

PROMOSSO DA



*ilNordEst.*

*CorriereAlpi*

*il mattino*

IL PICCOLO

la Nuova Venezia e Mestre

la tribuna di Treviso

Messaggero Veneto

CURATO DA

posteventi



# wefood

## un weekend nelle fabbriche del gusto

edizione autunnale  
1-2 novembre 2025



---

---

IL PROGETTO

**Sabato 1** e **domenica 2 novembre le aziende** in tutta Italia apriranno le loro porte ai visitatori per WeFood, la più importante manifestazione che celebra le eccellenze enogastronomiche dei territori e le imprese che producono beni e servizi per il mondo della ristorazione.

Ogni azienda aderente avrà la possibilità di partecipare al convegno di lancio nel pomeriggio di **venerdì 31 ottobre** il cui obiettivo è quello di presentare buone **pratiche e strategie** concrete e mettere in contatto i vari attori del settore.

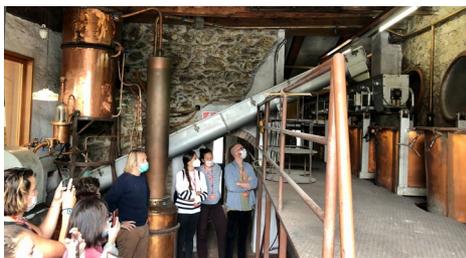
WeFood è il format che ogni anno attira migliaia di appassionati del mondo della cucina direttamente all'interno delle aziende, con showcooking, conferenze, visite guidate e laboratori.



---

## LE EDIZIONI 2024

---



Le edizioni 2024 di **WeFood**, hanno visto la partecipazione di oltre **6.000 persone** tra le due edizioni.

Acetaia Giusti (MO), Acetaia Malpighi (MO), Adelia Di Fant (UD), Antico Laboratorio San Giuseppe (VI), Astoria (TV), Aula Mater (MO), Azienda Agricola Conte Collalto (TV), Azienda Agricola Ivo Gelmini (TN), Azienda Agricola Zucchi Tommaso Tobia (MO), Burbello (PD), Cantina Ongaresca (VI), Capperi... che pizza!!! (MI), Caseificio Castellan Urbano (VI), Corte Capitelli (VI), Distilleria Ceschia (UD), Distilleria Schiavo (VI), Dorbolò Gubane (UD), Dri Roncat (UD), Fraccaro Spumadoro (TV), Frantoio Bonamini (VR), Frantoio Corte Tomasin (UD), La Glacere (UD), La Gubana della Nonna (UD), Lattebusche (BL), Loison (VI), Maeli (PD), Museo del Caffè Dersut (TV), Museo Luxardo (PD), Naturgresta (TN), Pasticceria Filippi (VI), Riso Melotti (VR), Roteglia 1848 (MO), Società Agricola Eleva (VR) e altri.



---

# QUALI AZIENDE POSSONO ADERIRE

---



Le aziende che possono partecipare a **WeFood**:

- case di **produzione vinicola**
- birrifici **artigianali**
- produttori di **specialità del territorio**: salumi e carni, formaggi e prodotti lattiero-caseari, pani e dolci, legumi e ortaggi, oli, etc.
- produttori di **generi alimentari di alta qualità**
- produttori di cucine e altri **elementi d'arredo per la cucina**
- produttori di forni, piani cottura, abbattitori di calore e altre **apparecchiature tecnologiche d'uso in cucina**



---

## IL FORMAT

---



**Le aziende** apriranno le proprie porte per raccontare le proprie produzioni e la cucina di eccellenza con:

- **visite guidate**
- **showcooking con gli chef**
- **workshop di cucina**
- **conferenze**
- **laboratori**

Nella giornata e negli orari di propria preferenza, ciascuna azienda proporrà un programma di attività diversificato, così da creare un vero e proprio racconto della cultura e dell'industria enogastronomica.



---

# PROGETTO ACADEMY E UNIVERSITÀ

---



Come di consuetudine WeFood sarà un'**occasione di formazione e approfondimento** per i giovani.



A partire dal mese di gennaio 2025, Goodnet Travels diffonderà a tutte le **università italiane** un bando che garantirà a **200 laureandi, dottorandi e ricercatori** l'opportunità, a tariffe convenzionate, di partecipare agli appuntamenti di WeFood.



---

---

CONVEGNO

---

# WE FOOD EVENTO DI KICK – OFF

---



## CONVEGNO DI APERTURA WE FOOD 2025

Il **pomeriggio di anteprima di WeFood**, manifestazione dedicata alle Fabbriche del Gusto, si terrà il 31 ottobre e anticiperà i temi e le esperienze che caratterizzeranno l'edizione autunnale, in programma il weekend del **1-2 novembre 2025**.

