

## **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 23ª 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 del territorio di Brescia e delle province limitrofe, un'area strategica in cui l'eccellenza produttiva si abbina ad una forte vocazione turistica.

I dati reperiti presso la Camera di Commercio di Brescia confermano che, nell'area che comprende la Lombardia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige, sono censite **81.225** realtà specializzate del settore (*bar, ristoranti, pizzerie, agriturismi, catering, tavole calde, self service, mense, alberghi, hotel, ecc.*) Restrungendo il campo all'area di **Brescia** e delle province limitrofe (**Bergamo, Cremona, Mantova, Verona e Trento**), si contano **45.000** realtà produttive e distributive, in una rete di aziende, bar, ristoranti, pizzerie ed esercizi commerciali tra le più capillarmente diffuse d'Europa. È su queste realtà che si è concentrata l'azione di marketing del Centro Fiera, con l'obiettivo di fare di **Aliment&Attrezzature 2010** il luogo d'incontro degli operatori specializzati. Il Centro Fiera di Montichiari, dunque, diviene il baricentro del settore con un evento specializzato, facilmente raggiungibile in giornata dagli operatori del territorio.

Nell'ambito di **Aliment&Attrezzature 2010**, viene riconfermato **Commercial Market Expò**, il primo salone italiano dedicato all'automarket e alle attrezzature per veicoli commerciali. Unico nel suo genere, **Commercial Market Expò** porta in fiera il meglio dei veicoli e delle attrezzature di settore, dando spazio alle istanze di un comparto con esigenze specifiche. Tutti gli operatori del settore potranno trovare in fiera le principali novità di mercato, facendo il punto sulle ultime tendenze del comparto.

**Aliment&Attrezzature 2010** sarà un'occasione di business ma anche un momento dedicato all'aggiornamento tecnico e alla formazione. L'edizione 2010 segna l'esordio di uno spazio dedicato allo specifico **settore della pizza**, un comparto dinamico ed innovativo che coinvolge un numero crescente di operatori. Durante la Rassegna, in collaborazione con **l'Università della Pizza**, verranno proposte tre giornate di laboratori dedicati agli operatori di settore. Protagonisti saranno **Simone Padoan**, maestro pizzaiolo della pizzeria "*I Tigli*" di San Bonifacio (VR), e pizzaioli del circuito Università della Pizza: **Roberto Ghisolfi** della pizzeria "*Lo Spicchio*" di Cremona, **Ivan Marzaro** della "*Fattoria del Sagittario*" di Poianella di Bressanvido (VI), **Carmin Nasti** della pizzeria "*Capri*" di Bergamo, **Fabrizio Pasinelli** della pizzeria "*Al Castello*" di Cividate al Piano (BG) e **Marco Pavanello** della pizzeria "*Al Blues*" di Rosolina (RO).

Tra gli appuntamenti da non perdere per gli operatori, ricordiamo la tappa bresciana del Campionato Italiano Baristi e Caffetterie, il concorso organizzato da **TrisMoka** basato sulle regole internazionali del WBC. Un appuntamento che metterà a confronto i migliori baristi bresciani che si sfideranno nella preparazione di espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè. Durante la competizione che, come ogni anno, saprà coniugare contenuti tecnici e spettacolo, verranno scelti i candidati per la finali nazionali.

All'interno di **Aliment&Attrezzature 2010**, inoltre, torna il Trofeo Spillatura Birra "Aliprandi Importazione Birra" che metterà a confronto specialisti della spillatura, in un confronto tra operatori che mette al centro la formazione. Sempre al canale bar è riservato "L'Aperitivo vincente", un'iniziativa promossa da **Aliprandi Importazione Birra** dedicata alla fascia dell'happy hour, con consigli utili per gestire al meglio uno dei momenti di punta in cui sperimentazione e creatività sono fattori chiave per distinguersi nel mercato.

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. Come da tradizione, inoltre, **l'Assessorato all'Agricoltura, Agriturismo e Alimentazione** della Provincia di Brescia proporrà percorsi enogastronomici, degustazioni per specialisti e laboratori di cucina per operatori, oltre ad un ampio programma di convegni e seminari a tema.

