

Gourmet chiude con 10.600 visitatori professionali **L'evento diventa biennale e nel 2018** **ospiterà le finali europee del Bocuse d'Or**

*Conclusa a Torino la seconda edizione della manifestazione per gli operatori del settore.
Nel 2017 Gourmet Pop, la versione esperienziale per il grande pubblico*

Torino, 15 novembre 2016

Si conclude oggi a **Lingotto Fiere** la **seconda edizione di Gourmet**, l'**expoforum professionale** rivolto al comparto **Ho.re.ca.** (Hotellerie, Restaurant, Catering) e **Food & Beverage**.

Sono oltre **10.600 i visitatori professionali accreditati** nei 3 giorni di evento, **provenienti da tutta Italia**, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, dalla Valle d'Aosta alla Sardegna. Un dato che fa registrare un **+27%** rispetto alla **prima edizione**, quando i visitatori furono **8.300**.

Altro dato significativo è quello della presenza da fuori regione: **tra tutti gli operatori** giunti a Lingotto Fiere, infatti, circa il **40% proviene da fuori Piemonte**, e **l'11% dei visitatori viene dalle regioni del centro-sud**. Un pubblico formato dai protagonisti del fuori casa professionale: gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche **futuri imprenditori** - che a Torino hanno avuto la possibilità di scoprire, tra **le 330 aziende presenti** al Lingotto, le nuove tendenze, i prodotti e le tecnologie all'avanguardia.

In occasione dell'edizione del 2018 Gourmet ospiterà le finali europee del Bocuse d'Or

La **terza edizione di Gourmet** - che da quest'anno diventa biennale - è in programma dal **10 al 12 giugno 2018**. Per l'occasione, **l'evento accoglierà la finale europea del Bocuse d'Or 2018**. L'11 e il 12 giugno 2018 infatti 20 giovani chef europei, vincitori delle rispettive selezioni nazionali, tenteranno di succedere a Tamas Szell (Ungheria) nell'aggiudicarsi il Trofeo Europeo e conquistarsi così il posto per la finale mondiale del 17° Bocuse d'Or, in programma nel gennaio 2019 al Sirha di Lione.

Il Forum: i sold out e i grandi ospiti

Il **forum**, curato dal team redazionale di **Gambero Rosso**, è stato il vero cuore di Gourmet, con **oltre 80 appuntamenti** sviluppati secondo **4 modalità** - i dibattiti del **Forum**, i **Workshop**, le **Degustazioni** e le master class nell'**Area Mixology** - con i **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, che hanno fornito preziosi **consigli e indicazioni su vari aspetti della professione**: dalla costruzione del menu all'impostazione della **carta dei vini** e della **birra**, dai nuovi linguaggi del cibo alle nozioni di base di social media marketing, fino all'utilizzo di nuove tecnologie.

Tra gli ospiti di spicco alternatisi sul palco di Gourmet:

Gli chef Igles Corelli, Marcello Trentini, Ivan Milani, Vittorio Fusari, Max Mariola, Davide Oldani, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo e Giorgione;

I pizzaioli Patrick Ricci, Enzo Coccia e Massimiliano Prete;

I pasticceri e cioccolatieri Iginio Massari, Guido castagna, Fabrizio Galla e Alessandro Dalmasso

Gli **eventi del forum** sono stati **seguiti da più di 3.000 visitatori**, e oltre **25 incontri** sono andati **sold out** già nei giorni antecedenti l'evento, tramite prenotazione online.

Tra gli appuntamenti più apprezzati, **Progettare e gestire un ristorante di successo** con lo chef Cesare Battisti, **Il pane, alimento quotidiano** con Gabriele Bonci, **L'evoluzione del modello Oldani, Spreco zero. La cucina circolare di Igles Corelli** e gli eventi della sala **Mixology**, capitanati da **Massimo D'Addezio**.

Gli affari delle aziende protagoniste

Gourmet ha raccolto le testimonianze di alcuni dei protagonisti dell'evento, che hanno acquisito nuovi contatti professionali e fatto affari per 3 giorni.

Enrico Rovella, dell'azienda **Compagnia dei Caraibi** e rappresentante della **Federazione Italiana Barman**, ha parlato di "esperienza interessante. Abbiamo stabilito molti nuovi contatti, soprattutto lunedì, giorno in cui l'affluenza è stata più alta. In generale comunque abbiamo incontrato un pubblico interessato e competente. Siamo soddisfatti e ripeteremo l'esperienza".

Andrea Magi, di **De' Magi Alchimia de' formaggi**, è soddisfatto: "La manifestazione dal nostro punto di vista è riuscita. Lunedì è stata la giornata più proficua, abbiamo raccolto una ventina di contatti, tra ristoratori e operatori, molto interessanti". **Michele Soriano di Ristopiù** è entusiasta: "Una seconda edizione che per noi è andata ancora meglio dello scorso anno. Abbiamo incontrato molti professionisti interessati: **380 soltanto il primo giorno, 150 il secondo**. Torneremo sicuramente la prossima edizione". Prima esperienza a Gourmet per **Granda Zuccheri**, con bilancio positivo. "È stata un'importante occasione di visibilità – dichiara Anna Sara Rinaudo. Abbiamo avuto la possibilità di interfacciarci con **molti potenziali clienti** con i quali speriamo di poter stringere degli accordi di collaborazione".

