**ANLÄSSLICH HOSPITALITY 2024 SPIELT DER GETRÄNKEBEREICH EINE IMMER ENTSCHEIDENDERE ROLLE: VON WEIN AUF WEINTOURISMUS, VON MIXOLOGIE AUF BIER UND SPIRITUOSEN**

**Dank verschiedener wichtiger Vereinbarungen, neben den Weinkellern im Getränkebereich, sowie Winescape, können Sie eine Reise in die Welt der italienischen Weinproduktion mit “Spazio Vignaiolo” in Zusammenarbeit mit Consorzio Vignaioli aus Trentino und Fivi unternehmen.**

**Die führende Messe im Bereich Gastfreundschaft und Gaststättengewerbe wird immer internationaler dank der Partnerschaft mit dem Bayerischen Brauerbund, der Verband der bayerischen Bierbrauereien, für Solobirra.**

Der **Getränkebereich** ist eine treibende Kraft der weltweiten Wirtschaft und [**Hospitality-Die Messe der**](https://hospitalityriva.it/it) **Gastfreundschaft,** die führende italienische Messe auf internationaler Ebene im Bereich Gastfreundschaft und Gaststättengewerbe, die in **Riva del Garda vom 5. bis zum 8. Februar 2024** stattfinden wird, widmet dieser Industrie einen großen Raum sowohl in der Ausstellungshalle als auch durch verschiedene Ausbildungsaktivitäten.

In Italien spielt dieser Markt im Vertriebsnetz Ho.re.ca. eine strategische Rolle mit 3.800 Unternehmen, mehr als 60.000 tätige Menschen und einem Umsatz von 17 Milliarden Euro. Insbesondere nach dem letzten Bericht Censis-Italgrob hat der Markt des Getränkevertriebes im 2022 ein positives Ergebnis registriert, der Umsatz ist um 18% gestiegen und das Volumenwachstum liegt bei etwa 9% im Vergleich zum vorherigen Jahr.

Aus diesem Grund stellt die Halle C3 von Hospitality ein exklusives und umfassendes Schaufenster der **Getränkewelt** mit Großhändlern, Liefern und Produzenten von Bier, Likören, Wasser, sowie für Röstereien und Kaffee, Keller, Kräutertees, Säfte und alkoholfreie Getränke dar, damit man die besten Getränke im Bereich Ho.Re.Ca. bieten und die verschiedenen Bedürfnisse und Geschmäcke aller Gäste befriedigen kann. Und um **die Welt und die Kunst der Mischung, des Eigenbiers und des Weintourismus noch besser** zu **entdecken,** ist die ganze Halle B4 den **besonderen Räumen** **RPM - Riva Pianeta Mixology**, **Solobirra** und **Winescape** gewidmet,die jedes Jahr immer neue Produkte und ein größeres Ausstellungsangebot mit verschiedenen Events und Ausbildungsinitiativen bieten.

Dank der Teilnahme von **Vignaioli Indipendenti** im “**Spazio Vignaiolo**” von Consorzio Vignaioli aus Trentino in Zusammenarbeit mit einigen lokalen Delegationen von FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, wird der Raum **Winescape 2024** noch reicher sein.

“*Diese Partnerschaft des letzten Jahres wächst, ist immer stärker und wird allen Besuchern der Messe erlauben, einzigartigen Sinneserfahrungen mit Produkten höher Qualität aus Trentino und anderen Gebieten zu sammeln. Die Weinbauer werden mit mehr als 120 Weinunternehmen an der Messe teilnehmen und die Aufmerksamkeit der nationalen und im Bereich Ho.re.ca tätigen Unternehmen auf Weine und das Territorium lenken, um der Anziehungskraft der Produktionsorte Bedeutung beizumessen”*, sagt **Alessandra Albarelli, Generaldirektorin von Riva del Garda Fierecongressi.**

Der “**Spazio Vignaiolo”** wird mehr als **125 unabhängige Weinbauer** beherbergen, um die Welt der Gaststättengewerbe aus Trentino, Venetien und der Lombardei mit Bänken für Kostprobe, Meetings, Workshops zu treffen. In diesem Raum werden **50 Unternehmen aus Trentino immer anwesend, sowie mehr als 25 Unternehmen aus Südtirol, 25 Unternehmen aus Treviso, 25 Unternehmen aus der Lombardei, die im Laufe der 4 Tage der Veranstaltung sich einander abwechseln werden.**

Man wird die Weine aus Trentino im Laufe der ganzen Veranstaltung probieren können; während man am Montag 5. Februar 2024 die Weinbauer aus Südtirol, am Dienstag 6. Februar die Weinbauer aus Treviso, am Mittwoch 7. Februar die Weinbauer aus Oltrepò Pavese und schließlich am Donnerstag 8. Februar lokale Kostprobebänke finden kann.