# **COMMERCIAL MARKET EXPÒ 2010**

## **IL SALONE LEADER DEL COMPARTO AUTOMARKET**

All'interno di **Aliment&Attrezzature 2010**, si riconferma **Commercial Market Expo**, il salone dei *veicoli* e delle *attrezzature per il commercio ambulante*, la più importante fiera a livello nazionale dedicata espressamente al settore, con tutte le principali novità per gli specialisti.

“**Commercial Market Expo 2010** proporrà tutte le principali novità del comparto“, spiega **Gabriele Ponti** di **Edizioni Manuel**, ideatore della rassegna. “Offriremo una panoramica completa e articolata, a dimostrazione del grande rilievo e della vitalità del settore legato al commercio ambulante. La nostra manifestazione è una vetrina di livello nazionale, un punto di riferimento per i professionisti che operano sul campo con passione e competenza”.

# APPUNTAMENTI DA NON PERDERE PER OPERATORI

## EVENTO PIZZA

L'esordio di uno spazio dedicato allo specifico settore della pizza

L'edizione 2010 di **Aliment&Attrezzature** segna l'esordio di uno spazio dedicato allo specifico settore della pizza, un comparto dinamico ed innovativo che coinvolge un numero crescente di operatori. Durante la Rassegna, in collaborazione con l'**Università della Pizza**, verranno proposte tre giornate di laboratori dedicati agli operatori di settore.

Con la partecipazione di:

**Simone Padoan** – Pizzeria I Tigli, San Bonifacio (VR)

e i pizzaioli del circuito **Università della Pizza**:

**Roberto Ghisolfi** – Pizzeria Lo Spicchio, Cremona

**Carmine Nasti** – Pizzeria Capri, Bergamo

**Fabrizio Pasinelli** – Al Castello, Civate al Piano (BG)

**Marco Pavanello** – Pizzeria Al Blues, Rosolina (RO)

### PROGRAMMA

#### **Lunedì 1 e martedì 2 marzo**

*dalle ore 11.00 alle ore 13.00*

Laboratorio teorico pratico sugli impasti indiretti con biga e diretti con lievitazione in padellino  
Conoscenza delle materie prime e loro trasformazione

#### **Mercoledì 3 marzo**

*dalle ore 11.00 alle ore 13.00*

Laboratorio di pizzeria con l'Università della Pizza  
Petra e la pizza in teglia ed al trancio per asporto  
Case history di pizzaioli di qualità.

*Dalle ore 13, al termine di ogni laboratorio,  
seguirà una parte di degustazione per i partecipanti.*

*dalle ore 14.00 alle ore 16.00*

**FOCUS** - "New look e design di avanguardia nella ristorazione commerciale:  
quantocontano atmosfera, ambiente e arredi per un locale di successo"

*Relatori:*

**Beppe Bonazzoli** - Direttore Editoriale Pizza&Food

**Arch. Giuseppe Dondoni** - Studio SGD

In collaborazione con:



**Segreteria organizzativa CENTRO FIERA S.p.A.**

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Italy - Tel. 030 961148 - Fax 030 9961966 - [www.centrofiera.it](http://www.centrofiera.it) - [info@centrofiera.it](mailto:info@centrofiera.it)

# CAMPIONATO ITALIANO BARISTI E CAFFETTERIE

Promosso da TrisMoka



**Aliment&Attrezzature 2010** sarà un'occasione di business ma anche un momento dedicato all'aggiornamento tecnico e alla formazione. Tra gli appuntamenti appositamente studiati per gli operatori, spicca la tappa bresciana del **Campionato Italiano Baristi e Caffetterie**, il concorso organizzato da **TrisMoka** basato sulle regole internazionali del WBC. Il concorso è una gara a livello nazionale tra i migliori baristi, che si sfidano preparando espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè, per l'accesso alla competizione nazionale. **TrisMoka** sottolinea così il suo forte legame con il mondo del caffè e con l'eccellenza, non solo di materie prime, ma anche di esperienza e creatività.

