



ASCOM CONFCOMMERCIO TORINO E PROVINCIA, EPAT TORINO E FIPE PARTNERS A GOURMET EXPOFORUM

LE PIATTAFORME TRIPADVISOR E THE FORK PROTAGONISTE DI UN EVENTO DEDICATO ALLA RISTORAZIONE FRA INNOVAZIONE E QUALITÀ

Dal 13 al 15 novembre 2016 al Lingotto Fiere di Torino è di scena la seconda edizione di Gourmet ExpoForum, la manifestazione nazionale professionale rivolta al comparto Ho.re.ca (Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food&Beverage

Importante **occasione di confronto tra gli operatori del settore**, Gourmet si rivolge a un target **specificamente business** (gestori, proprietari e addetti ai lavori di ristoranti, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie, distributori e rivenditori, architetti, professionisti della comunicazione, etc.), che a Torino avrà la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e i **must del fuori casa professionale** del futuro.

Ad oggi Gourmet ha già registrato **3000 visitatori pre-accreditati**, di cui oltre **2000** già prenotati agli **82 appuntamenti del Forum**, il cuore pulsante della manifestazione **coordinato dal team redazionale di Gambero Rosso**. Un insieme di incontri 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 pasticcere **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**.

Inoltre quest'anno Gourmet **raddoppia lo spazio espositivo**, con **330 aziende rappresentate provenienti da tutta Italia** e con un percorso allestito all'interno del **padiglione 2**, suddiviso in **5 aree tematiche**. Uno spazio è dedicato ad **attrezzature, forniture, arredi e complementi d'arredo**, uno è riservato al **beverage**, un'area a **comunicazione, servizi, start up, enti ed editoria**, una al **food** - pane, pasta, pizza - e uno spazio a **caffè, macchine da caffè, tè, pasticceria e gelateria**.

Ascom-Epat Torino e Provincia e Fipe saranno presenti nelle **tre giornate** della manifestazione con **workshop, consulenze mirate agli operatori del settore da parte di esperti** della nota piattaforma di prenotazione on line **The Fork** e proposte di servizi da parte delle aziende innovative **Satsipay e Securshop**.

In particolare, **nella giornata di lunedì 14 novembre** si svolgerà un interessante **convegno curato da Tripadvisor e The Fork su recensioni e prenotazioni on line**, in cui i maggiori esponenti delle due importanti piattaforme digitali incontreranno gli operatori dei pubblici esercizi e dei ristoranti torinesi.

Il focus ha l'obiettivo di informare le imprese sull'opportunità fornite dai sistemi di recensioni e prenotazioni online e di illustrare gli strumenti per gestire al meglio la presenza sul web e la relazione con i clienti reali e potenziali.

*“Negli ultimi anni – dichiara **Maria Luisa Coppa** – la ristorazione è stata investita da una “rivoluzione digitale” che ha permesso alle nostre imprese di crescere e di acquisire nuova clientela alla ricerca della qualità. Gourmet rappresenta un’ottima occasione di confronto fra esperti ed imprenditori e le stesse aziende. Non poteva quindi mancare la nostra partecipazione e il nostro sostegno”.*

*Alla sua seconda edizione - dichiara **Nadia Bosia**, responsabile nuovi progetti GL events - Gourmet è già uno degli eventi nazionali più importanti per i professionisti del settore Horeca e Food&Beverage. Operatori di tutta Italia considerano l’evento torinese un momento fondamentale di formazione e aggiornamento professionale. Ma Gourmet è anche una grande opportunità per chi si vuole affacciare a questo mondo per la prima volta. Qui infatti si possono trovare nuove soluzioni e nuovi format commerciali, o ricevere i consigli degli esperti dal punto di vista finanziario, fiscale e di marketing, al fine di ottimizzare gli investimenti e ridurre gli errori che si possono commettere nell’avvio di una nuova attività.*

*“Nel Forum a Gourmet – afferma **Francesco Dammicco**, direttore commerciale **Gambero Rosso** – presentiamo l’esperienza di 30 anni di attività del Gambero Rosso. In questi tre decenni abbiamo favorito la crescita dell’offerta del mangiare “fuori casa” dando visibilità alle realtà di qualità, ai locali innovativi, alle nuove formule della ristorazione.*

Questo lo facciamo ogni anno con le nostre guide dedicate ai migliori Ristoranti, Bar, Pizzerie, Pasticcerie, Street Food d’Italia.

A Gourmet portiamo il meglio di questo mondo come stimolo per tutti i professionisti di oggi e di domani.”