

Golositalia®

9ª EDIZIONE

FOODSERVICE

GOURMET

23 > 26 Febbraio 2020
da Domenica a Mercoledì
Operatori **PROFESSIONALI**

22 > 25 Febbraio 2020
da Sabato a Martedì
Aperta al **PUBBLICO**

Febbraio
2020

Centro
Fiera del Garda
MONTICHIARI
BRESCIA

FOOD



GOURMET



BEVERAGE



TECHNOLOGY



Tutta l'eccellenza del fuori casa



www.golositalia.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

La nona edizione della fiera Golositalia, manifestazione di riferimento nel Nord Ovest per il **mondo food, beverage e professional equipment** per la ristorazione si svolgerà presso il **Centro Fiera del Garda, Montichiari (BS) dal 22 al 26 Febbraio 2020**. L'atteso evento firmato Italian Exhibition Group, è un'imperdibile occasione di aggiornamento professionale per scoprire prodotti genuini e imparare a padroneggiare tecniche e procedimenti per utilizzarli in maniera creativa, in collaborazione con partner d'eccezione, chef rinomati ed esperti.



Perché esporre a Golositalia

- ① **Golositalia è la fiera di riferimento per il nord ovest d'Italia del settore food, beverage, tecnologie e accessori** per il canale **HO.RE.CA**. In un unico appuntamento puoi sviluppare reti commerciali, concludere ordini, incrementare la Brand Awareness nei confronti di un pubblico altamente profilato, fare networking.
- ② Una piattaforma al servizio dell'espositore che consente di raggiungere **oltre 35.000 operatori di settore** profilati. Inoltre, ottieni visibilità mediatica grazie ad una importante campagna di comunicazione su media di settore, stampa generalista e social.
- ③ **I tuoi prodotti sotto i riflettori durante gli eventi**, dimostrazioni e show cooking. Puoi presentare le novità direttamente sul palco con il coinvolgimento di chef internazionali, giornalisti e influencer.
- ④ **Un format originale e innovativo** che unisce le eccellenze enogastronomiche del nostro paese a specialità food per la ristorazione fuori casa.

Chi visita

Aperta al grande pubblico da Sabato 22 a Martedì 25 febbraio, da Domenica 23 a Mercoledì 26 febbraio è aperta a tutti gli operatori del settore HO.RE.CA. L'abbinata nasce per permettere agli espositori di ottenere ordini, contatti commerciali e contemporaneamente di farsi conoscere dal grande pubblico.

Le due anime di GOLOSITALIA

GOURMET

Aperta al PUBBLICO

22>25 Febbraio 2020
Da Sabato a Martedì

L'area dedicata al grande Pubblico di appassionati (**padiglioni 7 e 8**), accoglie le eccellenze dell'enogastronomia italiana, con aree tematiche dedicate ai prodotti gourmet, al vino, alle birre artigianali, alle intolleranze alimentari, ai prodotti bio e per vegani. Viaggi sensoriali alla scoperta di abbinamenti inusuali o semplicemente imparare a conoscere meglio i nostri prodotti tipici.



FOODSERVICE

Dedicata agli OPERATORI PROFESSIONALI

23>26 Febbraio 2020
Da Domenica a Mercoledì

L'area dedicata agli Operatori Professionali (**padiglioni 1 e 5**) dove le aziende leader nel comparto **HO.RE.CA.** presentano impianti, prodotti food&beverage, attrezzature e servizi per bar, ristoranti, pizzerie, hotel e strutture ricettive, gelaterie, pasticcerie, buyer.



Facts & Figures 2019

35.240
OPERATORI
PRO

35.240 presenze
di operatori
professionali.

550
ESPOSITORI

550 espositori
provenienti da
tutta Italia.

OLTRE 60
EVENTI

oltre 60 eventi
in programma dedicati
sia agli operatori che
agli appassionati.

