



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** – 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'Horeca 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 golosa 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](https://www.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