

Appuntamenti In evidenza

# Gourmet Expoforum. Torino, Lingotto Fiere, 13 – 15 novembre

di: Redazione

11 novembre 2016



Dal 13 al 15 novembre 2016 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la seconda edizione di **Gourmet, Expoforum** biennale del settore Ho.re.ca. e Food & Beverage. Importante occasione per i professionisti del settore di oggi e di domani – gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie – che a Torino hanno la possibilità di confrontarsi e di scoprire le nuove tendenze e le tecnologie all'avanguardia per gestire al meglio i loro locali.



Un progetto nato nel 2015 da una **strategica collaborazione** tra **GL events Italia**, filiale italiana del player mondiale nell'organizzazione di eventi, tra cui Sirha Lyon e Bocuse d'Or, e **Gambero Rosso**, azienda Global Trend Leader & Educator nel settore wine travel food, che quest'anno si è consolidata con la firma dell'**accordo quadriennale** tra le due società per la realizzazione della seconda e terza edizione dell'evento (quest'ultima in programma nel 2018) e per lo studio e la realizzazione di **iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019**.

Lo scorso anno **Gourmet** si è già affermato come luogo privilegiato di business, di incontro e di confronto, oltre che di formazione e di aggiornamento professionale per i protagonisti di un settore diventato negli ultimi anni il **punto di forza del mercato enogastronomico nazionale**.

A questi professionisti **Gourmet** offre un **modello fieristico esclusivo**, un cantiere di idee che va oltre il semplice evento espositivo: la formazione professionale, le competenze manageriali, la capacità di comunicare, la predisposizione alla risoluzione dei problemi, la creatività, la proiezione internazionale, la creazione di network, assumeranno importanza sempre crescente e saranno determinanti per portare la propria impresa al successo. **Gourmet Expoforum 2016** è una **fiera attiva**, occasione di approfondimento delle dinamiche e delle eccellenze del settore, attenta a creare valore, a dare prospettiva di crescita agli operatori e qualità ai clienti consumatori.

## LE AZIENDE ESPOSITRICI

Per l'edizione 2016 Gourmet raddoppia lo spazio espositivo con un percorso allestito all'interno del padiglione 2 e suddiviso in 5 aree tematiche. Un'area è dedicata ad attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo, una è riservata al beverage, uno spazio a comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria, una quarta area al food – pane, pasta, pizza – e uno spazio a caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria.

Quest'anno sono 330 le aziende rappresentate provenienti da tutta Italia, molte delle quali alla loro seconda partecipazione all'evento e che quest'anno hanno scelto di tornare con uno spazio equivalente o ampliato, tra le quali AC Group, Arris Catering Equipment, Bravo, CEI Systems, Centrale del Latte di Torino, Coalvi, Collettiva Salumi da Re, Compagnia dei Caraibi, Costadoro, Kreatek, Lainox, Lantmannen, Le meraviglie del gusto, Masterciok, Menù, Mezzacorona, Molini Bongiovanni, N.F. Food, Prontoservice, , Santacruz, Tenuta Roletto, Unox, Ventidue.

Gourmet ha inoltre registrando la presenza di significative new entry, a dimostrazione dell'interesse crescente del settore nei confronti del progetto. Tra le aziende più importanti che debuttano quest'anno a Lingotto Fiere ci sono Alternative Italia, Bevande Futuriste, Caffè Caravaggio, Caffè Vergnano, Caseificio Artigiana, Cono Artic, Contral, De Magi-Alchimia de' Formaggi, Distelleria Bonaventura Maeschio, Duni, Fonte Plose, Food World, Gancia, Giuliano Tartufi, Granda Zuccheri, Italmill, La Tresca Birrificio, Montalbera, Olio Sommariva, Pastificio De Matteis, Magic Food, Molino Magri, Molini Spigadoro, MSalomon, Olibar, Pasta Cuniola, Quinta Armonia, Rancilio, RG Mania, Ron Zacapa, Sanitars, Spirito Contadino, Solania, Tauro Essicatori, Tenuta Iacovazzo, Torrefazione Portioli, Winterhalter.

