

ALIMENT&ATTREZZATURE 2010

BILANCIO POSITIVO PER UN'EDIZIONE CHE HA SAPUTO CONQUISTARE GLI OPERATORI

Oltre **16.000 visitatori** per quattro giornate dense di eventi tecnici riservati agli operatori specializzati. Sono i numeri di sintesi di **Aliment&Attrezzature 2010**, la rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, dell'hospitality e dei servizi alberghieri promossa dal **Centro Fiera di Montichiari** dal 28 febbraio al 3 marzo.

L'edizione 2010 ha segnato un'inversione di marcia significativa rispetto al recente passato, con risultati tangibili per tutti gli espositori presenti che hanno dimostrato di credere nel progetto del Centro Fiera di Montichiari. "**Aliment&Attrezzature 2010** si chiude con un bilancio molto positivo", spiega il direttore **Ezio Zorzi**. "Abbiamo registrato un notevole afflusso di visitatori, con una percentuale consistente di operatori specializzati. Si tratta di un risultato di grande rilievo che premia gli sforzi del Centro Fiera che, nell'organizzare per la prima volta una rassegna con queste potenzialità, ha scelto di puntare sugli operatori Ho.Re.Ca.. L'azione commerciale si è concentrata su Brescia e sulle province limitrofe, con una massiccia campagna di inviti mirati, indirizzati a tutte le realtà produttive e distributive del comparto. I risultati di questa edizione dimostrano che Aliment&Attrezzature ha tutte le carte in regola per essere la prima fiera specializzata sul territorio".

Aliment&Attrezzature 2010 ha offerto un ampio programma di eventi che hanno offerto agli operatori occasioni di confronto tecnico e arricchimento professionale. Ottimi i riscontri per l'**Evento Pizza**, un'iniziativa realizzata in collaborazione con l'**Università della Pizza** che, in un'area appositamente attrezzata, ha proposto una serie di sessioni tecniche dedicate agli specialisti della pizza. L'evento, che ha visto tra gli altri la partecipazione del maestro **Simone Padoan**, ha fatto registrare il tutto esaurito, raccogliendo i commenti entusiastici di quanti hanno affollato le varie sessioni. Il comparto della pizza detiene una quota crescente nell'ambito della ristorazione e l'area del Bresciano, con la vicinanza del Lago di Garda, dispone di una concentrazione altissima di pizzerie. Proprio per questo, dopo gli ottimi riscontri di questa prima edizione, l'**Evento Pizza** è destinato ad essere riproposto, in una versione ampliata e ancora più ricca, anche in **Aliment&Attrezzature 2011**.

Anche per l'edizione 2010, all'interno di **Aliment&Attrezzature** la **Provincia di Brescia** ha promosso il **Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana**, campionato dedicato alle scuole alberghiere, un appuntamento di rilevanza internazionale che ha visto la partecipazione di istituti sia italiani che esteri, richiamando gli chef più blasonati e le firme più importanti del giornalismo di settore. L'elevata preparazione delle scuole iscritte e il coinvolgimento di nomi di primo piano dell'enogastronomia e dell'alta cucina hanno garantito un'edizione 2010 ancora più spettacolare e ricca di contenuti, in linea con il profilo internazionale assunto dall'evento.

Tra gli altri eventi di spicco, una menzione di riguardo va al **Campionato Italiano Baristi e Caffetterie**, concorso organizzato da **TrisMoka** basato sulle regole internazionali del WBC. L'appuntamento ha messo a confronto i migliori baristi bresciani che si sono sfidati

nella preparazione di espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè. Anche l'edizione 2010 ha alternato momenti di formazione e approfondimento tecnico con esibizioni altamente spettacolari, culminate nella premiazione di **Davide Cavaglieri**, nuovo campione bresciano che parteciperà alle finali nazionali.

Grande soddisfazione anche per il **Trofeo Spillatura Birra "Aliprandi Importazione Birra"** che ha messo a confronto specialisti della spillatura, e per "**L'Aperitivo vincente**", un'iniziativa 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. Nell'ambito di **Aliment&Attrezzature 2010**, infine, nonostante una fase congiunturale di oggettiva difficoltà, si è riconfermato a buoni livelli **Commercial Market Expò**, il primo salone italiano dedicato all'automarket e alle attrezzature per veicoli commerciali.