

Nota Stampa 4

## L'ASSESSORE REGIONALE ALLO SVILUPPO ECONOMICO MATTINZOLI APRIRÀ GOLOSITALIA 2020: A MONTICHIARI, BUSINESS, SHOWCOOKING E DIMOSTRAZIONI

*Da sabato 22 a mercoledì 26 febbraio al Centro Fiera del Garda (BS)*

*la nona edizione della manifestazione che Italian Exhibition Group dedica all'Horeca del Nord Ovest. Opening istituzionale domenica 23. Sempre domenica 23 chef d'eccezione, maestri dell'arte bianca e campioni mondiali di cucina per la Golositalia Academy di Cast Alimenti*

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

*Montichiari (Bs), 19 febbraio 2020 – Spettacolo e gusto, business, formazione e creatività. Golositalia scalda i fornelli e annuncia da sabato 22 a mercoledì 26 febbraio giornate di grande coinvolgimento al centro Fiera del Garda di Montichiari (BS).*

Da sabato 22 (e fino a martedì 25) con l'Area Gourmet e le eccellenze alimentari del made in Italy dedicate al grande pubblico. Da domenica 23 febbraio (e fino a mercoledì 26) con l'ulteriore apertura (in questo caso per gli operatori) dell'area Food Service che oltre a proporre una parte espositiva **di attrezzature, tecnologie, impianti, accessori ed eccellenze del food & beverage**, favorirà il **matching tra i professionisti del settore**, offrendo parallelamente **un fitto calendario di eventi**, grazie alla **Golositalia Academy, spazio dedicato alla formazione, alle dimostrazioni e al confronto**.

**Italian Exhibition Group che organizza GOLOSITALIA ha previsto l'opening istituzionale nella seconda giornata di Fiera, domenica 23 febbraio: all'opening anche l'assessore allo sviluppo economico della Regione Lombardia, Alessandro Mattinzoli.**

Nato dalla collaborazione con **CAST Alimenti**, che con le sue divisioni **School** e **Professional** ha attivato per l'edizione 2020 della manifestazione di IEG **programmi pensati per i professionisti di oggi e di domani**, la Golositalia Academy animerà il **padiglione professionale (il 5)** di Golositalia affidandosi alle mani sapienti di chef d'eccezione, maestri dell'arte bianca e campioni medagliati di livello internazionale. Dalla gelateria alla panificazione, dalle ricette della tradizione locale alla pasticceria più ricercata, Golositalia costituirà il **viatico interattivo del sapere, delle abilità e delle conoscenze per l'eccellenza in cucina**, all'antipasto fino al dolce. Le dimostrazioni in cucina si concentreranno nell'area Foodservice a partire e i riflettori si accenderanno sull'arte culinaria del territorio con i piatti bresciani e lombardi protagonisti dello showcooking **L'Alta Cucina Popolare**, che esalterà le tradizioni e i prodotti tipici locali grazie all'associazione delle **Pro Loco Lombarde**.

**Lunedì 24 febbraio** il sipario si aprirà sulla **CAST School** e gli incontri rivolti agli studenti del settore alberghiero e ai giovani appassionati di cucina. Il programma di alta formazione made in Cast si focalizzerà inizialmente sui fondamentali della pasticceria da ristorazione e d'albergo, proseguendo nella giornata di martedì con l'approfondimento sulla scelta delle materie prime per una cucina consapevole per il benessere. Mercoledì 26 il format sposterà l'attenzione sulle tecniche e le metodologie per realizzare la miglior pasta fresca.

Sempre nella giornata di lunedì, a Golositalia il grande show dei **campioni d'Europa Salvatore e Valentina La Porta** a cura di **Laura Catering**: uno showcooking di coppia dove protagoniste saranno le loro pizze vincenti e dal gusto unico su base Scrocchiarella, mix di pizza in pala romana. Per Salvatore e Valentina non è solo questione di sangue (sono infatti padre e figlia), ma di una passione per la pizza e una curiosità per gli ingredienti e per la ricerca che ha valso loro una gratificazione internazionale: grazie a svariate competizioni vinte da entrambi negli ultimi anni (Salvatore è stato anche Campione d'Europa nel 2015) i due sono i detentori in carica dei primi due posti del Campionato Europeo di Pizza 2019 svoltosi lo scorso ottobre a Milano: oro per Valentina e argento per Salvatore.

Seguendo un fil rouge che lega tutte le manifestazioni di Italian Exhibition Group dedicate al settore food&beverage, direttamente da SIGEP 2020 arriveranno i **vincitori del CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria 2020**. In programma le interviste ai campioni **Fabio Dotti** (Cup Taster), **Carmen Clemente** (Latte Art), **Elisa Urdich** (Brewers Cup) e **Niki di Landa** (Ibrik), mentre **Davide Cobelli** (Roasting) sarà presente in fiera domenica 24. Martedì 25 febbraio il bresciano **Marco Martinelli**, decretato Campione del Mondo di Gelateria 2020 proprio durante 42° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè tenutosi nel quartiere fieristico IEG di Rimini lo scorso gennaio, ripercorrerà il trionfo proprio durante Golositalia, raccontando un percorso fatto di allenamenti, ricerca, impegno, gare ed emozioni. Grazie alle performance della squadra con Tonon, Morrone, Carnio e Chiummo, Martinelli ha saputo portare il tricolore nel gradino più alto del podio lasciandosi dietro le delegazioni giapponesi ed argentine.

Nelle giornate di martedì e mercoledì si concentreranno i programmi **CAST** dell'accademia di alta formazione. **La decorazione dell'uovo di Pasqua** sarà il tema che colorerà la fantasia dei professionisti nella giornata di **martedì** grazie alla dimostrazione di Pierpaolo Magni, membro fondatore dell'Accademia Pasticceri Italiani e maestro dell'arte decorativa applicata alla gelateria e alla pasticceria. Mercoledì 26, con **CAST Professional** l'appuntamento ai fornelli con lo chef Angelo Biscotti per un focus sull'utilizzo del prodotto surgelato, oltre che su halibut in tempura di alghe, piselli, tapioca all'inchiostro di seppia e uova di trota.

**Programma e press kit su [www.golositalia.it](http://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](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 | +39342 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 - gioiellero, 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.