

Nota Stampa 2

## GOLOSITALIA 2020: A MONTICHIARI IL WEEK END PERFETTO PER I GOLOSI E LA QUATTRO GIORNI SU MISURA PER L'HO.RE.CA. DEL NORD-OVEST

*Al via da sabato 22 febbraio al Centro Fiera del Garda di Montichiari l'area Gourmet della manifestazione per un fine settimana tra assaggi, degustazioni e acquisti di eccellenze enogastronomiche (e si prosegue fino al 25).*

*Da domenica 23 febbraio (e fino a mercoledì 26) parte la quattro giorni che Italian Exhibition Group (IEG) dedica alla ristorazione professionale con i player del settore e le opportunità per gli operatori del pasto fuori casa. Partner per la formazione CAST Alimenti.*

*Attesa per le finali del Trismoka Challenge, talent portato in fiera dalla torrefazione bresciana.*

[www.golositalia.it](http://www.golositalia.it)

Montichiari (Bs), 30 gennaio 2020 – Conto alla rovescia per la 9° edizione di **Golositalia**, la manifestazione firmata da Italian Exhibition Group che da **sabato 22 a mercoledì 26 febbraio**, al **Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs)** sarà vetrina delle novità del settore e occasione di **incontro e sviluppo per l'intera filiera dell'enogastronomia**, un appuntamento gettonatissimo dagli appassionati di food e al contempo la **piattaforma di business di riferimento per l'ho.re.ca. del nord-ovest**.

**Dal 22 febbraio (e fino al 25)** apre infatti al grande pubblico l'area Gourmet di Golositalia: il **tradizionale appuntamento con le specialità culinarie più curiose, gli ingredienti più golosi e le materie prime più pregiate**.

Gli appassionati del buon cibo di qualità, avranno a disposizione un percorso di visita ricco di stimoli sensoriali attraverso i padiglioni 7 e 8 della fiera (ingresso consigliato padiglione 7 bis). Un vero e proprio **paradiso per i foodies** che potranno scoprire, degustare e acquistare prodotti tipici e insoliti da tutta Italia, compresa una selezione di aziende produttrici specializzate in alimenti per vegani e a marchio BIO. Tante le novità del 2020 che verranno annunciate nei prossimi giorni per un "lunguissimo" week end di piacere.

**Da domenica 23 (e fino a mercoledì 26 febbraio 2020)** Golositalia aprirà l'area professional. **Attrezzature, tecnologie, impianti, accessori e prodotti del food & beverage** animeranno l'area **Foodservice** della fiera che concentrerà nel padiglione 5 le attività di **matching** per il segmento del "fuori casa", **potenziando le occasioni d'affari e offrendo opportunità di formazione e crescita per i professionisti del pasto fuori casa**. Le realtà più importanti della distribuzione e produzione presenteranno novità e tendenze utili per gli **operatori** di attività commerciali quali **bar, ristoranti, pizzerie, hotel, strutture ricettive**.

Tra le conferme del **Food & Beverage**, numerosi brand leader nel proprio segmento. Per la **torrefazione** il vicentino **Caffè Vero**, il bergamasco **Caffè del Caravaggio**, i bresciani **Caffè Diego** e

**Trismoka**, che gioca in casa e anche quest'anno ha scelto il palcoscenico di Golositalia per le battute finali dell'avvincente **Trismoka Challenge**, l'atteso talent che seleziona i migliori aspiranti baristi delle scuole alberghiere ed è giunto alla 16° edizione.

Tra i **grossisti del food** la bergamasca **Laura Catering** con il marchio **Scrocchiarella**, specializzata nel bakery con prodotti surgelati per la panificazione e riferimento importante per le pizzerie del territorio grazie ad un'offerta di formazione mirata.

Oltre a colossi della **distribuzione** come **Doreca** che si conferma tra i protagonisti della manifestazione (sul territorio nazionale offre una fornitura completa per l'intero settore dell'HoReCa con 13.000 referenze food e beverage) anche diverse new entries. Esordiscono a Golositalia 2020 il distributore bresciano **AC Trading**, forte di un magazzino di 4000 mq per la conservazione di prodotti freschi e surgelati; il bresciano **Fusari**, da oltre 60 anni distributore di birre, vini e liquori; i bergamaschi **Taccolini** di Lovere, importatore e distributore, tra gli altri, dei principali brand di recente acquisizione della tradizione birraria belga, e **Anesa**, importatore di specialità birraie internazionali. Altra conferma in ambito beverage, Mugelli di Desenzano del Garda.

L'offerta di **attrezzature** professionali è ben rappresentata da alcuni storici produttori bresciani come **Tedeschi**, da oltre 70 anni nella progettazione di grandi cucine, arredi su misura e forniture alberghiere, e **Gandellini**, che offre tra i suoi marchi un'ampia varietà di prodotti **Lainox** per la cottura, la preparazione, il lavaggio, la refrigerazione e la distribuzione di alimenti. Completano l'offerta, per citare alcune delle principali aziende espositrici, le griglie professionali del produttore padovano **Arris Catering**, i macchinari e le tecnologie per cucine di **Risto Attrezzature**, piattaforma di e-commerce della palermitana Onorato Srl, i forni a marchio **Rational** presentati in fiera dal distributore locale **Mantelli Giacomo**.

