

La rassegna



Golositalia apre i battenti tra antichi sapori e novità della ristorazione

Ha aperto ieri i battenti la sesta edizione di Golositalia. Un evento che offre una rappresentazione enogastronomica del Belpaese, unitamente a padiglioni dedicati al meglio delle attrezzature e dei prodotti rivolti agli operatori professionali del settore horeca. I visitatori di Golositalia vogliono conoscere ciò che bevono e mangiano, incrociando direttamente lo sguardo di chi produce, ascoltandone la storia. I piccoli produttori presenti, oltre a farsi conoscere al folto pubblico atteso in fiera anche quest'anno, hanno anche modo di stringere contatti commerciali con gli operatori professionali del settore. Una fiera quindi capace di promuovere il business, in maniera intelligente e positiva, aiutando gli espositori a crescere. Tanto è vero che alcuni espositori presenti alla prima edizione con stand di pochi metri quadrati – ricorda Mauro Grandi, ideatore e direttore di Golositalia – impegnano oggi spazi di 150 e anche di 200 metri quadrati. Tra i numerosi espositori locali, sono innumerevoli gli spunti di interesse. Alla ricerca di un caffè biologico d'eccellenza, Paolo Uberti di **Trismoka**, dopo averne assaggiati da ben venti territori diversi, presenta una miscela dal Nicaragua; e testimonia con la sua azienda la capacità delle torrefazioni bresciane di essere all'avanguardia in Italia per ricerca e formazione agli operatori di settore. Maurizio Alberti, giovane imprenditore agricolo responsabile del progetto Antichi Sapori Camuni, propone una Valcamonica capace di valorizzarsi attraverso la produzione e trasformazione di prodotti agricoli di eccellenza. In questo caso l'azienda ha puntato su mele e piccoli frutti di bosco trasformati in succhi senza zucchero, conservanti e pectine e gelati senza latte e zucchero. Da registrare quest'anno particolare attenzione verso il mondo dei bar che sta dimostrando una rinata vitalità e tanta sete di formazione. I video tutorial per imparare a realizzare cocktail impazzano su youtube, dove è esploso l'interesse verso nuovi prodotti come l'Hugo. Trend che trova conferma allo stand di alcuni storici distributori di bevande bresciane. Per i responsabili della Delio Gallina il mercato, e in questo Brescia si sta dimostrando molto dinamica, si sta polarizzando tra locali facenti parte di catene in cui la materia prima è omologata e la proposta è giocata soprattutto sul prezzo e nuovi bistrot, che fanno leva su selezione delle materie prime e dei prodotti e una offerta su tutte le fasce orarie. Fino a martedì ci sarà quindi la possibilità di soddisfare curiosità e palati e per gli addetti ai lavori di fare buoni affari.

Davide Bonassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

