



Comunicato Stampa

GL events Italia e Gambero Rosso firmano accordo quadriennale

La collaborazione strategica avviata già nel 2015 vedrà le due società impegnate fino al 2019 nella realizzazione della seconda e terza edizione dell'Expoforum Gourmet e nello studio e organizzazione di iniziative ed eventi nel settore enogastronomico sul territorio nazionale e internazionale.

Torino-Roma, 26 luglio 2016 - **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, sono lieti di annunciare di avere siglato un **accordo quadriennale** per la realizzazione della seconda e terza edizione di **Gourmet** - la manifestazione professionale dal format innovativo del comparto **Ho.re.ca.** e **Food & Beverage**, punto di riferimento degli operatori del settore per conoscere le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e i *must* del fuori casa professionale - in programma dal **13 al 15 novembre 2016** e dall'**11 al 13 novembre 2018**.

L'accordo prevede, oltre all'organizzazione dell'expoforum torinese, che avrà cadenza biennale negli anni pari, lo **studio e la realizzazione di iniziative ed eventi enogastronomici sul territorio nazionale e internazionale fino al 2019**.

*"La collaborazione avviata nel 2015 con **Gambero Rosso** per la prima edizione di **Gourmet**" – dichiara **Daniele Villa**, Amministratore Delegato di **GL events Italia** Lingotto Fiere – "ha permesso di mettere in campo, ciascuno per il proprio ambito, l'esperienza e il know-how maturati nel corso di anni. Il successo dell'evento ci ha convinti che la strada intrapresa è quella giusta e potrà portarci lontano. Con il progetto in corso e quelli a venire sapremo offrire al settore del fuori casa nuove opportunità di business e incontro. Il format che proponiamo con **Gourmet** va al di là della formula fieristica tradizionale, per diventare anche un momento fondamentale di aggiornamento professionale per gli operatori dell'Ho.re.ca. e F&B, grazie alla partecipazione dei maggiori esperti e alle numerose occasioni di scambio, confronto e approfondimento. Un valore aggiunto che va ad arricchire la mission puramente commerciale della fiera, creando un evento unico nel suo genere"*

*"**Gourmet 2015** è stata per **Gambero Rosso** una sfida "vincente" – afferma **Paolo Cuccia**, Presidente di Gambero Rosso – "Proporre contenuti nuovi e stimolanti sul mondo Ho.re.ca. non è un impegno facile. Gambero Rosso ha messo in campo i suoi 30 anni di esperienza, di progetti, di lavoro e, puntando sui professionisti di oggi e di domani, ha reso questa nuova manifestazione fieristica un'esperienza positiva, sia per gli espositori, sia per il pubblico, composto da professionisti di settore e da consumatori attenti ed appassionati. Siamo certi che la collaborazione nei prossimi 4 anni con **GL events** darà nuovi ed interessanti input a chi lavora*



o si appresta a lavorare nel mondo del "mangiare fuori casa". Ricordo, inoltre, che la ristorazione è oggi il primo luogo di contatto per il turista appassionato del Made in Italy e, quindi, una vetrina fondamentale per la promozione del nostro Paese."

I risultati 2015 e i dati di mercato

Gourmet assicura l'impegno di confermarsi il punto di riferimento per gli operatori del settore, che avranno l'opportunità di conoscere le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e i must del **fuori casa professionale**.

Un progetto, nato nel 2015 con l'obiettivo di confermare **Torino e il Piemonte** capitali internazionali dell'**Ho.re.ca e Food & Beverage**, che ha riscosso da subito un grande successo. Lo scorso novembre, infatti, sono stati **oltre 8.000 i visitatori professionali** presenti a **Gourmet**, tra chef, gestori e proprietari di ristoranti, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie, ma anche **futuri imprenditori** provenienti da tutta Italia. A Lingotto Fiere hanno avuto modo di scoprire i prodotti e i servizi delle oltre **220 aziende rappresentate** e di assistere agli oltre **100 eventi** dell'area **Forum**.

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**.

Il **fuori casa**, infatti, vale oltre il **35%** del totale dei **consumi alimentari** delle famiglie, con un trend in costante crescita. Che si tratti di cappuccino e cornetto, di pranzi, cene, o dell'aperitivo, il **77%** degli italiani maggiorenni - ben **39 milioni** di persone - li consuma più o meno abitualmente fuori delle mura domestiche, portando la spesa a toccare i **76 miliardi** di euro (*Dati Fipe-Rapporto Ristorazione annuale 2015*).

A questa domanda di ristorazione, funzionale al cambiamento degli stili di vita, rispondono sempre più numerosi gli **under 35**, i più numerosi operatori, protagonisti di un importante **ricambio generazionale**.

Continua, infatti, a crescere il numero dei giovani imprenditori che decidono di impegnarsi nella professione di ristoratore. Il **40,5%** (+5% rispetto al 2014) ha meno di 35 anni e sono **6.598** quelli che nel 2015 hanno aperto un bar, un ristorante, un bistrot, una pasticceria o una gelateria, 1.000 in più rispetto all'anno scorso (*Dati Unioncamere*).