Sarà un'occasione per promuovere il weekend che celebra le eccellenze agroalimentari del territorio e al contempo unisce cultura, enogastronomia e innovazione.



---

# WE FOOD EVENTO DI KICK – OFF

---

## Proposta di programma

### 16.30-16.45 | Apertura lavori e saluti istituzionali

**16.45-17.15 | Presentazione di una ricerca sul settore agro-alimentare** con relazione sull'andamento del settore, dati e trend chiave (produzione, export, sostenibilità, innovazioni tecnologiche, dazi, etc.)

- Analisi dei principali cambiamenti nei consumi e delle nuove sfide (ad esempio, impatti dei cambiamenti climatici, trasformazione digitale).
- Previsioni di crescita e gli scenari futuri per il settore agro-alimentare.

### 17.15-18 | Tavola rotonda con le imprese (45-60 min)

- Intervengono rappresentanti di aziende leader nel settore, esperti di sostenibilità e tecnologie innovative di aziende che aderiscono al progetto di opening di We Food

### 18-18.30 | Esperienza WeFood

Show cooking a cura di uno chef del territorio con le materie prime delle Fabbriche del Gusto

**18.30 | Conclusioni e aperitivo di networking** con degustazione di prodotti locali





---

# WE FOOD EVENTO DI KICK – OFF

---

## Una mappa di eccellenze

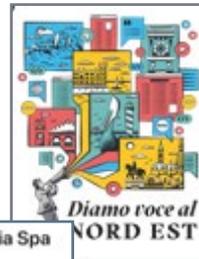
WeFood è uno straordinario strumento di contatto tra le aziende e gli utenti. Case vinicole, birrifici, cantine, distillerie, salumifici, caseifici, acetaie, frantoi, panifici e pasticcerie, ma anche ristoranti, trattorie e produttori di forni, piani cottura, abbattitori e altre apparecchiature d'uso in cucina. Per ognuno di questi campioni dell'economia del gusto, sarà proposta una scheda sintetica ma ben curata, con note storiche e di produzione, informazioni per raggiungere il luogo della visita e alcune piccole curiosità. Oltre alle informazioni sull'evento e alle schede delle aziende lo speciale proporrà una serie di contenuti interessanti e utili per organizzare il week end: distanze, tappe, testimonial, prodotti tipici, dipinti, sculture e architetture che raccontino il territorio.

Lo speciale affaccerà in modo costante e completo sul mondo digitale, con uno speciale online su tutti i siti dei giornali e avrà un rimbalzo intensivo su tutti i social network presidiati da Nem. L'inserito anticiperà l'evento al fine di programmare la visita in una o più aziende.



# WE FOOD EVENTO DI KICK – OFF

Con 736 mila lettori NEM è il polo di lettura di gran lunga più importante del territorio +104% vs principale competitor  
 Fonte Audipress  
 Un target esclusivo con una duplicazione bassissima con i lettori dei quotidiani 5% Repubblica e 7% Corriere della Sera. Fonte Audipress



**Nord Est Multimedia Spa (NEM)**  
 Siamo un gruppo editoriale che tiene insieme, in una logica integrata, le diverse forme di comunicazione  
 Notizie su Internet - Venice, Veneto - TK follower

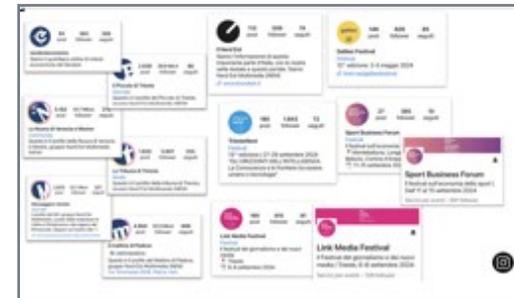
Il sito del territorio per parlare al Nordest e del Nordest attraverso i fatti di cronaca, l'economia e il turismo.



Gli inserti: un approfondimento sui temi più seguiti dai lettori trattati attraverso la lente identitaria del «territorio». Offrono il contesto per la narrazione aziendale e lo storytelling di prodotto.