Grande successo anche dell'area collettiva **Salumi da Re**, progetto di **Gambero Rosso** e **Antica Corte Pallavicina** che ha coinvolto **12 produttori** di alta qualità del mondo dei salumi italiani. Allo stand di **Dolce Torino** impressioni positive: "Siamo molto contenti e soddisfatti dell'esperienza. Siamo subito entrati in sintonia con gli altri espositori, con alcuni di loro abbiamo già preso accordi di lavoro per collaborazioni."

Andrea Vaglianti di Unox ritiene che la qualità della manifestazione sia migliorata rispetto allo scorso anno, e auspica che si mantenga questo standard di crescita per le prossime edizioni. **Piero Panepinto di Rancilio**, azienda leader nelle **macchine per caffè**, è molto soddisfatto: "siamo contenti dell'iniziativa, mancava una fiera del settore nel nord ovest. È stata un'ottima vetrina per noi e per i nostri concessionari."

Il b2b in collaborazione con il Ceipiemonte

Grazie alla collaborazione con **Ceipiemonte**, Gourmet ha dato la possibilità alle realtà piemontesi e valdostane di sviluppare il proprio business.

Lunedì 14 e martedì 15 novembre si sono svolti presso la Terrazza Piemonte **88 incontri b2b** tra **48 aziende piemontesi e valdostane** con **5 buyer esteri** - due francesi, due tedeschi e uno svizzero. Gli appuntamenti sono stati organizzati secondo un'agenda studiata su misura, sulla base dell'abbinamento tra le richieste degli operatori stranieri e l'offerta delle aziende candidate, e hanno creato una importante opportunità per la **vendita all'estero dei prodotti agroalimentari** delle aziende del territorio.

L'iniziativa rientra nel Progetto Integrato di Mercato (PIM) Europa Continentale e nel Progetto Integrato di Filiera (FIP) Piemonte Food Excellence, gestiti dal Centro Estero per l'Internazionalizzazione (Ceipiemonte) su incarico di Regione Piemonte, cofinanziati dal Fondo di Sviluppo e Coesione.

Presentata a Gourmet la squadra piemontese di Euroskills 2016

Grazie alla collaborazione con l'**Agenzia Piemonte Lavoro**, a Gourmet è stata presentata la squadra dei giovani piemontesi che parteciperà ai **Campionati europei EuroSkills 2016**, le competizioni che si terranno in Svezia dal 1° al 3 dicembre a Gothenburg. Il team piemontese è composto da **8 giovani competitor**, che hanno vinto le selezioni regionali WorldSkills Piemonte, realizzate a Torino nell'ottobre 2015: Bianca Iuliana Apetrei, Cameriera, Consorzio per la Formazione Innovazione e Qualità "C.F.I.Q." di Pinerolo (TO); Kevin Longo, Muratore, F.S.C. (Formazione Sicurezza Costruzioni) di Torino; Chiara Bruno Mattiet, Cuoca, Centro InterAziendale Canavesano "C.Ia.C. F. Prat" di Ivrea (TO); Giada Perrino, Estetista, Centro Nazionale Opere Salesiane Formazione e Aggiornamento Professionale CNOS FAP di Fossano (CN); Veronica Cerviello, Grafica, Istituto di Istruzione Superiore "Veslo Mucci" di Bra (CN); Simone Cassino, Meccanico, Centro Nazionale Opere Salesiane Formazione e Aggiornamento Professionale CNOS FAP di Fossano (CN); Irene Porretta, Operatrice Socio-Sanitaria, Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "Castigliano" di Asti; Denise Giacosa, Hotel Receptionist, Istituto di Istruzione Superiore "Giolitti - Bellisario" di Mondovì (CN). I **ragazzi saranno accompagnati da 8 docenti e professionisti**, che faranno parte anche delle giurie di esperti che valuteranno le prove di abilità. La collaborazione tra Gourmet e l'**Agenzia Piemonte Lavoro** continuerà anche nella prossima edizione.

Le guide del Gambero Rosso

Gourmet è stata l'occasione per la presentazione di 2 nuove edizioni delle **guide del Gambero Rosso: Berebene**, per conoscere ottimi vini a meno di 10 euro, e **Pasticceri & Pasticcerie**, con le meraviglie dell'arte bianca. Al **primo posto** si conferma **Pasticceria Veneto di Brescia**, di **Iginio Massari**. Novità dell'anno della guida è la **Pâtisserie des Revêts**, creatura di **Philippe Conticini** che ha voluto portare la sua insegna in terra meneghina. Il premio Pasticcere emergente 2017 è invece andato a **Marta Boccanera e Felice Venanzi** della pasticceria **Grùè** di Roma.

Appuntamento al 2017 con la versione di Gourmet per il grande pubblico

A partire da quest'anno Gourmet, nella sua **declinazione b2b**, diventa biennale e si svolgerà negli anni pari. Negli anni dispari invece Gourmet avrà un **format esperienziale** dedicato al grande pubblico, ai foodies e agli appassionati: l'appuntamento è **dal 9 al 12 novembre 2017**.

INFO

Gourmet – Expoforum Horeca Food & Beverage

Salone professionale horeca e food&beverage

13-15 novembre 2016 | Lingotto Fiere – Torino

Target: Operatori professionali (gestori e proprietari di ristoranti, hotel, bar, enoteche, pub, pasticcerie e panetterie, chef, distributori e grossisti, architetti, operatori della filiera) e futuri imprenditori)

Web

www.gourmetforum.it

www.gamberorosso.it/gourmetforum/

Social

facebook.com/gourmetforumtorino

twitter.com/gourmet_forum