



► 1 gennaio 2017



La manifestazione, nata nel 2015 da una strategica collaborazione tra GL events Italia e Gambero Rosso, chiude con 10.600 visitatori professionali. Gourmet ExpoForum - fiera-evento dedicata agli appassionati e agli operatori professionali nel mondo HoReCa - dà appuntamento al 2018: dal 10 al 12 giugno 2018, accoglierà anche la finale europea del Bocuse d'Or 2018



► 1 gennaio 2017

EXPOFORUM 2016

Gourmet Exporforum vede coesistere due anime: quella espositiva e quella di approfondimento. Da una parte 330 aziende, organizzate in un percorso suddiviso in 5 settori merceologici dedicati all'HoReCa. Dall'altra il Forum, cuore pulsante della manifestazione, dove cuochi, professionisti, gelatieri, mugnai, barmani, panificatori, giornalisti, pizzaioli, pasticceri, critici gastronomici, ristoratori, cioccolatieri, birrai, torrefattori si incontrano per confrontarsi sulle idee, sui piatti, sulle formule strategiche. Il tutto coordinato e reso omogeneo dal lavoro del team redazionale che durante l'anno si occupa di produrre i contenuti per la content factory del Gambero Rosso.



GLI ESPOSITORI. La scelta di concentrarsi su un pubblico professionale e di costruire un evento come un grande laboratorio a loro uso e consumo, sembra essere l'anima vincente della kermesse torinese. Così almeno da quello che affermano gli espositori. Li abbiamo incontrati e abbiamo chiesto loro dei giudizi sintetici sull'esperienza.

RISTOPIÙ | Michele Soriano: «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».

GRANDA ZUCCHERI | Anna Sara Rinaudo: «Prima esperienza, soddisfacente. È stata un'importante occasione di visibilità. Abbiamo avuto la possibilità di interfacciarci con gli altri espositori, molti dei quali potenziali clienti con i quali speriamo di poter stringere degli accordi di collaborazione».

RANCILIO | Piero Pancipinto: «Mancava una fiera del settore nel Nord Ovest: è stata per noi e per i nostri concessionari un'ottima vetrina».

DOLCE TORINO | Daniele Giachino: «Siamo subito entrati in sintonia con gli altri espositori. Con alcuni di loro abbiamo già preso accordi di lavoro per collaborazioni».

MOLINI BONGIOVANNI: «Gli incontri che abbiamo organizzato sono stati molto seguiti. Anche durante le dimostrazioni allo stand erano sempre molti i curiosi e le persone interessate che si fermano ad assistere e a prendere appunti».

COMPAGNIA DEI CARAIBI | **FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN** | Enrico Rovella: «Contatti ce ne sono stati, la fiera ha funzionato. È stata un'esperienza interessante, in generale abbiamo incontrato un pubblico interessato e competente».

DE' MAGI ALCIMIA DE' FORMAGGI | Andrea Magi: «Siamo soddisfatti, 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. Domenica c'è stato tanto pubblico composto soprattutto da privati e meno operatori. È importante esserci a queste manifestazioni, danno sempre visibilità».





► 1 gennaio 2017



IL FORUM. I PROTAGONISTI. Gli ospiti del Forum di Gourmet sono i protagonisti dell'enogastronomia italiana che sentiamo ogni giorno nel lavoro al Gambero Rosso: mensile, guide, Channel, settimanale, libri... Li abbiamo voluti coinvolgere qui a Gourmet perché al di là della loro notorietà - riteniamo che siano persone con grande esperienza e con tante cose da dire e da insegnare al mondo Horeca in senso ampio, riflettendo e individuando insieme nuovi percorsi e strategie per il futuro.

Un enorme grazie a Nicola Batavia, Cesare Battisti, Simona Beltrami, Massimo Bernardi, Gabriele Bonci, Simone Breda, Davide Buongiorno, Guido Castagna, Valerio Angolino Catella, Enzo Coccia, Igles Corelli, Andrea Cuomo, Massimo D'Addeo, Gennaro D'Ignazio, Alessandro Dalmasso, Federico De Cesare Viola, Simone De Feo, Alessandro Del Trotti, Nicola Di Tarsia, Vittorio Fusari, Fabrizio Galla, Piera Genta, Giorgione, Daniele Gulti, Dario Laurenzi, Max Mariola, Iginio Massari, Miro Mattalia, Alessandro Mecca, Antonio Menconi, Giovanni Milana, Ivan Milani, Da-

vide Oldani, Giovanni Parnanzone, Mauro Pellegrini, Giancarlo Perbellini, Matias Perdomo, Alessandro Pipero, Thomas Piras, Massimiliano Prete, Marco Radicioni, Marco Reitano, Patrick Ricci, Francesco Romanazzi, Maurizio Rossi, Ugo Sanvitti, Luca Sessa, Stefano Sforza, Andrea Soban, Vincenzo Tattolo, Alessandra Tinozzi, Roberto Tomei, Marco Trabucco, Roberto Tradito, Marcello Trentini, Michele Valotti, Davide Valpreda, Pietro Vergano, Anna e Claudio Vicina, Valerio Massimo Visintin, Elena Wendy Bosca.

Un ringraziamento particolare ai cuochi della Federazione Italiana Cuochi, agli esperti di SCAE e agli ospiti dell'Area Mixology che quest'anno, insieme all'Olive Oil Bar, ha rappresentato una grande novità. E ancora Alternative Italia per aver accolto tutti i migliori pasticceri premiati dalla guida Pasticceri&Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso; NH Torino Lingotto per aver ospitato i relatori; Turin Palace Hotel, Enoteca Rossorubino ed Enoteca Papà Noè per aver organizzato insieme a noi delle belle serate all'insegna del gusto e del divertimento.

I COMPAGNI DI VIAGGIO.

Ovviamente tutto questo è stato reso possibile grazie a partner appassionati e illuminati che hanno voluto condividere con Gambero Rosso lo sforzo di dar vita all'evento. Ringraziamo tutti, con la speranza di nuovo a Gourmet ExpoForum nel 2018, quando la manifestazione ospiterà anche il Bocuse d'Or Europa, una delle più importanti competizioni gastronomiche tra i giovani chef.

LE AZIENDE DI OLIO: Ca' Rainone - Bonomelli, Centonze, Decimi, Cosmo Di Russo, Dievole, Domenico Ruffino, Fattoria Maria Petrillo, Felice Ardito, Fonte di Foiano, Frantoio Franci, Il Cervo Rampante, Il Conventino di Monteciccardo, Intini, Mezzecrete, Montecappone, Oleificio Matalucci Ortenzia, Olio del Colle, Olio Traldi, Pacioni Barbara, Pomario, Sorelle Garzo, Tenuta Gallinella, Titone e Trappeto di Caprafico. **LE AZIENDE SALUMI DA RE:** Antica Corte Pallavicina, Italgroup, L'Antica Norcineria, La Bottega del parco - San Rossore, La Rocca, Martina Franca, Paganoni, Ruliano e Salumificio BBS.



LA MANIFESTAZIONE È STATA RESA POSSIBILE GRAZIE AL SOSTEGNO DEI NOSTRI PARTNER: Biavo, Duni, Gancia, La Tresa, Le Meraviglie del Gusto, Mezzacorona, Molini Bongiovanni, Molino Magri, Molini Spigadoro, **Montalbera**, Quinta Armonia, Rgmania, Ron Zacapa, Sabatini Gin, Tannico, Zed Experience + Tekmar.

