

MONTICHIARI. Continua crescita per la manifestazione che oltre ai classici stand offre show cooking, incontri, dibattiti

Golositalia, la fiera dei record apre nel segno dell'ottimismo

Nei sei padiglioni 640 espositori Grandi: «In un momento in cui si vede il bicchiere mezzo vuoto, siamo un esempio di positività»

Valerio Morabito

«La crescita esponenziale di Golositalia si nota dagli stand. Quelli che sei anni fa occupavano uno spazio di 12 metri quadrati, oggi hanno aree fino a 200 metri quadrati». Basta questo esempio, citato dal patron dell'evento Giorgio Grandi durante il tradizionale taglio del nastro, per comprendere il successo della manifestazione dedicata al mondo del food e delle attrezzature professionali.

I numeri di Golositalia fanno girare la testa: sei padiglioni (tre dedicati al mondo professionale e altrettanti al pubblico), 640 espositori (15% in più rispetto alla scorsa edizione), 120 eventi nel corso dei quattro giorni al Centro fiera e 78 mila visitatori previsti. Nell'epoca in cui la cucina è diventata la moda del momento, Golositalia si è trasformata in una manifestazione in grado di attirare un pubblico vasto che non conosce limiti d'età. «In un momento storico dove la negatività sembra aver preso il so-

pravvento e si tende a guardare sempre il bicchiere mezzo vuoto, Golositalia vuole essere un esempio di ottimismo e questa positività viene incarnata dalle tante aziende che hanno deciso di partecipare alla sesta edizione», ha dichiarato Giorgio Grandi.

GLI ONORI DI CASA li ha fatti l'assessore ai Lavori pubblici Beatrice Morandi, accompagnata dagli assessori Mariachiara Soldini e Mauro Tomasoni. «E' un grande orgoglio poter ospitare per il terzo anno di fila Golositalia, che ormai è diventato un pilastro del Centro fiera di Montichiari. Un punto di riferimento non solo per i professionisti, ma anche per gli appassionati di cucina. Considerando i risultati che la manifestazione ottiene anno dopo anno, il presidente Giorgio Grandi è stato lungimirante», ha puntualizzato Beatrice Morandi. Mentre il presidente del Centro fiera, Germano Giancarli, ad una settimana di distanza dal trionfo della kermesse sull'agricoltura, si è detto «entusiasta» per la crescita co-



Da sinistra al taglio del nastro Germano Giancarli, Mauro Grandi, Chiara Soldini e Fabio Rolfi

Rolfi: «Anche se viviamo nell'età virtuale le fiere hanno sempre un fascino particolare»

Riprende oggi Trismoka Challenge: la finalissima è in programma domani

stante di Golositalia e ha annunciato nuove intese in vista del futuro fieristico montclarese. «Non dimenticherò mai questo evento, perché è coinciso con il mio battesimo come presidente del Centro fiera. Vederla nascere e crescere è stata un'emozione unica. Golositalia è il frutto del lavoro di tante persone che lavorano dietro le quinte. Questa collaborazione tra il Centro fiera di Montichiari e gli organizzatori di Golositalia, senza ombra di dubbio, porterà a nuove manifestazioni alle quali già stiamo lavorando», ha svelato Germano Giancarli.

Per la Regione, invece, ha presenziato al taglio del na-

stro il consigliere della Lega Nord e membro della commissione Attività produttive, Fabio Rolfi. «Con il trascorrere degli anni Golositalia è diventato un punto di riferimento per il settore del mondo alimentare. Ormai ha assunto un ruolo culturale e formativo, considerando il rilievo che ha assunto l'educazione alimentare all'interno dei padiglioni e degli eventi che si susseguono. Anche se viviamo nell'età virtuale, le fiere hanno sempre un fascino particolare per gli imprenditori. Un appuntamento al quale non si può mancare», ha voluto precisare l'esponente del Pirellone.

Tra le novità dell'edizione



Difficile resistere alla tentazione delle prelibatezze di Golositalia



Un concorrente del Trismoka Challenge all'opera

Tra le novità dell'edizione 2017 l'Arena Eventi, dove la cucina si unisce allo spettacolo

Gli operatori sono arrivati da tutte le regioni d'Italia e da varie parti del mondo

2017 di Golositalia c'è l'Arena eventi. Uno spazio dedicato a show cooking e dibattiti, dove la cucina viene abbinata allo spettacolo proprio come accade nelle principali trasmissioni televisive di successo. Tanti e variegati gli espositori arrivati da ogni regione d'Italia e da altre parti del mondo. In questo caso come non citare gli imprenditori delle mostarde olandesi, delle ostriche francesi, dei salumi di Patanegra e delle acciughe del Cantabrico. Ampi spazi anche per produttori di vino, mastri birrai e venditori di alimenti vegani. Riprende infine oggi Trismoka Challenge con finale domani. •

