

## Programma forum

Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino è di scena la prima edizione Gourmet, nuova manifestazione professionale rivolta al comparto **Ho.re.ca** (Hotellerie, Restaurant, Catering) e **food&beverage**. Un evento che mira a confermare Torino capitale internazionale del settore enogastronomico e punto di riferimento per gli **operatori del settore**. La manifestazione, organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso, è infatti una tre giorni di confronto e incontro dedicata ai professionisti del settore, che qui potranno scoprire le **nuove tendenze**, le **tecnologie all'avanguardia** e i must del fuori casa professionale. Non solo, potranno conoscere le **start up gastronomiche** o i **siti di e-commerce** e di prenotazione online, sempre più utili in questi anni caratterizzati dal digitale, e avranno l'opportunità di informarsi sulle **ultime novità nel campo legislativo europeo**. Gourmet si rivolge dunque a un target **specificamente business** (gestori, proprietari e addetti di ristoranti, hotel, bar, pub, pasticcerie, panetterie, etc.).

Gambero Rosso si occuperà di gestire i contenuti affrontando ciascun focus attraverso:

- Forum strategici
- Forum formativi
- Workshop
- Degustazioni
- Contest
- Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet

### **FORUM STRATEGICI:**

1. La spesa. Il futuro è la filiera corta?
2. Guide classiche vs social media
3. Prenotazione online. La nuova opportunità per il ristoratore?
4. Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social?
5. Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo?
6. App e servizi. Come scegliere in base alle proprie esigenze e alle nuove start-up
7. Meglio il franchising o la joint venture?
8. Come nasce un brand di successo?

### **FORUM FORMATIVI:**

1. Gestire un ristorante. Nozioni base di management
2. DEM (Direct Email Marketing). Come utilizzarlo per fidelizzare i clienti
3. Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z
4. L'allestimento della location e degli arredi fa davvero la differenza?
5. I segreti di una carta dei vini funzionale e accattivante
6. Il servizio di sala: un investimento sicuro per il successo
7. Il vero gelato artigianale è un modello replicabile all'infinito?
8. Alberghi e grandi ristoranti: le figure del restaurant manager e del food&beverage manager a confronto.

### **WORKSHOP:**

1. I nuovi forni
2. Pizza. Maestri a confronto
3. Pizza. Abbinamenti al di là del consueto
4. Un olio e un piatto: la tecnica degli abbinamenti
5. Cocktail a tutto pasto. Abbinamenti fuori dagli schemi
6. Gusto e salute
7. Cucina vegana: un mondo da scoprire
8. Pasticceria. Semilavorati vs Materia prima fresca

**DEGUSTAZIONI** (La sala, 30 posti, è a disposizione delle aziende che vogliono far degustare il loro prodotto)

1. Cestino del pane: ristoratori e panificatori a confronto
2. Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare
3. Vino. Le grandi verticali
4. Il rum è servito
5. Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo
6. Mondo Vermouth (Le origini e la storia, Composizione e modalità di servizio, L'utilizzo nei cocktail)
7. Mondo Grappa

### **CONTEST:**

1. Pasticceria: il monoporzione al caffè
2. Pasticceria: l'uso della frutta fresca
3. Pasticceria: la migliore torta al cioccolato
4. Sfida tra classi alberghiere: il miglior cestino di pane
5. Sfida tra classi: il benvenuto dello chef
6. Sfida tra classi: il risotto alla milanese
7. Barman emergente: il miglior cocktail a base di Vermouth
8. Barman emergente: il miglior Gin Tonic
9. Barman emergente: interpretazioni dell'aperitivo all'italiana

### **LE SCUOLE DI GAMBERO ROSSO A GOURMET**

1. Le tecniche di cottura: la cottura indiretta sottovuoto a vapore
2. Le tecniche di cottura: la cottura a bassa temperatura
3. Le tecniche di cottura: la cottura diretta a vapore
4. La panificazione
5. Gluten free e alta pasticceria: un binomio possibile?
6. Gluten free con gusto