

## 29/11-2/12 LONGARONE (BL) Mig



Si festeggiano i 50 anni della Mostra internazionale del gelato. Nel 1959 erano solo 18 le aziende che espongono, soprattutto macchine e attrezzature, in locali improvvisati nel centro di Longarone. Poi la mostra, superando anche la catastrofe del Vajont che nel 1963 distrusse la cittadina, ha registrato una continua crescita. Oggi la rassegna offre, su uno spazio espositivo di 17.000 mq, macchine, prodotti e attrezzature per la produzione e la vendita del gelato artigianale, ma anche arredamenti per interni ed esterni. Ricco il panorama dei concorsi, tra cui "La gelateria comunica". Ingresso 10 euro. [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)



## 23-26/10 MILANO Franchising & Trade



Dalla yogurteria al franchising dei sushi bar, dalla stuzzicheria alla gelateria in affiliazione. Al Salone del Franchising, in calendario alla fiera di Milano-Rho (pad.16) in concomitanza con Host, toccherete con mano format interessanti per chi vuole avviare una carriera di franchisee nei settori della pasticceria e della ristorazione veloce. Per favorire l'incontro con gli operatori, e sveltire le operazioni, il Salone propone "Franchising Matching Program". Per iscriversi al programma di incontri è sufficiente registrarsi sul sito, indicando i franchisor ai quali si è interessati, il settore merceologico, il livello di investimento e l'area geografica in cui si intende operare. Ingresso 8 euro con accredito sul sito. [www.franchising.fiera-milanoexpos.cts.it](http://www.franchising.fiera-milanoexpos.cts.it)

## 24-26/10 TORINO Wine Show-Dolc'è

Una doppietta per gourmand al Lingotto. Una zona è dedicata a Dolc'è, salone professionale ri-

volto principalmente ai pasticceri e ai maestri cioccolatieri ([www.dolc-e.it](http://www.dolc-e.it)). Espongono le aziende che operano nel settore della produzione, della fornitura di materie prime, delle tecnologie, dei complementi e dei servizi. Il resto della fiera è occupato dal Wine Show - noto come Salone del Vino. Il Salone si anima con la Piazza dei Sapori - che comprende l'Osteria con le cucine regionali, il Bistrot e l'Enoteca del Vino Quotidiano (con oltre 250 etichette in assaggio) - accanto a un ricco programma di Laboratori del Gusto. Ingresso gratuito per gli operatori, con accredito su [www.wineshow.it](http://www.wineshow.it)

## 15-19/11 NAPOLI Exposudhotel



Expowine, area specializzata nei vini del Centro-sud Italia, ed Expogaming, esposizione professionale del gioco sono le novità di Exposudhotel, lo storico salone (43 le edizioni) dell'ospitalità, della ristorazione e dei consumi fuori casa. Dagli ingressi di viale Kennedy e di piazzale Tecchi si accede a una miniera di prodotti, servizi e laboratori specifici per i professionisti. Venticinquemila metri quadrati suddivisi in aree specializzate in cui trovano spazio: Arena del gusto (ristorazione), Bar Show (dimostrazioni per

bartender), Golosità (riservata ai pasticceri), Pane&Pizza, Mondo Caffè, Expomare e Ambienti dedicata agli arredi. Ingresso 10 euro. [www.promhotelitalia.it](http://www.promhotelitalia.it)

## 7-10/2 PADOVA TecnoBar



La Bar University di Bargiornale va in trasferta per due giorni a TecnoBar. Otto master, due al giorno, sui temi "mixology", "tecniche di vendita", "tendenze", "bar marketing" e "ambiente", ovvero un tour virtuale nei migliori bar del mondo per scoprire le tecniche per far fruttare al massimo la postazione di lavoro. Tra gli highlights della biennale dell'ospitalità ci sarà anche il wellness. Spazio quindi alla cucina vegetariana, a snack dimagranti, prodotti naturali e biologici. Per chi è in cerca di spunti per la tavola e il buffet, suggeriamo una visita al Campionato italiano di finger food "Chef in Punta di Dita". L'occasione è buona anche per visitare i circa 500 stand. In vetrina attrezzature, abbigliamento professionale, tecnologie, prodotti. Li trovate negli spazi dedicati Food&Beverage e Attrezzature e Arredi.

[www.tecnobarfood.it](http://www.tecnobarfood.it)

a cura di **Stefano Nincevich**

## in breve

### IL WORKSHOP DEGLI ALBERGATORI

• "L'uso delle tecnologie nell'ospitalità alberghiera. Scenari di modelli di business a confronto". Questo il titolo del workshop, organizzato da Planetahotel, in programma il 12 ottobre, dalle 9.00 alle 13.00 presso la sede de Il Sole 24 Ore, Sala Collina, in via Monterosa 91 a Milano. Nei lavori si analizzerà da un lato come mantenere stabilità sul mercato e puntare alla ripresa dell'ospitalità alberghiera e dall'altro come raggiungere i nuovi obiettivi di efficienza con il contributo delle tecnologie, attraverso le testimonianze di esperti e la presentazione di applicazioni pratiche. Sarà inoltre possibile condividere le esperienze con i professionisti della progettazione che si confronteranno sulle soluzioni architettoniche dedicate al mondo alberghiero. [www.bargiornale.it](http://www.bargiornale.it)

### BARMANIA PER COLLEZIONISTI



• Alla fiera Millenaria di Gonzaga (Mn), dal 17 al 19 ottobre, la mostra-scambio Barmania. Un paradiso per collezionisti di oggetti da bar. Si trovano rare bustine di zucchero, sottobicchieri, capsule, tazzine e molto altro. In fiera anche la Festa delle birrerie con più di 300 birre in degustazione. Ingresso libero. [www.barmania.it](http://www.barmania.it)

### VINI AUTOCTONI

• Vini e prodotti gastronomici in mostra a Autoctona. La fiera è in cartellone a Bolzano, dal 19 al 23 ottobre, all'interno del salone Hotel 09, la grande manifestazione dedicata all'intero settore dell'ospitalità. In degustazione ci saranno circa trecento vini autoctoni, realizzati a partire da monoviti di un certo territorio, coltivati da almeno 50 anni. Ingresso 18 euro con preregistrazione. [www.hotel.fierabolzano.it](http://www.hotel.fierabolzano.it)



### ZACAPA IN UNA MOSTRA FOTOGRAFICA

• Alla Triennale di Milano, dal 27 ottobre al 15 novembre, la prima tappa del progetto "A different altitude" del fotografo Olivo Barbieri insieme a Ron Zacapa. Un viaggio fotografico che racconta alcune città italiane viste da una prospettiva insolita: dall'alto di un elicottero. Una condivisione celestiale. Se per il fotografo il cielo è il luogo della prospettiva, per Zacapa è il luogo dell'invecchiamento. Il ron matura in Guatemala a 2.333 metri sul livello del mare. La mostra dopo Milano andrà in tour per altre città italiane. Il calendario completo degli appuntamenti si trova sul sito dedicato [www.ronzacapa.it](http://www.ronzacapa.it)