

BLUARTE

Golositalia food and more ti aspetta a Brescia

Golositalia: Dove il Cibo fa Spettacolo. Dal 25 al 28 febbraio 2017 a Montichiari (Brescia) la sesta edizione del salone dedicato a food e attrezzature per la ristorazione. Novità: l’Arena Eventi.

Redazione



Golositalia & Aliment torna al Centro Fiera del Garda di Montichiari (Brescia) dal 25 al 28 febbraio 2017. Dopo il successo della scorsa edizione, frequentata da oltre 70.000 persone, ci sono tutte le premesse per confermare - e ulteriormente accrescere - il consenso verso una formula unica nel suo genere, che coniuga le ultime novità del professional equipment ai prodotti tipici delle regioni italiane e di svariati paesi esteri. Un evento che interessa tanto il pubblico professionale quanto gli appassionati di enogastronomia che qui possono conoscere, degustare ed acquistare prodotti spesso introvabili.

L'edizione 2017 vede un'ulteriore crescita rispetto all'anno precedente, non solo nelle dimensioni, ma anche nella qualità dell'offerta. 640 espositori, il 15% in più rispetto al 2016, suddivisi in sei padiglioni, di cui tre dedicati al mondo professionale. Sei le aree tematiche: food, wine, beer, bio-vegan-gluten free, professional technology & restaurant e franchising.

“Quest’anno - spiega Mauro Grandi, direttore di Golositalia - pensiamo di arrivare a 78.000 presenze. È un evento molto sentito nel territorio a cui la gente sente di non poter mancare, ma sta crescendo anche il pubblico degli operatori professionali, come ristoratori, gestori di bar, birrerie e gelaterie, catering e grossisti specializzati, ma anche buyer e operatori della GDO”.

Novità di quest’anno sarà l’Arena Eventi, uno spazio in cui gli chef saranno protagonisti di show cooking e dibattiti con un confronto diretto con il pubblico. Tra le presenze finora confermate spicca il nome del maestro pasticciere di fama internazionale Ernst Knam.

Completa il calendario degli eventi un fitto programma di corsi di cucina, convegni, seminari e dimostrazioni, rivolti sia all’operatore del settore che vuole aggiornarsi, sia all’appassionato che intende mettersi alla prova. Molto varie le tematiche affrontate: dai corsi di pasticceria pensati per i più golosi a quelli per chi convive con intolleranze o allergie; dai consigli per avviare un bar o un’altra attività nel campo dell’enogastronomia alle Master Class con sommelier e degustatori.

Da segnalare anche un nuovo concorso per Bartender e la nuova edizione del Trismoka Challenge, il concorso che selezionerà il miglior barista di Brescia e Bergamo per la finale del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria.

Il calendario completo degli eventi, con le descrizioni, i costi e altre informazioni su www.golositalia.it.

Redazione
(14/12/2016)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it