Primato ribadito sul web con 5M di utenti unici al mese  
 Somma utenti 6 siti, media mese. Fonte Audioweb





I PIÙ IMPORTANTI CHEF



SHOWCOOKING IN DIRETTA STREAMING



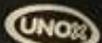
CONFERENZE E INCONTRI

07

36:07



WORKSHOP E LABORATORI DI CUCINA





VISITE GUIDATE

---

---

COME ADERIRE

---

## MODALITÀ DI ADESIONE

---



Le aziende aderenti alle **Fabbriche del Gusto** beneficeranno di:

- assistenza nella **definizione del programma** di attività
- pubblicazione di una **scheda dell'azienda** sul sito [wefood-festival.it](http://wefood-festival.it) con geolocalizzazione
- attività di **ufficio stampa regionale e nazionale**
- **social media**: diffusione di post e tweet dedicati all'azienda
- **produzione di video** per la diffusione della manifestazione\*
- attività di **registrazione del pubblico sul sito** [wefood-festival.it](http://wefood-festival.it) e trasmissione dei nominativi all'azienda interessata

Per partecipare a WeFood, si richiede il versamento di una **quota di partecipazione di 500 euro** (IVA esclusa).

\*la realizzazione del video prevede una quota aggiuntiva di 100 euro



---

## QUOTE DI SPONSORIZZAZIONE

---



Per partecipare a WeFood, si richiede il versamento di una **quota di partecipazione di 500 euro** (IVA esclusa).

Per sponsorizzare WeFood, si richiede il versamento di una quota diversa a seconda del livello di **sponsorizzazione:**

- **Partner:** 5.000 euro (IVA esclusa)
- **Sponsor:** 10.000 euro (IVA esclusa)
- **Main Sponsor:** 20.000 euro (IVA esclusa)

A seconda delle specificità di ogni singola azienda, per le categorie di sponsorizzazione è possibile ipotizzare forme totali o parziali di cambio merce.

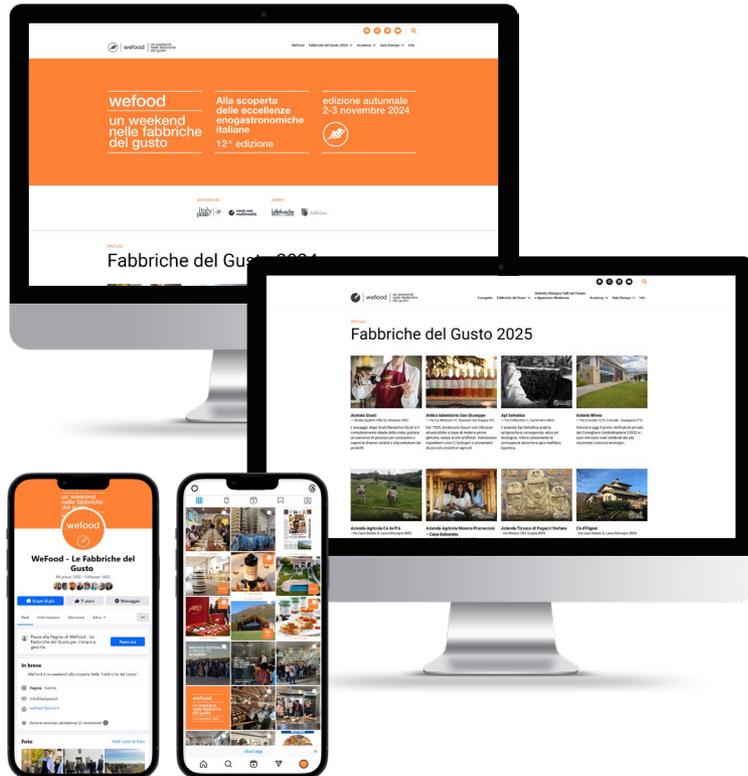


---

---

COMUNICAZIONE

# SITO WEB E SOCIAL MEDIA



Il sito ufficiale di **WeFood** presenta l'elenco completo di tutte le aziende partecipanti suddiviso per provincia e per settore di attività.

A ciascuna “Fabbrica del Gusto” è dedicata una pagina con testo descrittivo, programma di attività per il weekend, registrazioni online e informazioni pratiche per raggiungere la sede della visita.

La campagna social prevede la diffusione di post e tweet dedicati alle aziende partecipanti con menzione/tag a partire dal momento della formalizzazione dell'adesione all'iniziativa.



# PROPOSTA EDITORIALE



Per tutti coloro che amano il proprio territorio e quello immediatamente vicino e siano fortemente disponibili a esplorare, scoprire, conoscere le realtà enogastronomiche più caratterizzanti e qualitative il **Gruppo Editoriale NEM**, in occasione di WeFood, **realizzerà un inserto dedicato all'evento** che verrà **distribuito attraverso i quotidiani: il Messaggero Veneto, Il Piccolo, il Mattino di Padova, la Tribuna di Treviso, la Nuova Venezia, il Corriere delle Alpi**, garantendo così, grazie alle oltre 70 mila copie diffuse, una copertura radicale del territorio del Nord Est.

