

Nota Stampa n.5

IEG: AL VIA DOMANI GOLOSITALIA, LA MARATONA DEL GUSTO PER GLI APPASSIONATI E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE DEL NORD-OVEST

Sapori e specialità culinarie da tutta Italia per la nona edizione dell'evento di Italian Exhibition Group che da domani a mercoledì 26 febbraio apre le porte del Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs). Spazio al pubblico e ai foodies fino a martedì nell'area Gourmet.

Domenica, con l'Assessore regionale allo sviluppo economico Mattinzoli, Opening istituzionale dell'area Foodservice dedicata al mondo food, beverage e professional equipment, fino a mercoledì 26 febbraio piattaforma di business per gli operatori del settore.

www.golositalia.it

Montichiari (Bs), 21 febbraio 2020 – Si accendono i riflettori sulla buona cucina e sulle tradizioni enogastronomiche del Bel Paese, in mostra al **Centro Fiera del Garda di Montichiari (Bs) da domani a mercoledì 26 febbraio** per **GOLOSITALIA 2020**, l'appuntamento con la **ristorazione del Nord Ovest** firmato **Italian Exhibition Group**.

Vera e propria gioia per il palato, Golositalia **offre agli appassionati del gusto l'opportunità di un entusiasmante tour dell'Italia morso dopo morso**. L'evento raccoglie una selezione di specialità culinarie e tipicità regionali, ingredienti pregiati e ricette curiose da Nord a Sud. I foodies, alla ricerca di nuove tendenze culinarie e curiosità, possono incontrare in fiera piccoli produttori da tutta la penisola, degustare prodotti d'eccellenza e rarità, acquistare sapori insoliti da portare a casa e condividere con la famiglia e gli amici.

L'**Area Gourmet** accoglie il grande pubblico **fino a martedì 25 febbraio** nei padiglioni 7 e 8 (ingresso consigliato 7 bis), e nel weekend resta aperta con orario prolungato alle ore 21 per una **gustosa full immersion**.

La nona edizione della manifestazione ripropone la sua doppia anima che affianca all'offerta rivolta al consumatore finale anche quella business destinata ai professionisti dell'HORECA. **Da domenica 23 febbraio e fino a mercoledì 26** l'**Area Foodservice** concentra al padiglione 5 (ingresso consigliato 5) le novità e le ultime tendenze in tema **di attrezzature, tecnologie, impianti, accessori ed eccellenze del food & beverage**, favorendo il **matching con operatori di esercizi quali bar, ristoranti, pizzerie, hotel, strutture ricettive**. L'**inaugurazione ufficiale domenica 23 febbraio** alla presenza **dell'Assessore allo sviluppo economico della Regione Lombardia, Alessandro Mattinzoli**.

Qui la **Golositalia Academy** ospita incontri tecnici, dimostrazioni e show cooking, offrendo una serie di opportunità di **formazione e aggiornamento professionale** in collaborazione con **CAST**

Alimenti che, attraverso la CAST School, coinvolge anche giovani e studenti del settore alberghiero.

Tra gli chef e gli esperti ospiti della kermesse, ai fornelli di Golositalia sono attesi anche fuoriclasse come i **medagliati Salvatore e Valentina La Porta**, padre e figlia che lo scorso ottobre a Milano sono saliti sui gradini più alti del podio del **Campionato Europeo di Pizza** (oro per lei e argento per lui, già campione nel 2015), il **bresciano Marco Martinelli, Campione del Mondo di Gelateria 2020** proclamato il mese scorso a Rimini in occasione del **Sigep**, 42° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè che Italian Exhibition Group organizza nel suo quartiere fieristico di Rimini, così come i **vincitori del CIBC - Campionato Italiano Baristi Caffetteria 2020 Fabio Dotti (Cup Taster), Carmen Clemente (Latte Art), Elisa Urdich (Brewers Cup), Niki di Landa (Ibrik) e Davide Cobelli (Roasting)**. Protagonisti in fiera anche gli aspiranti baristi del **16° Trismoka Challenge**, il talent che seleziona i migliori aspiranti baristi delle scuole alberghiere portando a Golositalia le ultime avvincenti fasi della competizione.

Secondo il rapporto annuale di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi **l'out of home nel nostro Paese vale circa 86 miliardi di euro, sostenuto dalla crescente spesa degli italiani per la ristorazione**. Nel 2019 sono 336mila le imprese di ristorazione attive, di cui quasi una su tre gestita da donne e l'11,6% da cittadini stranieri, mentre 56.606 imprese sono gestite da giovani al di sotto dei 35 anni. Il settore nel complesso occupa **1,2 milioni di dipendenti** dei quali il 52% è rappresentato da donne. Nell'ultimo decennio i **posti di lavoro** in bar e ristoranti sono **cresciuti del 20%**.

Programma completo e press kit 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 | +39342 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.