

# RISCOPRI

# MIG

**28.11.2021-01.12.2021 | LONGARONE**



 [linkedin.com/showcase/mig-longarone](https://www.linkedin.com/showcase/mig-longarone)

 [facebook.com/mig.longarone](https://facebook.com/mig.longarone)

 [instagram.com/miglongarone](https://instagram.com/miglongarone)

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

# La prima fiera del gelato **PLASTIC FREE**



Eco

Dopo oltre 60 anni di crescita, fama e consensi,  
la **Mostra Internazionale del Gelato Artigianale** di Longarone  
si presenta con una grande rivoluzione.

### **Perché partecipare alla fiera?**

- Innovazione nel metodo, nella partecipazione e nelle finalità.
- Essere protagonisti di un evento che cambierà il concetto di sostenibilità in gelateria.
- Vivere un'esperienza nuova tra natura e cultura.
- Incontrare nuovi fornitori e clienti con apertura verso nuovi mercati.

### **Per dimostrare come gli strumenti proposti rispondano alle mutate esigenze del mercato.**

- Utilizzando gli strumenti con prodotti naturali di prima qualità
- Industria 4.0 / Riduzione dei consumi / Materiali sostenibili
- Tracciabilità a data certa del prodotto e della filiera

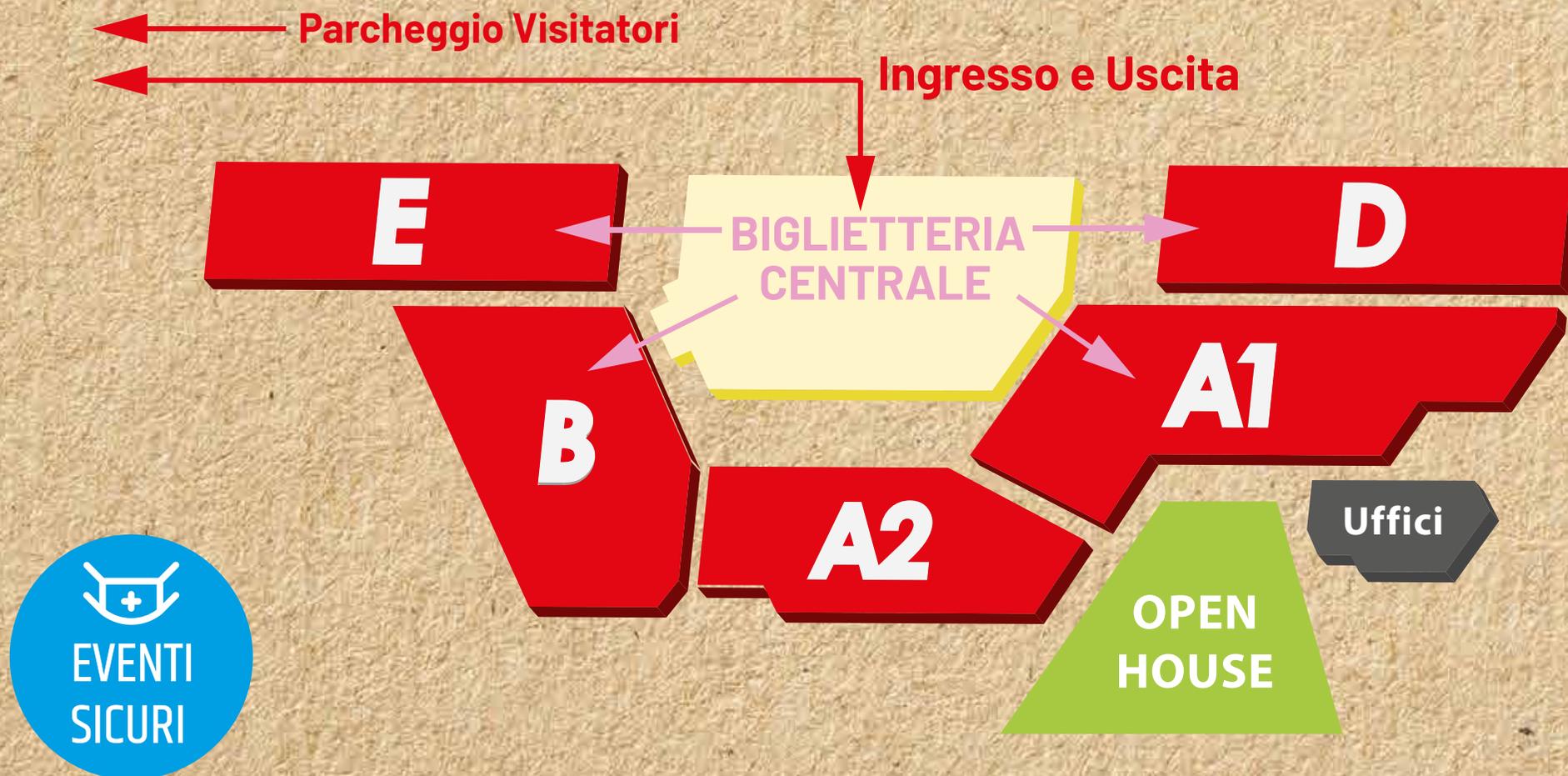
### **Per far incontrare domanda ed offerta in un contesto completamente rinnovato.**