Lo speciale affaccerà in modo costante e completo sul mondo digitale, con uno speciale online su tutti i siti dei giornali e avrà un rimbalzo intensivo su tutti i social network presidiati da Nem.

L'inserto anticiperà l'evento al fine di programmare la visita in una o più aziende scelte e proposte come Fabbriche del Gusto.



# UFFICIO STAMPA

### Gli chef e l'alta cucina, alla tenuta di Astoria l'incontro con gli esperti del **mondo food**

Marchi e Padini aprono We-Food a Refrontolo, interventi e showcooking nelle cucine Bertoli a Tribano



**La notizia**  
L'alta cucina italiana si incontra con gli esperti del mondo food alla tenuta di Astoria. Un incontro che si svolge nella splendida cornice di Refrontolo, in provincia di Treviso, dove si aprono le porte di We-Food, la manifestazione che si svolge in due giorni, dal 27 al 29 ottobre. In questi giorni, gli chef e gli esperti del mondo food si incontrano per scambiarsi esperienze e conoscenze. L'evento è organizzato da Bertoli e Padini, due tra i più importanti nomi della ristorazione italiana. In questi giorni, gli chef e gli esperti del mondo food si incontrano per scambiarsi esperienze e conoscenze. L'evento è organizzato da Bertoli e Padini, due tra i più importanti nomi della ristorazione italiana.

### We-Food

Tra sapori e segreti viaggio nel gusto delle Venezie

Dal Degan: «Non confondete gli show tv con i ristoranti»



**La notizia**  
L'alta cucina italiana si incontra con gli esperti del mondo food alla tenuta di Astoria. Un incontro che si svolge nella splendida cornice di Refrontolo, in provincia di Treviso, dove si aprono le porte di We-Food, la manifestazione che si svolge in due giorni, dal 27 al 29 ottobre. In questi giorni, gli chef e gli esperti del mondo food si incontrano per scambiarsi esperienze e conoscenze. L'evento è organizzato da Bertoli e Padini, due tra i più importanti nomi della ristorazione italiana.

### Berto's, le **cucine** progettate con gli chef

Enrico Berto: «Nel team che segue i prodotti più evoluti ci sono anche gli stellati. Ma i nostri impianti sono utilizzati in mensa, caserme e ospedali in 90 Paesi di tutto il mondo»



**La notizia**  
Enrico Berto, fondatore di Bertoli, presenta i suoi progetti di cucine professionali per il mondo. I suoi impianti sono utilizzati in mensa, caserme e ospedali in 90 Paesi di tutto il mondo. Berto ha progettato cucine per chef stellati e per il mondo della ristorazione professionale. I suoi impianti sono utilizzati in mensa, caserme e ospedali in 90 Paesi di tutto il mondo.

### Corriere del Veneto

## We-Food

EN WEEKEND ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DELLE VENEZIE

Dal 27 al 29 ottobre venti aziende ambrosiane aprono le porte al pubblico per un evento «ediflucio» dal Tirreno al Friuli. Incontrate, visite guidate e showcooking



### Fabbriche del gusto

**La pasta**  
Venticinque aziende ambrosiane aprono le porte al pubblico per un evento «ediflucio» dal Tirreno al Friuli. Incontrate, visite guidate e showcooking.

**La pasta**  
Venticinque aziende ambrosiane aprono le porte al pubblico per un evento «ediflucio» dal Tirreno al Friuli. Incontrate, visite guidate e showcooking.

### Prosecco, marketing e qualità

Giorgio Polegato (Astoria): serve bilanciare la crescita della zona produttiva con le richieste del mercato. L'obiettivo? Cercare di stabilizzare i prezzi



**La notizia**  
Giorgio Polegato, presidente della Consorzio Tutela Prosecco di Astoria, discute le sfide del marketing e della qualità del Prosecco. L'obiettivo è bilanciare la crescita della zona produttiva con le richieste del mercato.

In occasione di WeFood, le relazioni con la stampa si articoleranno attraverso l'attività di **ufficio stampa** - tra le testate che hanno seguito le passate edizioni della manifestazione i quotidiani NordEst Multimedia, il *Corriere della Sera*, la *Repubblica*, *Il Sole 24 Ore* - e una **campagna pubblicitaria** a livello regionale e nazionale.



## **PER INFORMAZIONI**

### **Post Eventi**

[www.wefood-festival.it](http://www.wefood-festival.it)

[info@eventinem.it](mailto:info@eventinem.it)

Viale Codalunga 4L

Padova

Tel. (+39) 049 0991230