A questi nuovi imprenditori **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 2016 - evento per i professionisti di oggi e di domani si rivolge agli operatori di successo.



Gourmet 2016 sarà 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. **Futuro e innovazione** sono le due **parole chiave**: ecco perché **Gourmet** per il 2016 ha deciso di dare ancora più **spazio ai giovani imprenditori**, ampliando l'area dedicata alle **start up tecnologiche**, dando **voce anche nel forum ai nuovi chef, pizzaioli, gelatai e ristoratori**, affiancandoli, nei convegni e nei workshop in programma a Torino, a nomi già affermati. Si creerà così un momento unico di dialogo e di confronto e un'occasione per individuare nuove forme di business grazie all'incontro tra l'esperienza e tradizione da un lato, e la voglia di cambiare ed innovare delle giovani leve dall'altro.

Lo **spazio** dedicato alla parte **espositiva è stato raddoppiato e rinnovato nel layout**, con **2 padiglioni** dedicati alle aziende e un percorso suddiviso in **5 settori merceologici** per consentire ai visitatori professionali una lettura più agevole dei contenuti proposti. Un'area è dedicata ad **attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo**, una è riservata al **beverage** (acqua, vino, birra, liquori, bevande), uno spazio è focalizzato su **comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria**, una quarta area su **food** (facendo attenzione a pane, pasta, pizza) e un ultimo spazio è dedicato a **caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria**.

Il **Forum** offre anche quest'anno un fitto calendario di appuntamenti tra **incontri strategici e formativi, degustazioni, workshop e contest**, organizzati e curati dagli esperti di Gambero Rosso. Sono inoltre previste competizioni e confronti a cura di S.C.A.E. Italia (Speciality Coffee Association of Europe), showcase a cura delle aziende del settore comunicazione e incontri con l'esperto.

Gli ospiti

Numerosi gli **ospiti attesi, e già importanti conferme** – tra chef stellati, maestri di pane e pizza, bartender e gelatieri – a cui quest'anno saranno affiancati, come anticipato, **giovani imprenditori** che hanno deciso di investire nell'apertura di una nuova attività.

Qualche ghiotta anticipazione su chi di loro sarà a **Gourmet 2016**: **Davide Oldani** con *Il nuovo modello Oldani*; **Gabriele Bonci** con *Il pane, dalla scelta e lo studio delle materie prime al processo di lavorazione*; **Iginio Massari** con *La nascita di un dolce. Dalla progettazione alla realizzazione*; **Igles Corelli** con *La cucina circolare*; **Max Mariola** con *Lo street food d'autore*; **Massimo D'Addezio** con *Workshop sul Food paring e nell'Area Mixology, dove insegnerà i trucchi del mestiere del mixologist*; **Dario Laurenzi** con *Progettare e gestire un ristorante di successo*; **iFood** con *I nuovi linguaggi del cibo tra blogging e social media. Come raccontare il prodotto attraverso l'esperienza*.

Le aziende espositrici

Le iscrizioni per gli espositori sono aperte, e già **l'80% delle aziende presenti nel 2015 ha confermato la propria presenza** con uno spazio equivalente o ampliato, tra cui **AC Group, Arris Catering Equipment, Bravo, CEI Systems, Centrale del Latte di Torino, Coalvi, Costadoro, F.Ili Bogana, Kreatek, Lainox, Lantmannen Masterciok, Menù, Mezzacorona, Molini Bongiovanni, N.F. Food, Prontoservice, Salumi da Re, Santacruz, Tenuta Roletto, Unox, Ventidue**.



Gourmet sta 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 debutteranno quest'anno a Lingotto Fiere ci sono **Caffè Caravaggio, Caffè Vergnano, Caseificio Artigiana, Cono Artic, De Magi-Alchimia de' Formaggi, Giuliano Tartufi, Granda Zuccheri, Italmill, Olibar, Olio Sommariva, Pastificio De Matteis, Salomon Food World, Sanitars, Tenuta Iacovazzo, Torrefazione Portioli.**

Tutte le informazioni per partecipare sono disponibili sul sito www.gourmetforum.it

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

Seconda edizione

13-15 novembre 2016

Lingotto Fiere – Padiglioni 2 e 3

Via Nizza 294 – Torino

www.gourmetforum.it

info@gourmetforum.it

facebook.com/GourmetforumTorino

Info stampa

Ufficio stampa Gourmet 2016

Carola Nota

Mob +39 340 68 78 344

carola@thundercommunication.it

Relazioni esterne GL events Italia – Lingotto Fiere

Chiara Camoirano

Mob +39 335 84 66 472

chiara.camoirano@lingottofiere.it

Paola Rangeri

Coordinamento Ufficio Stampa Gambero Rosso

Mob +39 347 49 23 179

Tel +39 06 551121