In Bezug auf den vorzüglichen Raum von Hospitality, **RPM - Riva Pianeta Mixology**, neben den üblichen Vorschlägen von Produzenten und Vertreibern von Grappa, Branntweinen und Spirituosen sowie im Bereich Zubehöre für Bartending, wird das Angebot noch reicher dank Proben, kostenloser Unterrichte mit den betreffenden Unternehmen und der Teilnahme der erfahrensten und talentierten Star-Barkeeper auf nationaler und internationaler Ebene sein, die sich einander in einem Ausbildungsprogramm für Bartender und Experten des Bereiches Gaststättengewerbe und Hotellerie im Laufe der ersten drei Tage der Messe abwechseln werden.

Dank der wichtigsten Meister, die die echten Botschafter der Kunst der Mixologie wie **Samuele Ambrosi, Giorgio Fadda, Lucia Montanelli, Luca Picchi, Leonardo Pinto** und **Leonardo Veronesi** darstellen, wird es möglich sein, die neuesten Tendenzen, Geräte, Mischungstechniken und Rohstoffe höchster Qualität zu entdecken, die unverzichtbar zur Vorbereitung einzigartiger Cocktails sind. Auch einige Zutaten wie zum Beispiel Rum, Grappa und Whisky gewinnen immer mehr Bedeutung, da sie immer mehr für Drinks benutzt werden, sowie die Unterrichte zum Thema Tiki-Mischung und Tropenmischung.

Im Laufe des letzten Tages der Messe, am Donnerstag 8. Februar, wird sich die **RPM-Arena** in die perfekte Bühne für den **Nationalen Wettbewerb AIBES - Associazione Italiana Barmen E Sostenitori** verwandeln, der den Jungen der Hotelfachschule und Fachschule gewidmet sein wird, da sie die Zukunft der Kunst der Mischung und der Barwelt sind.

Und was **Solobirra** betrifft, d.h. der Bezugsraum der italienischen und internationalen Bierindustrie zur Förderung der Kultur des Eigenbiers, ist die größte Neuigkeit von Hospitality 2024 die Teilnahme der **Gruppe der bayerischen Eigenbierbrauereien** “**Bayerisches Bier IGP**”, dank einer Mitfinanzierung des **Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus**, und der Zusammenarbeit zwischen Riva del Garda Fierecongressi und dem **Bayerischen Brauerbund (der Verband der bayerischen Bierbrauereien).**

“*Dieses Jahres, neben den verschiedenen Events, Proben und Ausbildungstreffen, die im Laufe der Messe in der Bier-Arena stattfinden werden, damit man die aktuellsten Themen dank des Beitrages der Biermeister, Biersommelier und anderer in diesem Bereich tätigen Experten analysieren können wird, haben wir ein Abkommen im Rahmen des Ausfuhrprogramms des Bayerischen Bundesministeriums unterzeichnet. Das bestätigt die internationale Stimmung der Messe als Businesshub, so werden wir einige kleinen unabhängigen Bierbrauereien aus Bayern mit einer maximalen Produktion von 200.000 Hektolitern pro Jahr während Hospitality beherbergen, die den italienischen Käufern ihr Eigenbier anlässlich des* ***Tages der Bayerischen Bierbrauereien – Bayerisches Bier IGP*** *am Dienstag 6. Februar* *probieren lassen werden.*” – sagt **Giovanna Voltolini, Exhibition Manager von Hospitality-Die Messe der Gastfreundschaft.**

Mailand-Riva del Garda (TN), d. 5. Dezember 2023

**Informationen auf der Webseite Hospitality – Die Messe der Gastfreundschaft**

Organisiert von Riva del Garda Fierecongressi, stellt Hospitality die führende internationale Messe in Italien für die im Bereich Ho.Re.Ca. tätigen Menschen dar. Mit einer Ausstellungsfläche von über 40.000 Quadratmetern, ist sie die wichtigste italienische Veranstaltung des Bereiches mit einem reichen Ausbildungsprogramm und vielen Unternehmen und Akteuren in der Branche Contract&Wellness, Renovation&Tech, Food&Equipment und Beverage und in den besonderen Räumen Solobirra, Riva Pianeta Mixology und Winescape.

Die 48. Veranstaltung wird in Riva del Garda vom 5. bis zum 8. Februar 2024 stattfinden.

[www.hospitalityriva.it](http://www.hospitalityriva.it) @HospitalityRiva

**KONTAKTE:**

Pressebüro Hospitality - Image Building

Tel. 02 89011300; Mail to: hospitality@imagebuilding.it