E ancora per l'**arredo** e la progettazione le bresciane **G.F. Contract** e **Bonometti**, la veronese **Cecchetto** e per le **tecnologie per il punto vendita** **CRC Ghedi** e la mantovana **Trend Servizi** con un'ampia gamma di bilance, casse telematiche, terminali POS, misuratori fiscali, sistemi di raccolta degli ordini, lettori di barcode, dispositivi per la verifica di banconote e tutte le dotazioni necessarie alla buona gestione dell'attività, sia software che hardware.

Un importante focus sulla formazione sarà garantito dalla partnership con la prestigiosa **CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti)**, che rinnova anche in questa edizione l'offerta di eventi per i professionisti del food e per gli studenti. Attraverso **CAST Professional** organizzerà dimostrazioni e show cooking per gli operatori, con particolare attenzione alla cucina salutare e all'utilizzo delle nuove tecnologie. Con il programma **CAST 4 school** si concentrerà su pillole formative rivolte agli studenti delle scuole alberghiere e non solo, mentre con il coinvolgimento dell'agenzia **Welcome** proporrà ai gestori di attività commerciali un approfondimento sulle strategie di comunicazione, dall'analisi di mercato alla promozione efficace.

Alla **sostenibilità in cucina**, infine, saranno dedicati alcuni incontri con le aziende del settore, affiancate dalla **Cooperativa Cauto**, nata a Brescia nel 1995, che approfondirà il tema dello spreco alimentare offrendo soluzioni green specifiche per la ristorazione.

## INFO UTILI

### Date di manifestazione

**Sabato 22 febbraio:** apertura area **Gourmet (Pad 7 e 8, ingresso consigliato pad. 7 bis)** per il pubblico che non vuol perdere l'occasione di gustare in fiera le eccellenze del Made in Italy.

**Da Domenica 23 a Martedì 25 febbraio:** si attiva anche l'area **Foodservice (Pad. 5, ingresso consigliato pad. 5)** per gli operatori professionali dell'Ho.Re.Ca., in contemporanea con l'area Gourmet. I padiglioni della fiera consentono il passaggio per visitare in libertà tutte le aree di manifestazione.

**Mercoledì 26 febbraio:** apertura esclusiva dell'area **Foodservice**.

### Orari di apertura e ingressi

**Gourmet | Pad. 7 e 8 |** Sabato 22 e Domenica 23 h 09:30/21:00 – Lunedì 24 e Martedì 25 h 09:30/18:30

**Foodservice | Pad. 5 |** Domenica 23, Lunedì 24 e Martedì 25 h 09:30/18:30 – Mercoledì 26 h 09:30/17:30.

**Press kit e immagini di manifestazione al link [ftp.iegexpo.it](http://ftp.iegexpo.it) - Login: press - Password: press**

**GOLOSITALIA 2020** è al Centro Fiera del Garda di Via Brescia, 129 - Montichiari (BS), a pochi chilometri dall'uscita Brescia Est sull' Autostrada A4 Milano - Venezia. Ingresso unico: € 8. Biglietto online: € 6. Ridotto scolaresche: € 6. Ingresso gratuito per bambini fino a 10 anni e disabili con un accompagnatore. Sito di manifestazione: [www.golositalia.it](http://www.golositalia.it). Sui social: [www.facebook.com/golositalia](https://www.facebook.com/golositalia), [instagram.com/golositalia/](https://www.instagram.com/golositalia/)

## FOCUS ON ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA

Italian Exhibition Group (IEG), quotata sul Mercato Telematico Azionario organizzato e gestito da Borsa Italiana S.p.A., è leader in Italia nell'organizzazione di eventi fieristici e tra i principali operatori del settore fieristico e dei congressi a livello europeo, con le strutture di Rimini e Vicenza. Il Gruppo IEG si distingue nell'organizzazione di eventi in cinque categorie: Food & Beverage; Jewellery & Fashion; Tourism, Hospitality and Lifestyle; Wellness and Leisure; Green & Technology. Negli ultimi anni, IEG ha avviato un importante percorso di espansione all'estero, anche attraverso la conclusione di joint ventures con operatori locali (ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi e in Cina). IEG ha chiuso il bilancio 2018 con ricavi totali consolidati di 159.7 mln di euro, un EBITDA di 30.8 mln e un utile netto consolidato di 10.8 mln. Nel 2018, IEG, nel complesso delle sedi espositive e congressuali di Rimini e Vicenza, ha totalizzato 53 fiere organizzate o ospitate e 181 eventi congressuali. [www.iegexpo.it](http://www.iegexpo.it)

## PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP

Michela Moneta | +39 345 7065387 [michela.moneta@iegexpo.it](mailto:michela.moneta@iegexpo.it)

Luca Paganin | +39 342 3345675 [luca.paganin@iegexpo.it](mailto:luca.paganin@iegexpo.it)

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management ("forward-looking statements") specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio ed incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafa - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.