Tra le aziende espositrici alla loro prima esperienza a Gourmet quest'anno è presente anche la start up Incibus, l'unica piattaforma web che unisce le esigenze di chi soffre di allergie e intolleranze alimentari con il mondo della ristorazione e della produzione. Incibus vuole aiutare tutti coloro che soffrono di allergie e intolleranze alimentari a trovare facilmente il locale, i menù e i piatti più adatti per poter mangiare fuori casa senza problemi.

## LE NOVITA'

### *Forum Giovani*

Tra le novità di questa edizione, il Forum Giovani, coordinato dalla Gambero Rosso Food & Wine Academy in collaborazione con SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) e Pasticceria Internazionale. È rivolto soprattutto ai ragazzi degli istituti alberghieri e a tutti coloro che desiderano trovare occupazione in un settore che richiede sempre nuove figure professionali, in grado di adattarsi alle varie esigenze e alle diverse richieste del mercato. Docenti per un giorno, tra gli altri, gli chef Igles Corelli, Giancarlo Perbellini, Marcello Trentini, il pasticcere Alessandro Dalmasso, il cioccolatiere Guido Castagna, i pizzaioli Enzo Coccia e Patrick Ricci, il maître Alessandro Pipero e il consulente di settore Dario Laurenzi.

### *Spirits, i maestri del cocktail*

Direttamente dagli studi di Gambero Rosso Channel, le barlady e i barman più famosi di Italia capitanati da Massimo D'Addezio. Due i punti centrali pensati da Gambero Rosso: l'Area Mixology e il Concept Bar. All'interno dell'Area Mixology si parla dei prodotti delle aziende leader del settore – Gin, Rum, Vermouth, Grappa, Liquori, Metodo Classico Italiano – e del loro utilizzo nei cocktail. Per degustare le creazioni di Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini, Samuele Ambrosi, Mirko Turconi, Carlotta Linzalata e Cinzia Ferro ci si sposta invece nel Concept Bar, area dedicata a buyer, operatori del settore e stampa specializzata.

### *Olive Oil Bar ed Enoteca del Gambero Rosso*

Altre new entry di questa edizione sono l'Olive Oil Bar e l'Enoteca del Gambero Rosso. Il primo è uno spazio importante dedicato all'extravergine, alle aziende di eccellenza e all'assaggio dei loro prodotti, seguito sempre da un esperto del Gambero Rosso. Nell'enoteca si ha la possibilità di degustare i vini assieme ai redattori della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

## **IL PROGRAMMA: OLTRE 80 APPUNTAMENTI IN CALENDARIO CON GRANDI OSPITI**

Anche quest'anno il cuore pulsante della manifestazione è il Forum – coordinato dal team redazionale di **Gambero Rosso** – e si sviluppa in oltre **80 appuntamenti** in calendario nei tre giorni dell'evento. Un programma sviluppato secondo **4 modalità** – i dibattiti del Forum, i **Workshop**, le **Degustazioni** e le **master class** nell'Area **Mixology** – e tenuti dai **maggiori esperti del settore enogastronomico**: oltre **70 relatori** tra chef, maestri pasticceri e cioccolatieri, barman, pizzaioli e panificatori, ristoratori, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, giornalisti enogastronomici e molti altri.

Tra gli ospiti di spicco gli chef **Davide Oldani**, **Igles Corelli**, **Giancarlo Perbellini**, **Matias Perdomo**, **Giorgione**, il maestro pasticciere **Iginio Massari**, il pizzaiolo **Enzo Coccia**, il barman **Massimo D'Addezio**, il maestro panificatore **Gabriele Bonci**, il maître **Alessandro Pipero** e il famoso critico mascherato **Valerio Massimo Visintin**.

### ***Gli incontri per i ristoratori***

Il Forum offre un fitto calendario di incontri, tavole rotonde, degustazioni e workshop curati dagli esperti di **Gambero Rosso**, contest organizzati da SCAE, incontri con l'esperto presso lo spazio ASCOM e show cooking all'interno dello **Spazio Alternative** tenuti dagli chef della **Federazione Italiana Cuochi**. Gli appuntamenti in programma sono rivolti ai professionisti e ai futuri imprenditori.