- Nuovi materiali e macchinari
- Nuove aree comuni: espositive e di incontro professionale
- Spazi dedicati a nuove categorie di operatori nel settore

### **Per vivere un'esperienza unica tra le Dolomiti e Venezia.**

- Alloggi riservati in hotel a Venezia
- Trasporto andata e ritorno per la fiera

Rivoluzione dell'**accesso** per garantire l'applicazione del **Protocollo anti Covid-19**, ma soprattutto per rendere la visita degli operatori in fiera più semplice e diretta grazie alla **posizione centrale della nuova biglietteria**.





## Sicurezza e novità

- **Protocollo eventi sicuri** anti Covid-19 con allestimento area tamponi e test rapidi (**Covid Test Point**).
- **Nuovi ingressi** alla fiera **riservati per operatori ed espositori** e un **'open house** dedicata **per il pubblico**.
- Utilizzo delle nuove tecnologie per la prenotazione e l'accesso alla fiera.
- Nuovi spazi dedicati esclusivamente ai professionisti.
- Nuovi spazi dedicati al pubblico generico.
- Nuovi spazi dedicati alle esperienze emozionali legate alla produzione e al consumo del gelato.

Gli spazi aperti al pubblico generico saranno dedicati solo all'assaggio del gelato e, per questa edizione, anche al suo acquisto: come in **una grande gelateria all'aperto!**

**Qualità di fiera  
qualità di vita!**

La novità che caratterizza la **MIG 2021** è la **distinzione** degli spazi espositivi tra il **settore lavoro** e il **settore aperto al pubblico**.

### Perché?

- Per tutelare la salute delle persone da possibili nuovi contagi causati da assembramenti. Per questo motivo la MIG metterà a disposizione un'**area tamponi (Covid Test Point)** per la sicurezza e la salute di tutti.
- Per permettere alle aziende che espongono in fiera di lavorare in un ambiente meno caotico, di sfruttare meglio il tempo a disposizione e di chiudere contratti più serenamente.
- Per garantire la tradizionale esperienza della degustazione del gelato da parte del grande pubblico, che, come consumer, è parte integrante della fiera stessa. L'evento sarà sempre considerato un momento di festa e di partecipazione, aperto alla comunità, alle scuole ed alle famiglie.

### COME PARTECIPARE

Gli operatori accederanno agli spazi della **MIG Professional**:

- accreditandosi sul sito **[www.mostradelgelato.com/ticket2021](http://www.mostradelgelato.com/ticket2021)**;
- **su invito** personalizzato rilasciato dalle aziende partecipanti o direttamente dalla Fiera;
- dimostrando di essere un operatore del settore con **biglietto last minute**.



## NUOVI OPERATORI DEL SETTORE

Far vedere dal vivo, non più solo le fasi produttive del gelato, ma anche quelle di provenienza delle materie prime. Questo per evidenziare il nuovo concetto di **tracciabilità a data certa degli ingredienti**, delle successive fasi di lavorazione, sino al prodotto finito, pronto per essere venduto.

Gli ingredienti verranno lavorati con le **macchine** e i **prodotti di qualità** proposti dalle aziende espositrici.

Il concetto è: usando **macchine moderne e prodotti certificati** è possibile offrire il **gelato di una volta**.

La **MIG 2021** sarà la prima fiera del gelato che metterà così in evidenza il **legame tra uomo e natura**.



## La sostenibilità come elemento cardine

- Per la prima volta **senza plastica monouso**.
- Per la prima volta MIG premierà le aziende per i loro **progetti green**.
- Per la prima volta MIG metterà l'uomo in contatto con la natura.

### INCENTIVI PER LA SOSTENIBILITÀ

Il risparmio di emissioni di anidride carbonica viene incentivato con aiuti concreti. Un'opportunità per chi decide di acquistare macchinari, frigoriferi, economizzatori d'acqua e quant'altro riduca le emissioni di CO<sub>2</sub>.

Il **Italia** esiste il piano **INDUSTRIA 4.0**.

In **Germania** sono previsti **aiuti statali e altri regionali**.