Le gare si svolgeranno nei seguenti orari:

**Domenica 28 febbraio** - ore 14.00

**Lunedì 1 marzo** - ore 14.00

FINALISSIMA

**Martedì 2 marzo** - ore 14.00

*con premiazione del Campione Bresciano alle ore 16.00*

## CONCORRENTI

### Domenica 28 febbraio

1. **Alessandro Stuto** - "Dulcis in Fundo", Castegnato
2. **Giacomo Campana** - "CFP Canossa", Brescia
3. **Davide Berti** - "La Chichera", Mori (TN)
4. **Orazio Saretto** - Insegnante, Desenzano del Garda (BS)
5. **Davide Cavaglieri** - "IPSSAR Andrea Mantegna" - Brescia

### Lunedì 1 marzo

1. **Giuseppe Manzoni** - "Ristorante Marhos", Borno (BS)
2. **Andrea Sabatelli** - "Dehor Cafè", Sarnico (BG)
3. **Dan Ioan Bacaintan** - "IPSSAR Caterina de Medici", Gardone Riviera
4. **Bohdan Pyatkovskyy** - "Cfp Zanardelli", Clusane (BS)
5. **Laura Martinelli** - "Bar Agip", Paratico (BG)

Segreteria organizzativa **CENTRO FIERA S.p.A.**

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Italy - Tel. 030 961148 - Fax 030 9961966 - [www.centrofiere.it](http://www.centrofiere.it) - [info@centrofiere.it](mailto:info@centrofiere.it)



## TROFEO NAZIONALE SPILLATURA BIRRA

Promosso da Aliprandi Importazione Birra

Ritorna ad **Aliment&Attrezzature 2010** l'appuntamento con il **Trofeo Spillatura Birra "Aliprandi Importazione Birra"**, la grande competizione tra specialisti del settore sulle tecniche di spillatura birra promossa da **"Aliprandi Importazione Birra"**. I partecipanti saranno valutati da una giuria qualificata che premierà i primi tre classificati.

## L'APERITIVO VINCENTE

Promosso da Aliprandi Importazione Birra

Durante le giornate di **Aliment&Attrezzature 2010**, **"Aliprandi Importazione Birra"** promuove un nuovo evento ricco di contenuti di rilievo per gli operatori del canale bar, consigli utili per gestire al meglio la fascia oraria dell'*happy hour*, il rito pre-serale del momento che si contraddistingue per l'abbinamento di un drink ad un ricco buffet composto da appetizer di ogni tipo.



# MAGAZZINI ROSSI

FORNITURE ALBERGHIERE



## 25 EVENTI FORMATIVI

by **Nuovi Magazzini Rossi**

Supported by CEFOS - AICAF Centro di Formazione per l'Ospitalità - Accademia Italiana Maestri del caffè

La durata degli incontri formativi è di circa 20 minuti. L'accesso allo stand e agli incontri è gratuito.

### Domenica 28 febbraio

Ore 11.00

#### **IL CAPPUCCINO PERFETTO**

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri

*In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè e RGL*

Ore 12.00

#### **IL SIFONE AL BAR**

Preparazioni ed uso del sifone da creme o da selz panne aromatizzate e caffè spritz

Ore 14.00

#### **IL BICCHIERE DA APERITIVO**

Preparazioni di ricette da aperitivo con il giusto bicchiere per il momento dell'Happy Hour

*In collaborazione con Cefos Bartender School*

Ore 15.00

#### **COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR**

Attrezzature per il barman professionista per ridurre lo scarto nel dosaggio delle Bevande

*In collaborazione con Cefos Flair Bartender School*

Ore 16.00

#### **MISCELAZIONE: TECNICHE E REGOLE**

Lo shaker, il mixing glass:

loro uso nei cocktails e nei long drinks

*In collaborazione con Cefos Bartender School*

Ore 17.00

#### **SQUEEZE PER CIOKO-ART**

Come decorare un cappuccino con la cioccolata con gli utensili appropriati

*In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè*

Ore 18.00

#### **DECORAZIONI PER I COCKTAIL**

Spilucchino, scavino e riga limoni nelle mani del barman per simpatiche decorazioni

*In collaborazione con Cefos*

### Lunedì 1 marzo

Ore 11.00

#### **IL CAPPUCCINO PERFETTO**

Gli strumenti ideali

per eseguire un cappuccino da maestri

*In collaborazione con Aicaf (Accademia Italiana Maestri del caffè) e RGL*

Ore 12.00

#### **QUANDO SPAZZOLARE NON BASTA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO**

Utilizzo di prodotti ideali per la pulizia della macchina espresso e del macinadosatore

