

Nota Stampa 3

IEG: NELLA ACADEMY DI GOLOSITALIA 2020 TANTI INCONTRI DI FORMAZIONE PER GLI OPERATORI DELL'HORECA DEL NORD OVEST

Sostenibilità e digitalizzazione del foodservice i temi focali dei talk promossi nella Golositalia Academy con CAST Alimenti. Dal 23 al 26 febbraio al Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs), per la nona edizione della manifestazione di Italian Exhibition Group, accento su lotta agli sprechi e analisi delle performance di vendita per i professionisti del fuori casa.

www.golositalia.it

Montichiari (Bs), 13 febbraio 2020 – Un incubatore di proposte e strumenti pratici per una ristorazione sempre più sostenibile e digitale. Saranno giorni di intenso confronto e formazione quelli che attendono la filiera del fuori casa del nord-ovest dal 23 al 26 febbraio al Centro Fiera del Garda di Montichiari (BS), per la nona edizione di Golositalia 2020, la manifestazione targata Italian Exhibition Group dedicata a tutte le tendenze e le novità per l'Horeca.

Vetrina delle migliori attrezzature, tecnologie, impianti, accessori ed eccellenze del food & beverage, l'area Foodservice sarà il cuore delle attività B2B e concentrerà nella Hall 5, da domenica 23 a mercoledì 26 febbraio, gli incontri di business tra le aziende espositrici e gli operatori di esercizi commerciali come bar, ristoranti, pizzerie, hotel e strutture ricettive. Novità di edizione la **Golositalia Academy, uno spazio dedicato all'aggiornamento professionale** grazie al programma di eventi, alle dimostrazioni e ai talk proposti da IEG in collaborazione con la prestigiosa scuola bresciana di cucina **CAST Alimenti**, per supportare e accelerare lo sviluppo del settore con un mix di contributi che da un lato sostengono le scelte strategiche dei professionisti del fuori casa, dall'altro offrono strumenti e metodologie per migliorarne l'operatività.

La **sostenibilità** sarà il fil rouge degli incontri di domenica 23, giornata inaugurale per l'area B2B della manifestazione, con **I tre cuori della sostenibilità di Cauto**, racconto dell'anima sostenibile della cooperativa bresciana **Rete Cauto**, promotrice di inclusione sociale e benessere del territorio.

Allo chef Riccardo Cominardi il compito di illustrare le caratteristiche dello **Chef sostenibile e non solo** in un talk che spazierà dall'attenzione alle materie prime a chilometro zero ai marchi di qualità e ai prodotti Bio, fattori che devono andare di pari passo con il riutilizzo di materiale e scarti. Grande attenzione anche alle metodologie di cottura per il rispetto degli alimenti, gli antiossidanti naturali e il bilanciamento dei macronutrienti.

A chiudere il ciclo sulla sostenibilità e sulla lotta agli sprechi alimentari come strumento per promuovere equità sociale e combattere la povertà, nella giornata di lunedì 24 febbraio, **Dispensa Sociale: più cibo di qualità, meno povertà alimentare** con Luigi Moraschi, consigliere Cauto e presidente dell'associazione MaremoSSO che dal 2001 promuove la tutela e la valorizzazione della natura e dell'ambiente.

Martedì 25 febbraio sarà la volta delle strategie di comunicazione e delle tecniche di analisi a supporto dell'ottimizzazione e del miglioramento delle performance di vendita, approfondite con **Il percorso della**

comunicazione efficace: dall'analisi di mercato alla marketing automation, proposto dall'agenzia Welcome. Massimo Trevisan, esperto di comunicazione, analizzerà le strategie oggi imprescindibili per essere efficaci in un mercato sempre più frammentato attraverso la case history di CAST Alimenti, che ha adottato efficacemente strumenti digitali per analizzare il mercato e i diversi touchpoint con il proprio pubblico di riferimento, elementi decisivi per far crescere la propria attività commerciale.

Vendere i tuoi invenduti alimentari non è mai stato così semplice sarà l'occasione per conoscere con Roberta Riva, Responsabile Commerciale di Too Good To Go Italia, la app n.1 contro gli sprechi alimentari che si presenta a Golositalia a soli 10 mesi dal lancio nel nostro paese con oltre 800mila utenti registrati e più di 5000 attività aderenti.

Il ciclo di talk si chiuderà mercoledì 26 febbraio, ultimo giorno di manifestazione, con **Tecniche di comunicazione e di vendita**, appuntamento con Nicola Zanella, Docente della Scuola d'Impresa di CAST Alimenti, sulle tecniche utili a comunicare efficacemente la propria attività migliorando le performance di vendita.

Degustazioni e dimostrazioni saranno al centro del programma di Golositalia 2020 anche nell'area Gourmet aperta al grande pubblico da sabato 22 a martedì 25 febbraio: nei Pad. 7 e 8 i golosi e i foodlovers potranno abbandonarsi ai profumi e ai sapori di una grande varietà di proposte culinarie in un ideale giro d'Italia enogastronomico, per assaggiare e acquistare i prodotti più ricercati tra specialità regionali, ricette della tradizione e ingredienti pregiati e genuini.

Il programma in continuo aggiornamento è su www.golositalia.it

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.

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. Sui social: 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

PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP

Michela Moneta | +39 345 7065387 michela.moneta@iegexpo.it

Luca Paganin | +39 342 3345675 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.