



**44° EDIZIONE**  
**RIVA DEL GARDA**  
**QUARTIERE FIERISTICO**

[www.hosp-italy.it](http://www.hosp-italy.it)

## **Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza 2020: Più produttori diretti, rafforzata la presenza dei grandi brand + 44% le conferme degli espositori**

**Presentata oggi a Milano la 44esima edizione della fiera italiana leader nell'Ho.Re.Ca., in programma a Riva del Garda dal 2 al 5 febbraio 2020. Più spazio per l'area food, nuove tipologie di prodotto e focus sulla formazione con gli eventi dell'Academy. Debutterà il progetto "Cucina in Emergenza", realizzato da FIC.**

*Milano, 1° ottobre 2019* – È stata presentata oggi a Milano l'edizione 2020 di **Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza**, in programma dal 2 al 5 febbraio nel quartiere fieristico di Riva del Garda.

**Hospitality** è l'evoluzione di Expo Riva Hotel, la fiera italiana leader nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, che dalla prossima edizione si presenta con una nuova immagine più contemporanea ed internazionale. Il nuovo brand sintetizza e rappresenta l'esperienza di una manifestazione di lunga tradizione proiettata al futuro e attenta alle esigenze emergenti delle aziende e dei professionisti del settore.

In apertura dei lavori, il **Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, Roberto Pellegrini**, ha illustrato il quartiere fieristico di Riva del Garda: oltre 40.000 metri quadrati, dodici padiglioni in quattro strutture integrate tra loro. Situato in una posizione strategica, negli anni si è affermato come hub di tendenze e luogo di incontro per lo sviluppo di business oltre ad aver contribuito all'espansione del sistema turistico ed economico del Trentino. *"Hospitality è una delle nostre manifestazioni di punta e rappresenta perfettamente la nostra naturale vocazione per il turismo e l'accoglienza. Nei prossimi anni, grazie agli importanti investimenti già pianificati, potremo offrire non solo spazi più ampi che ci permetteranno di accogliere ancora più espositori e visitatori, ma anche servizi di qualità sempre più elevata e un quartiere all'avanguardia, sia dal punto di vista tecnologico che delle infrastrutture"*.

**Carla Costa, Responsabile Area Fiere di Riva del Garda Fierecongressi**, ha ricordato come negli anni la fiera sia cresciuta e si sia evoluta, grazie alla capacità di adattarsi ai cambiamenti del mercato e alle esigenze degli espositori. *"Dopo 43 edizioni era giunto il momento di avere un nuovo nome e una nuova identità visiva che meglio connotassero la fiera come punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca. e come hub internazionale di business e di aggiornamento per i professionisti del settore"*.

Ed è proprio grazie ad espositori e visitatori che la fiera si è trasformata in un "place to be" per il segmento Ho.Re.Ca.. Lo dimostrano i numeri che, **a quattro mesi dalla data di**



**44° EDIZIONE**  
**RIVA DEL GARDA**  
**QUARTIERE FIERISTICO**

[www.hosp-italy.it](http://www.hosp-italy.it)

inaugurazione, vedono **in aumento del 43,6%** (rispetto allo stesso periodo del 2018) **le aziende espositrici che hanno confermato** la loro partecipazione. Altro dato interessante, **la crescita dei produttori diretti e quella dei grandi brand.**

*“Siamo soddisfatti di questi risultati, soprattutto perché, oltre alla fiducia dei nostri espositori storici, abbiamo anche registrato l’adesione di nuovi brand che hanno scelto di essere presenti ad Hospitality per la prima volta”,* ha proseguito Carla Costa.

**Contract & Wellness, Beverage, Food & Equipment, Renovation & Tech** sono le **quattro aree tematiche** che caratterizzano la fiera, sia nell’immagine che nel percorso espositivo.

[Hospitality](#) 2020 sarà un evento ricco di contenuti; un percorso espositivo unico e completo dalle materie prime, alle attrezzature per l’hotellerie e la ristorazione, fino all’impiantistica per la produzione della birra.

Tra le novità della prossima edizione, l’ampliamento del padiglione dedicato al Food - **1.500 metri quadrati in più** rispetto allo scorso anno – che ospiterà anche nuove tipologie di prodotti, come il pesce surgelato e le carni rosse, e più spazio per la gelateria e la pasticceria, a seguito del crescente interesse da parte dei produttori diretti di materie prime.