Tra i Forum per i ristoratori, da non perdere il panel dedicato alla **Costruzione del menu** e della **Carta dei vini** evitando gli errori. Le differenze tra la gestione di un ristorante di città e uno di provincia è il tema centrale del panel **Ristorazione. Andata e ritorno in città**, mentre un incontro è dedicato ai consigli su come **Progettare e gestire un ristorante di successo**. Da non perdere l'appuntamento con **Davide Oldani**, che racconta l'evoluzione del suo modello, e quello con i vincitori dei **Tre Gamberi** nella guida **Ristoranti d'Italia 2017** del **Gambero Rosso**, che parlano del **Ruolo sociale e culturale della trattoria moderna**.

Sono in programma anche incontri sui temi più attuali del momento, come quello organizzato da **iFood** sui nuovi linguaggi del cibo e l'incontro di **Davide Valpreda** sulle nozioni base di **social media marketing**.

Numerosi i workshop in programma che affrontano argomenti importanti come lo spreco zero della cucina circolare di **Igles Corelli** e l'utilizzo degli essiccatori; la filiera che tocca tutte le fasi della produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto; l'Olio e la tecnica degli abbinamenti, il **Caffè nella ristorazione**, come migliorarlo. E ancora il **Viaggio nello Street Food italiano** con **Max Mariola** o il **food pairing** con cocktail, sake e rum in purezza. Ne parlano i barman **Massimo D'Addezio** e **Mirko Turconi**, la sommelier **Simona Beltrami** e gli chef **Ivan Milani** e **Marcello Trentini**.

### ***Gli incontri per barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri***

Sono molti gli incontri in programma sui temi legati ai barman, pasticceri, cioccolatieri e gelatieri: **Caffè** (espresso e filtro), come conoscerlo e saperlo scegliere, il **Gelato**, stili produttivi e modelli imprenditoriali. **Quale futuro per il gelato di qualità?** e **Aprire una pasticceria**, dal laboratorio al banco. Il dolce è protagonista nell'incontro di **Iginio Massari**: **La nascita di un dolce**, dalla progettazione alla realizzazione. Si parla di **Tecnologia al servizio della tradizione** e di dolci, cocktail, birre e caffè nella ristorazione. A proposito di birre sono due gli incontri dedicati al panorama brassicolo: **La carta della birra. Dieci etichette in carta**, giuste per il menu e **Gli stili all'italiana**. Non mancano gli appuntamenti dedicati al **Cioccolato**, con il workshop su **Le tecniche di temperaggio** e l'approfondimento tenuto anche da **Guido Castagna** su **Blend**, monorigine, cru e criollo.

### ***Gli incontri per panificatori e pizzaioli***

Tra gli appuntamenti in programma dedicati ai professionisti dell'arte bianca da non perdere l'incontro con **Gabriele Bonci**, il guru italiano della panificazione, che racconta **Il pane**, alimento quotidiano, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione. E quello voluto da **Claudio Bongiovanni** e **Antonio Menconi**: **Conoscere le farine**. **Incontriamo i mulini**. L'ultima giornata di lavori è dedicata ai workshop sulla pizza come **La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità** e **Abbinamenti al di là del consueto con il vino**.

### ***Gli incontri dedicati ai prodotti***

Anche quest'anno sono in programma degustazioni di food e wine guidate dagli esperti del Gambero Rosso. Tra gli incontri dedicati al vino: degustazione dei vini premiati con gli Oscar nazionali della guida **Berebene 2017** del Gambero Rosso, **Verticale di Flavio Rotari Riserva, Tutte le facce della Grenache. Viaggio tra Francia e Spagna** attraverso uno dei grandi vitigni del mediterraneo; I vini di Montalbera: il Ruchè. Tre gli appuntamenti dedicati ai salumi e altrettanti quelli dedicati alle farine. E ancora degustazioni di formaggi, lievitati del mattino, olio, caffè, vermouth.

### ***Gli sportelli "Incontra l'esperto"***

Anche quest'anno Gourmet, in collaborazione con Ascom-Epat Torino e Provincia, offre ai visitatori l'opportunità di usufruire di incontri personalizzati e gratuiti – su appuntamento, della durata di 30 minuti ciascuno – con esperti e professionisti su temi relativi alle norme igienico-sanitarie, l'etichettatura dei prodotti, i servizi per le imprese, la prenotazione on line su TripAdvisor, la sicurezza della propria attività e sui pagamenti facili e sicuri via smartphone con Satispay. È possibile prenotarsi online sul sito [www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it) o direttamente al punto info della manifestazione.

