984, insieme alle figlie Claudia e Maura e al genero Mario, riesce a concretizzare il suo obiettivo: diventare un punto di riferimento per i professionisti della ristorazione in Liguria.

Così nasce Veridea, un'azienda che mantiene un'anima familiare ma è proiettata nel futuro del food&beverage, sempre pronta a intercettare le esigenze della ristorazione moderna e che ogni giorno si propone come un vero e proprio Partner per i propri clienti.

Il catalogo dell'azienda può oggi contare su tremila referenze in pronta consegna, tra cui formaggi e salumi, carni e prodotti ittici, frutta e verdura ma anche pasta fresca, latticini, conservati e olio, uno dei prodotti a marchio più apprezzati.

BIO DI ANDREA DAGNA

Andrea Dagna, 35 anni, nato e cresciuto a Sestri Levante, è oggi Amministratore Delegato di Veridera srl e ideatore di In-Gusto. Dagna rappresenta la terza generazione di un'azienda sempre a conduzione familiare. Cresciuto in Azienda rientra in Veridea, dopo una esperienza esterna ma affine al settore di due anni, nel 2012. Da allora ha sempre ricoperto ruoli commerciali di crescente rilevanza contribuendo al costante inserimento e selezione di nuove linee di prodotto rivolte alla fascia alta della ristorazione. Nel gennaio 2023 ha preso la guida dell' Azienda assumendo la carica di Amministratore Delegato di Veridea.

PROGRAMMA IN-GUSTO 2024

CONVEGNI

27 febbraio 2024

Ore 11

Oleificio Zucchi: quando l'innovazione diventa un prodotto a servizio di professionisti

Ore 13

Spreco Alimentare: sfide e opportunità per il settore F&B

Ore 15

I giusti ingredienti per un team di successo. Il valore della leadership nella gestione del team di cucina e di sala

28 febbraio

ore 11

L'evoluzione del breakfast nel mondo hotellerie. Talk a cura dell'azienda Living Breakfast

ore 15

Panificio Pasticceria Tossini: maestri della focaccia ligure dal 1899. Quando la qualità artigianale incontra l'HO.RE.CA.

SHOW COOKING

27 febbraio

Ore 12

Babà in zuppeta a cura dello Chef Matteo del Vescovo per Eurovo

Ore 14

Viaggio attraverso il gusto guidati dagli chef Matteo Armanino e Andrea Favalli

Ore 16

Show cooking “No Waste” a cura dello chef Maurizio Berisso e dell’Accademia del Turismo di Lavagna

28 febbraio

Ore 12

Show Cooking a cura della Federazione Nazionale Cuochi

Ore 14

Show cooking “Mare Calmo” a cura dello chef Stefano Costa e dell’Accademia del Turismo di Lavagna