

# Golositalia & Aliment, la fiera di Brescia dedicata al mondo del food

scritto da Enzo Radunanza | 14/02/2016



**Con un calendario ricco di appuntamenti, Golositalia & Aliment 2016 si svolgerà dal 27 febbraio al 1 marzo presso il Centro Fiera del Garda di Montichiari (BS).**

Quattro giorni interamente dedicati al mondo del food, con 600 operatori distribuiti in 5 padiglioni della **Fiera del Garda di Montichiari** (BS). Andranno in scena le ultime novità dell'enogastronomia

mondiale per coinvolgere il pubblico professionale e semplici appassionati e inoltre è stato predisposto un ricco calendario con 120 eventi tra corsi di cucina, convegni, seminari, dimostrazioni in diretta e concorsi sia per gli addetti ai lavori che per la gente comune che voglia acquisire competenze o migliorare la propria preparazione.

Si tratta del programma di "**Golositalia & Aliment**" che si svolge dal 27 febbraio al 1 marzo 2016 e che, quest'anno, ha ottenuto la qualifica di "fiera internazionale" grazie al riconoscimento della Regione Lombardia.

## **Le novità di Golositalia & Aliment 2016**

Questa quinta edizione è il risultato dell'integrazione tra **Golositalia** e **Aliment&Attrezzature** (un salone con oltre 20 anni di storia nel territorio bresciano) che darà vita ad una grande manifestazione capace di attrarre i buyers anche esteri promuovendo, nel mondo, i prodotti tipici italiani, le attrezzature professionali e le ultime novità tecnologiche.

Verranno aumentati sia il numero degli operatori che la superficie espositiva che sarà oggetto di una migliore razionalizzazione. I 75.000 visitatori attesi, infatti, si potranno muovere tra le seguenti **sei aree tematiche**:

1. food;
2. wine;
3. beer;
4. professional technology & restaurant;
5. franchising.
6. bio-vegan-gluten free, che costituisce la novità del 2016.

## **Cucina gluten free protagonista al Golositalia & Aliment 2016**

La novità sarà uno spazio dedicato alla **cucina gluten free** e, in questo ambito, si terrà il primo concorso nazionale "**La stella della cucina senza glutine**", indetto dall'Associazione Cuochi Milano e provincia in collaborazione con Associazione Cuochi Bresciani.

Varie coppie composte da un allievo e un cuoco professionista, si sfideranno tra loro realizzando, in un'ora, un piatto caldo per sei persone usando come ingredienti principali la pasta Gluten Free e il pesce di mare. A giudicare il loro lavoro sarà una giuria altamente qualificata di tre persone che si esprimerà sul gusto ma anche sulla preparazione, il servizio e la presentazione.

---

### **GOLOSITALIA & ALIMENT 2016**

**Dove:** Montichiari (BS), Centro Fiera del Garda, Via Brescia, 129

**Quando:** 27, 28 e 29 febbraio e 1 marzo 2016

**Orari di apertura:** PAD. 1 e 5 sab/dom/lun/mart dalle 9 alle 19; PAD.6, 7 e 8 sab/dom/lun 9-22, mart 9-19

**Ingresso:** € 7. Gratuito per disabili e bambini fino ai 10 anni (ridotto scuole € 5)

**Parcheggio:** auto € 3, pullman € 10

**Cani:** in fiera sono ammessi cani fino ad 8 kg purché tenuti in braccio o in adeguato trasportino. I cani di taglia media (fino a 25 kg) sono ammessi purché provvisti di guinzaglio e museruola. Non sono ammessi cani oltre i 25 Kg.

**Informazioni:** +39 030.9523919

**E-mail:** info@golositalia.it

Sito web: [www.golositalia.it](http://www.golositalia.it)

---

[mappress mapid="120"]