### ***Gli eventi speciali a Gourmet***

A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle **grandi Guide del Gambero Rosso**. Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione, **Berebene 2017**, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro. **Pasticceri & Pasticcerie 2016**, le meraviglie dell'arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana. A seguito delle presentazioni si potranno degustare le creazioni dei più importanti pasticceri d'Italia e i vini dei premiati. Inoltre, in anteprima a Gourmet verrà presentato il nuovo libro di Iglés Corelli, **Il Gusto di Iglés. 60 ricette a spreco zero**.

### ***Business Matching***

Grazie alla collaborazione con Ceipiemonte, Gourmet aumenta le possibilità di sviluppare il proprio business offrendo alle Aziende espositrici piemontesi e valdostane incontri con **buyer esteri**.

Durante i giorni di manifestazione si svolge **Meet Piemonte Gourmet**, un programma di appuntamenti **b2b** per approfondire tematiche connesse all'esportazione nei settori **Ho.Re.Ca., Food & Beverage in Francia, Germania e Svizzera**. Un'occasione per conoscere e cogliere le opportunità di business in Europa, in particolare in **Francia, Germania e Svizzera**. Appuntamento sulla Terrazza Piemonte (piattaforma del Pad.2) **lunedì 14 e martedì 15 novembre** negli orari di apertura di Gourmet Expoforum (9,30-18,30).

L'iniziativa rientra nel Progetto Integrato di Mercato (PIM) **Europa Continentale** e nel Progetto Integrato di Filiera (PIF) **Piemonte Food Excellence**, che Ceipiemonte gestisce su incarico di Regione Piemonte, cofinanziati dal Fondo di Sviluppo e Coesione.

**Gli incontri** saranno organizzati secondo un'agenda studiata su misura, sulla base dell'abbinamento tra le richieste degli operatori stranieri e l'offerta delle aziende piemontesi e valdostane candidate. Verrà data priorità alle imprese che hanno intrapreso il percorso di sviluppo internazionale attivando il servizio di accompagnamento individuale previsto dal PIM Europa Continentale. L'adesione è **gratuita**.

## **GOURMET OFF, IL FUORI SALONE**

Gourmet anima la città di Torino con eventi, degustazioni e cene. Da non perdere, sabato 12 novembre dalle 18,00 **Aperitivo – degustazione con i vini Mezzacorona** presso l'Enoteca Rosso Rubino (Via Madama Cristina 21, Torino); sabato 12 novembre alle 20,30 la cena **"La Cucina gourmet incontra la birra artigianale di qualità"** presso il ristorante Les Petites Madeleines del Turin Hotel (Via Paolo Sacchi, 8, Torino); Domenica 13 novembre alle ore 18.00 presso la Sala Gialla di Lingotto Fiere, da non perdere la **degustazione della 27° edizione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso**. In degustazione le etichette che si sono aggiudicate l'oscar per il grande rapporto qualità prezzo; in fine lunedì 14 novembre dalle ore 18,00 **Aperitivo- Degustazione con i vini Montalbera** presso l'Enoteca Papà Noè (Corso Stati Uniti, 11, Torino).

**Il programma è consultabile sul sito [www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it)**

**La partecipazione a Gourmet è riservata agli operatori del settore ed è gratuita. È possibile accreditarsi sul sito al link <http://www.gourmetforum.it/37/visitatori/accredito-operatori-professionali>**

**INFO**

**Gourmet – Expoforum Ho.re.ca. e Food & Beverage**

**Seconda edizione**

13-15 novembre 2016

9.30 – 18.30

Lingotto Fiere – Padiglione 2

Via Nizza 294 – Torino

[www.gourmetforum.it](http://www.gourmetforum.it) | [info@gourmetforum.it](mailto:info@gourmetforum.it)

[facebook.com/GourmetforumTorino](https://www.facebook.com/GourmetforumTorino) | [Twitter @gourmet\\_forum](https://twitter.com/gourmet_forum) #gourmet16