

# ALIMENT&ATTREZZATURE 2010

## UN EVENTO SU MISURA PER GLI OPERATORI DI SETTORE

Bar, ristoranti, catering, food service

Saranno gli operatori Ho.Re.Ca. i protagonisti della prossima edizione di **Aliment&Attrezzature**, rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, dell'hospitality e dei servizi alberghieri, promossa dal **Centro Fiera di Montichiari** (BS). Giunta al traguardo della 23<sup>a</sup> edizione, **dal 28 febbraio al 3 marzo 2010** la manifestazione si ripresenta all'insegna di un progetto innovativo, che mette al centro le esigenze degli operatori professionali.

"**Aliment&Attrezzature 2010** è una fiera specializzata che si rivolge al circuito dei bar, ristoranti, catering, food service e tutte le realtà produttive e distributive che costituiscono l'ultimo anello della filiera", spiega **Ezio Zorzi**, direttore del Centro Fiera. "La rassegna sarà il punto d'incontro per gli operatori del settore alimentare, attivi nel settore commercio, distribuzione e somministrazione, e dell'intero comparto delle attrezzature per la ristorazione, dei servizi e delle forniture per alberghi. In particolare, nell'edizione 2010, si rafforza il settore food, con il ritorno di importanti aziende e società di spicco in qualità di espositori, che dimostrano di credere in Aliment". Una fiera, dunque, in grado di rispondere a 360 gradi alle esigenze di un territorio in cui l'eccellenza produttiva si abbina ad una forte vocazione turistica, in una commistione davvero unica nel panorama nazionale.

Nelle province di Brescia, Bergamo, Cremona, Mantova, Verona e Trento, sono censite oltre 40.000 realtà produttive e distributive, in una rete di aziende, bar, ristoranti, pizzerie ed esercizi commerciali tra le più capillarmente diffuse d'Europa. A queste realtà è diretta l'azione di marketing del Centro Fiera che, grazie all'invio di badge invito personalizzati, punta a fare di **Aliment&Attrezzature 2010** il luogo d'incontro degli operatori specializzati.

**Aliment&Attrezzature 2010** sarà un'occasione di business ma anche un momento dedicato all'aggiornamento tecnico e alla formazione. Tra gli appuntamenti proposti per gli operatori, ricordiamo la tappa bresciana del **Campionato Italiano Baristi e Caffetterie**, il concorso organizzato da TrisMoka basato sulle regole internazionali del WBC, il **Trofeo Spillatura Birra Aliprandi** che metterà a confronto specialisti della spillatura e "**L'Aperitivo vincente**", la novità dedicata al canale bar con consigli utili per gestire al meglio la fascia dell'happy hour. Tra le novità dell'edizione 2010, inoltre, c'è l'esordio di uno spazio dedicato allo specifico **settore della pizza** che, da solo, coinvolge un notevole numero di operatori della ristorazione. Infatti, come dimostrano le ricerche più recenti, 6/7 ristoranti su 10 sono pizzerie. In collaborazione con enti ed associazioni come l'**Università della Pizza**, verranno proposte dimostrazioni all'insegna dello spettacolo e della formazione, con abbinamenti degustativi di pizza e bollicine. All'interno della fiera, poi, viene riconfermato lo spazio dedicato a **Commercial Market Expo**, il primo salone italiano dedicato all'automarket e alle attrezzature per veicoli commerciali.

Anche per l'edizione 2010, all'interno di **Aliment&Attrezzature** la **Provincia di Brescia** promuove il **Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana**, campionato dedicato alle scuole alberghiere, un appuntamento di rilevanza internazionale che coinvolge istituti sia italiani che esteri, richiamando gli chef più blasonati e le firme più importanti del giornalismo di settore.