Pertanto sarà presente alla MIG, a disposizione di aziende e clienti, un gruppo di tecnici tedeschi che, individuato il Land di provenienza, darà consigli sulle varie forme di finanziamento per l'acquisto di macchine che rispondano ai requisiti richiesti.

# CIOCCOLATO IN GELATERIA



## Il cioccolato come integrazione dell'offerta nei mesi invernali

Per sopperire a un calo di fatturato nella vendita di gelato nei mesi invernali, il gelatiere ha la possibilità di ampliare l'offerta mediante un prodotto facile da proporre, conosciuto e apprezzato da tutti: il **cioccolato**.

Alla MIG 2021 si creeranno le condizioni migliori affinché le aziende possano presentare **macchinari, attrezzature e prodotti per la cioccolateria**.

Nell'area dedicata al cioccolato, infatti, saranno organizzate diverse dimostrazioni legate alla produzione, vendita e confezionamento di questo prodotto con il coinvolgimento di **associazioni e aziende del settore**.





ernazionale  
Gelato Artigianale



## I concorsi di MIG 2021

- **51° CONCORSO INTERNAZIONALE “COPPA D’ORO” - GUSTO “LIMONE”** base acqua
- **GELATO A DUE - INTERNATIONAL MIG 2021**
- **27° CONCORSO “CARLO POZZI”**
- **25° PREMIO “MASTRI GELATIERI”**
- **19° PREMIO GELATERIE IN WEB**
- **1° PREMIO GREEN 2021**

Consueta **Area Incontri di MIG**  
che tratterà in particolare i temi di:

- incentivi ecologici;
- tracciabilità dei processi produttivi;

Nuova **AREA EVENTI interamente in lingua tedesca.**





## Una magica notte a Venezia

Dal collegamento storico-culturale e dalla centralità geografica della fiera di Longarone tra le Dolomiti e Venezia: ecco un'altra grande novità di MIG 2021!



La Fiera, grazie agli accordi presi con alcuni alberghi della **città di Venezia**, consentirà agli espositori e ai loro clienti di alloggiare in diverse strutture ricettive e di approfittare di diversi servizi a condizioni riservate.

Oltre a garantire il consueto servizio navetta da e per gli aeroporti di Treviso e Venezia, quest'anno la MIG mette a disposizione di chi approfitta del **Pacchetto Venezia** i trasferimenti da e per la città lagunare.

# Longarone al centro delle gelaterie d'Europa



**Una strada sempre dritta da Venezia  
a Longarone Fiere Dolomiti**

## Supporti alla partecipazione fieristica

La nostra struttura è in grado di fornire assistenza e servizi finalizzati alla migliore partecipazione all'evento fieristico.



### COMODI COLLEGAMENTI CON GLI AEROPORTI

Gli aeroporti Marco Polo di Venezia e Antonio Canova di Treviso distano meno di 1 ora di auto dalla fiera.



### ADIACENTE ALLA STAZIONE DEI TRENI

La stazione dei treni di Longarone dista solo 200 m dall'ingresso della fiera, lungo le linee Venezia - Calalzo e Padova - Calalzo.



### VICINO ALL'AUTOSTRADA

La fiera è a soli 7 km dall'uscita Pian di Vedoia dell'autostrada A27 "Venezia-Belluno".



### SERVIZIO NAVETTA

La MIG offre i trasferimenti da e per Longarone dai vicini aeroporti di Venezia e Treviso.



### ALLESTIMENTI

Accesso ai camion a tutti i padiglioni con ampia area logistica.



### SPAZIO ESPOSITIVO

5 padiglioni per 17.000 mq di spazio espositivo a disposizione.



### PARCHEGGI

Più di 3.000 posti auto intorno all'intero polo fieristico.



### PARCHEGGI VERDI

4 posti auto riservati alla ricarica di motori elettrici. Pratico pagamento con carte.



### SERVIZI PER GLI ESPOSITORI

Diverse tipologie di stand preallestiti. Materiale pubblicitario per la gestione dei vostri inviti. Spazio pubblicitario sul posto. Inserimento della vostra azienda sui media fieristici, sul catalogo e nell'elenco espositori, anche online. Servizio stampa.



Seguici su:

**FORUM GELATERIA**

[forum.mostradelgelato.com](http://forum.mostradelgelato.com)

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[facebook.com/mig.longarone](https://facebook.com/mig.longarone)

[instagram.com/miglongarone](https://instagram.com/miglongarone)

[linkedin.com/showcase/mig-longarone](https://linkedin.com/showcase/mig-longarone)



Longarone Fiere Dolomiti Srl •

Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) - ITALY •

+39 0437 577577 • [fiera@longaronefiere.it](mailto:fiera@longaronefiere.it)