*In collaborazione con Aicaf e Pulycaff - e RGL*

Ore 14.00

#### **MIXER E BLENDER**

Frappè, frozen e ricette fatte con la frutta

*In collaborazione con Cefos e Ceado*

Ore 15.00

#### **COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR**

Attrezzature per il barman professionista

per ridurre lo scarto nel dosaggio delle bevande

*In collaborazione con Cefos Flair Bartender School*

Ore 16.00

#### **IL LATTE AL BAR**

Intero, scremato, parzialmente scremato,

magro..loro uso nelle montature a caldo e a Freddo

*In collaborazione con Cefos e Centrale del latte di Brescia*

Segreteria organizzativa **CENTRO FIERA S.p.A.**

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Italy - Tel. 030 961148 - Fax 030 9961966 - [www.centrofiera.it](http://www.centrofiera.it) - [info@centrofiera.it](mailto:info@centrofiera.it)

Ore 17.00

### **COCKTAIL & DRINK MULTICOLORE**

Le regole per realizzare dei drink a strati di diversi colori.

*In collaborazione con Cefos*

Ore 18.00

### **DECORAZIONI PER I COCKTAIL**

Spelucchino, scavino e riga limoni nelle mani del barman per simpatiche decorazioni

*In collaborazione con Cefos*

## **Martedì 2 marzo**

Ore 11.00

### **IL CAPPUCCINO PERFETTO**

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri

*In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè - RGL*

Ore 12.00

### **IL CAPPUCCINO DECORATO**

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini

*In collaborazione con Aicaf - RGL*

Ore 14.00

### **LA MONTATURA A FREDDO**

Utilizzo dei mixer per fare preparazioni come l'ice cappuccino e il caffè estivo.

*In collaborazione con Cefos e Ceado*

Ore 15.00

### **COME DOSARE LE BEVANDE AL BAR**

Attrezzature per il barman professionista per ridurre lo scarto nel dosaggio delle bevande

*In collaborazione con Cefos Flair Bartender School*

Ore 16.00

### **IL SIFONE AL BAR**

Preparazioni ed uso del sifone da creme o da selz panne aromatizzate e caffè spritz

*In collaborazione con Cefos*

Ore 17.00

## **I BICCHIERI DEL BARMAN**

Tipologie e loro utilizzo per il servizio al banco  
*In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè*

Ore 18.00

### **DECORAZIONI PER I COCKTAIL**

Spelucchino, scavino e riga limoni nelle mani del barman per simpatiche decorazioni

## **Mercoledì 3 marzo**

Ore 11.00

### **IL CAPPUCCINO PERFETTO**

Gli strumenti ideali per eseguire un cappuccino da maestri

*In collaborazione con Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè - RGL*

Ore 12.00

### **IL CAPPUCCINO DECORATO**

Utilizzare la tecnica della latte art per abbellire i vostri cappuccini

*In collaborazione con Aicaf - RGL*

Ore 14.00

### **MIXER E BLENDER**

Frappè, frozen e ricette fatte con la frutta

*In collaborazione con Cefos e Ceado*

Ore 12.00

### **LA MONTATURA A FREDDO**

Utilizzo dei mixer per fare preparazioni come l'ice cappuccino e il caffè estivo.

*In collaborazione con Cefos e Ceado*

# **ALIMENT&ATTREZZATURE**

23<sup>a</sup> Rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali  
per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri

# **COMMERCIAL MARKET EXPÒ**

11° Salone dei veicoli e delle attrezzature per il commercio ambulante

## **28 FEBBRAIO – 3 MARZO 2010**

### **ORARI**

DOMENICA 28 FEBBRAIO	10.00 – 19.00
LUNEDÌ 1 MARZO	10.00 – 19.00
MARTEDÌ 2 MARZO	10.00 – 19.00
MERCOLEDÌ 3 MARZO	10.00 – 18.00

### **BIGLIETTO**

€ 8,00

€ 5,00 Ridotto (oltre 65 anni)

*Ingresso gratuito fino a 12 anni*

## **CENTRO FIERA DEL GARDA - MONTICHIARI (BS)**

**[www.aliment.it](http://www.aliment.it)**

Segreteria organizzativa CENTRO FIERA S.p.A.

Via Brescia, 129 - 25018 Montichiari (BS) - Italy - Tel. 030 961148 - Fax 030 9961966 - [www.centrofiere.it](http://www.centrofiere.it) - [info@centrofiere.it](mailto:info@centrofiere.it)