

Lunedì 4 Maggio 2026
Notizie mercati esteri [1]

AGECOTEL 2026 a Nizza: un appuntamento ormai ben presente nel panorama professionale cittadino

Dal 1° al 3 febbraio 2026, il Palais des Expositions di Nizza ha ospitato la 32ª edizione di AGECOTEL, il salone biennale dedicato ai professionisti dei CHR e dei mestieri della ristorazione e dell'alimentazione. Da tempo questo appuntamento occupa un posto riconoscibile nel calendario professionale cittadino e richiama operatori dell'hôtellerie, della ristorazione, della panificazione, della pasticceria, della macelleria, della salumeria e del catering.

Un salone pensato per esigenze concrete

Uno dei motivi per cui AGECOTEL continua a mantenere il suo spazio è abbastanza semplice: resta un salone utile. I professionisti ci vanno per vedere attrezzature, prodotti, servizi, soluzioni pratiche e novità che possono servire davvero nel lavoro di tutti i giorni. Il sito ufficiale insiste proprio su questo aspetto, presentando il salone come un luogo dove trovare strumenti concreti per l'attività quotidiana, in un formato a misura d'uomo.

Un'edizione 2026 con una presenza italiana chiara

L'edizione 2026 ha avuto anche un elemento che merita di essere sottolineato. Tra i concorsi ufficiali figurava infatti il 2° concorso "Talents Made in Italy", in programma lunedì 2 febbraio dalle 15.00 alle 18.00, sotto l'egida dell'Associazione Cuochi Italiani e coordinato da Agostino Coppola, presidente di ACI France. Il tema scelto era un piatto a base di carré d'agnello accompagnato da verdure di stagione. È un elemento concreto, che mostra chiaramente come, all'interno di un salone professionale radicato a Nizza, il saper fare italiano in cucina trovi uno spazio vero e ben identificato.

Concorsi, dimostrazioni e trasmissione del mestiere

AGECOTEL non si è fermato alla sola parte espositiva. La programmazione 2026 comprendeva anche altri concorsi come il Challenge Jeunes Talents, il Trophée Masse – Sélection Grand Sud, il Trophée Wine Up e il Trophée Cacao Criollo. Questo dà al salone un profilo più completo, perché accanto ai prodotti e alle attrezzature mette al centro anche la formazione, il passaggio di competenze e la valorizzazione del mestiere. È proprio questo equilibrio tra parte commerciale e dimensione professionale a renderlo più interessante di una semplice fiera di

settore.

Una vetrina anche per il territorio della Costa Azzurra

Un altro punto importante dell'edizione 2026 è stata la presenza di Côte d'Azur France Tourisme, in partenariato con la CCI Nice Côte d'Azur. L'obiettivo dichiarato era promuovere la collezione di prodotti Côte d'Azur France, valorizzare le produzioni locali e sostenere i professionisti del territorio. Anche questo dà al salone una dimensione più ampia: AGECOTEL non è soltanto un luogo d'incontro tra espositori e operatori, ma anche uno spazio in cui la Costa Azzurra mette in valore la propria identità gastronomica e professionale.

Nizza, punto d'incontro tra savoir-faire locali e cultura gastronomica italiana

Forse è proprio qui che AGECOTEL 2026 trova il suo interesse maggiore. A Nizza, un appuntamento del genere si inserisce naturalmente in un territorio dove turismo, ospitalità, prodotti e cucina hanno un peso reale. La presenza del concorso Talents Made in Italy non cambia la natura del salone, ma rende più visibile un aspetto già presente nella realtà locale: il fatto che, sulla Costa Azzurra, la gastronomia resti uno dei terreni più immediati di contatto tra il tessuto locale e la presenza italiana.

(Contributo editoriale a cura della **Chambre de Commerce Italienne Nice, Sophia-Antipolis, Cote d'Azur** [2])
Ultima modifica: Lunedì 4 Maggio 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: https://www.assocamerestero.it/notizie/agecotel-2026-nizza-un-appuntamento-ormai-ben-presente-nel-panorama-professionale-cittadino

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/chambre-de-commerce-italienne-nice-sophia-antipolis-cote-dazur