Senza dimenticare i percorsi dedicati alle nuove abitudini alimentari, come **Gluten Free, Vegan, Halal e Kosher.**

Punto di riferimento per conoscere e approfondire le novità del settore, [Hospitality Academy](#), che offre formazione itinerante, a 360°, durante tutto l’anno. Nei quattro giorni di manifestazione, visitatori e professionisti avranno inoltre l’opportunità di partecipare a più di **100 appuntamenti** tra seminari, tavole rotonde e workshop di approfondimento sui trend, le strategie e le novità del mondo Ho.Re.Ca..

Non mancheranno naturalmente show-cooking, degustazioni e concorsi organizzati anche dalle associazioni presenti in fiera e dagli espositori stessi.

Confermate anche per l’edizione 2020 del Salone le due **aree speciali** del settore beverage, [Solobirra](#) e [RPM – Riva Pianeta Mixology](#). Accanto all’esposizione di birre artigianali, Solobirra lancia due concorsi: uno contest tecnico – Solobirra 2020 – e un altro grafico – Best Label – dedicato alle etichette. Riva Pianeta Mixology offrirà al pubblico l’esperienza dei mixologist più talentuosi e masterclass per i bartender.

Tra le novità per la prossima edizione della manifestazione, **Marcello Sanna, Vice Presidente del Dipartimento Solidarietà Emergenze di FIC-Federazione Italiana Cuochi**, ha presentato l’inedito progetto “Cucina in Emergenza” che debutterà proprio ad Hospitality.



**44° EDIZIONE**  
**RIVA DEL GARDA**  
**QUARTIERE FIERISTICO**

[www.hosp-italy.it](http://www.hosp-italy.it)

*" Ringrazio la Federazione Italiana Cuochi che ha scelto Hospitality per la prima tappa della competizione nazionale di Cucina in Emergenza – ha concluso **Carla Costa**. – Si tratta di un progetto in linea con il nostro salone e che abbiamo accolto con entusiasmo perché ci permette di dare visibilità al lavoro dei volontari che sono in grado di creare ottimi piatti nel pieno rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie, anche in situazioni di emergenza e in scenari particolarmente difficili".*

Da sempre attenta alla sostenibilità e alla responsabilità sociale, Riva del Garda Fierecongressi dal 2016 aderisce al progetto Food For Good, che prevede il recupero delle eccedenze alimentari degli eventi con l'obiettivo di trasformare l'abbondanza in una risorsa preziosa e dare il proprio contributo alla lotta allo spreco alimentare.

**Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza**, patrocinato da Federalberghi e Federturismo Confindustria, è sponsorizzato da Provincia Autonoma di Trento - Assessorato all'Artigianato, Commercio, Promozione, Sport e Turismo; Casse Rurali Trentine e Cassa Rurale Alto Garda. La manifestazione è inoltre realizzata in collaborazione con i partner nazionali: Federazione Italiana Cuochi (FIC), Associazione della Sommellerie Professionale Italiana (ASPI), Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi (AMIRA), L'Associazione le Donne della Birra, Pizza New S.p.A. - Pizza e Pasta Italiana; e con i partner locali: Confcommercio Imprese per l'Italia – Trentino, Unione Albergatori (UNAT), Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della Provincia di Trento (ASAT) e Dipartimento Istruzione e Cultura della Provincia Autonoma di Trento, Associazione Cuochi Trentini, L'Associazione B&B di Qualità in Trentino.

### **Informazioni su Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza**

Organizzata da Riva del Garda Fierecongressi, Hospitality, già Expo Riva Hotel, vanta una superficie espositiva di oltre 39.000 metri quadrati. Nell'edizione 2019, il Salone ha registrato numeri record: 525 espositori, 21.135 operatori professionisti e più di 28.000 visitatori. La 44esima edizione si terrà a Riva del Garda dal 2 al 5 febbraio 2020.

[www.hosp-italy.it](http://www.hosp-italy.it) @HospitalityRiva

### **Contatti:**

Ufficio stampa Hospitality

Image Building

Tel. 02 89011300

Mailto: [hospitality@imagebuilding.it](mailto:hospitality@imagebuilding.it)