

Gourmet - Expoforum Ho.re.ca. Food & beverage dal 22 al 24 novembre a Torino

Oltre 60 appuntamenti tra forum formativi e strategici, workshop, degustazioni, contest per le scuole professionali.

§Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino è di scena la prima edizione di Gourmet, l'expoforum rivolto al comparto **Ho.re.ca.** (Hotellerie, Restaurant, Catering) e **Food & Beverage.**

Un'occasione unica di confronto tra gli operatori del settore, (gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie, etc.), che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e i *must* del **fuori casa professionale** del futuro.

Gourmet nasce da una **collaborazione strategica** tra **GL events**, leader mondiale nel settore degli eventi, e **Gambero Rosso**, uno dei più importanti brand in ambito Food & Beverage a livello nazionale e internazionale. Gourmet è un luogo dove **domanda e offerta si incontrano**, dove creare opportunità concrete per fare nuovi affari. **Cinque i focus tematici** della manifestazione:

- Food & beverage, vini & alcolici
- Tecnologie
- Panetteria, pasticceria, gelateria, caffè, cioccolato
- Macchinari, attrezzature, arredi, arte della tavola, innovazione, design
- Servizi, formazione, lavoro, e-commerce, web marketing

Il **Forum** è il cuore pulsante della manifestazione e si sviluppa in oltre **60 appuntamenti** – curati dal team redazionale di Gambero Rosso – che si sviluppano secondo **5 modalità**:

- **Forum strategici.** Tutto ciò che è importante sapere prima di investire in un'attività, dai consigli legali e fiscali a quelli pratici e organizzativi, ma anche tutto ciò che bisognerebbe sapere se si ha già un'attività, dalle soluzioni di promozione attraverso il web marketing e i social network ai servizi di prenotazione online in circolazione.
- **Forum formativi.** Spazio ai temi gestionali: dall'allestimento della location e della tavola al servizio di sala, dalla costruzione di una carta dei vini funzionale al management di alberghi e ristoranti.
- **Workshop formativi e seminari,** con il coinvolgimento degli espositori. Dall'olio alla pasta fresca, dalla cucina senza glutine a quella vegana, dalla pizza ai dolci: un'esperienza unica dove poter toccare con mano materie prime ed utensili, scoprirne i segreti e le peculiarità e cimentarsi nella realizzazione di piatti unici sotto la guida attenta dei migliori chef.
- **Degustazioni** di pane, vino, cioccolato, spirits e molto altro, condotte dagli esperti del settore. Per il piacere di soddisfare ogni senso, farne esperienza e arricchire le proprie conoscenze.
- **Contest** per giovani e professionisti, con veri e propri momenti di competizione: un'occasione per mettere in evidenza competenze ed abilità di giovani studenti degli istituti alberghieri di tutta Italia.
- **Le Scuole di Gambero Rosso a Gourmet.** In occasione di Gourmet si potranno frequentare i corsi delle scuole di Gambero Rosso: "Le diverse tecniche di cottura" (La cottura indiretta sottovuoto a vapore; La cottura a bassa temperatura; La cottura diretta a vapore puro); "La panificazione"; "Gluten free e alta pasticceria: un binomio possibile?"; "Gluten free con gusto".

Una grande opportunità per gli addetti del settore di scoprire, in un solo evento, le **tendenze in cucina, i nuovi format, le nuove normative, le nuove app o servizi online utili.**