Training & Competitions

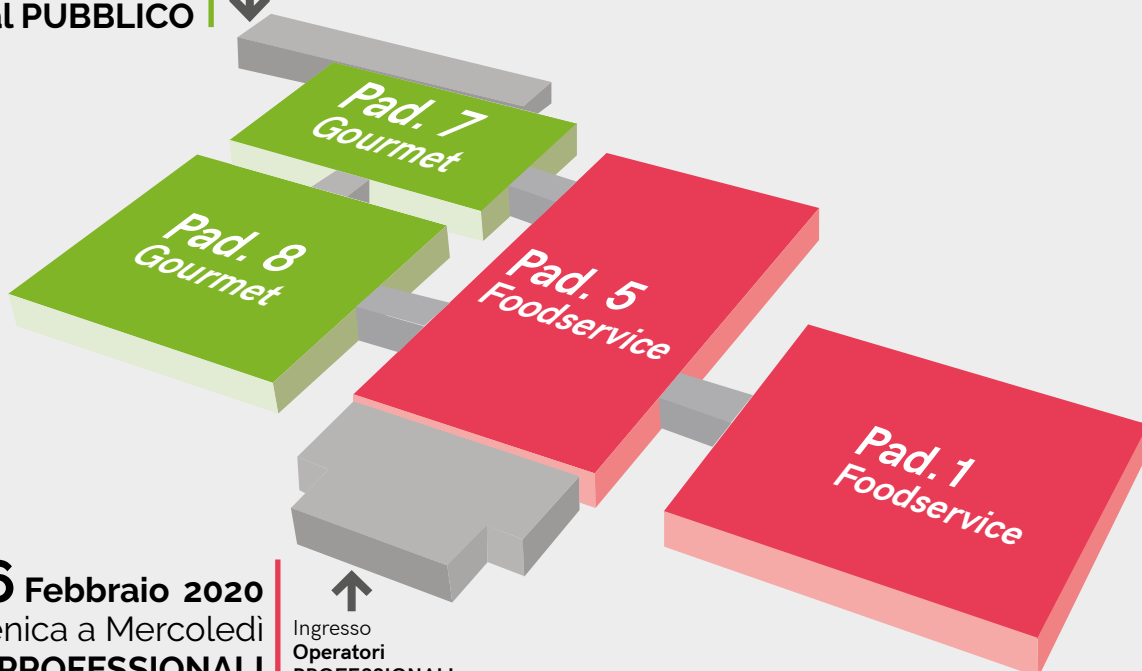


I prodotti sotto i riflettori durante i concorsi, gli eventi le dimostrazioni e show cooking.

5 giorni ricchi di workshop, seminari e corsi di degustazione rivolti agli operatori di settore in collaborazione con CAST Alimenti, l'azienda bresciana partecipata da Italian Exhibition Group, una delle eccellenze del territorio coinvolte nel ricco programma eventi che animano la kermesse. Gare per professionisti che vedono coinvolti come giudici chef e maestri di caratura internazionale. Interessanti incontri guidati da relatori che illustrano approfondimenti, strategie, news e curiosità del settore.

22>25 Febbraio 2020
da Sabato a Martedì
Aperta al **PUBBLICO**

Ingresso
PUBBLICO



23>26 Febbraio 2020
da Domenica a Mercoledì
Operatori PROFESSIONALI



Ingresso
Operatori
PROFESSIONALI

Layout 2020

In esposizione

HO.RE.CA.

Linea di prodotti per gli operatori più esigenti e sempre alla ricerca di un gusto ed un sapore unico. Matching continuo tra espositore ed operatore.

PROFESSIONAL EQUIPMENT & HO.RE.CA. SERVICE

Aziende leader del settore che espongono impianti, attrezzature e accessori per la ristorazione professionale, apparecchiature per la lavorazione e la conservazione degli alimenti, attrezzature e accessori per il bar, macchine da caffè, arredo bar e non solo.

WINE & BEVERAGE

Un'intera area espositiva progettata interamente per il settore beverage. Dalle aziende vitivinicole, dove il visitatore avrà la sensazione di viaggiare di regione in regione potendo degustare le diverse fragranze delle molteplici qualità di vino esposte, ai succhi e soft drink, dalle acque minerali ai distillati, un evento unico per conoscere il meglio del mondo in bottiglia.

TRADITIONAL FOOD

Prodotti tipici di alta qualità del territorio nazionale ed internazionale. Il contatto diretto tra l'organizzazione ed i food producers rappresenta un marchio di garanzia, ogni anno il ventaglio dei prodotti o erti aumenta dando vita ad una esposizione completa nel suo genere.

INTERNATIONAL

Prodotti internazionali food & beverage presentati direttamente dalle aziende produttrici provenienti da Paesi europei ed extra europei per soddisfare anche il ricercatore più esigente.

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Collaborazione con le più importanti associazioni di categoria e rappresentanza aziendale sia del territorio nazionale che internazionale.

OUTDOOR, WELLNESS & SPA

Strutture, impianti, giardini, arredi e tutto ciò che riguarda l'outdoor ed il settore wellness & spa sarà presentato per fornire tutte le tecnologie e le ultime tendenze di design.





CAST Alimenti

(Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli Alimenti) è un istituto di formazione e aggiornamento nato a Brescia nel 1997.

Unica scuola in Italia ad offrire corsi per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificamente attrezzate.

CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare.



GOLOSITALIA e COSMOFOOD

rappresentano un marketplace attrattivo, per buyer ed aziende dell'Horeca, nelle aree strategiche di Veneto e Lombardia. Le manifestazioni offrono una visione completa per la ristorazione fuori casa, proponendo a professionisti ed appassionati due percorsi tematici distinti. Un mix tra aspetto esperienziale e piattaforma di business che rende GOLOSITALIA e COSMOFOOD punti di riferimento, per le rispettive aree, nel settore della ristorazione.



Group Brand Manager

Flavia Morelli

Tel. 0541 744248

flavia.morelli@iegexpo.it

Brand Manager

Lara Cristina Wruss

Tel. 0541 744469

lara.wruss@iegexpo.it

Marketing Manager

Nicola Succi

Tel. 0541 744643

nicola.succi@iegexpo.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future