

NOTA PER LA STAMPA

GOURMET EXPOFORUM 2018

A TORINO CON FIPE SI PARLA DEL BAR DEL FUTURO

Appuntamento dal 10 al 12 giugno presso Lingotto Fiere (Pad. 3 stand A24) con un ricco programma di appuntamenti a cura della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Ascom Torino ed Epat - Esercizi Pubblici Associati Torino e Provincia.

Torino, 7 giugno 2018 – Molto più che chiacchiere...da bar. Il futuro del "pubblico esercizio" per eccellenza, che ha segnato la storia del fuoricasa italiano all'insegna della tazzina di caffè (e non solo), sarà il tema centrale della presenza di Fipe a **Gourmet Expoforum 2018, in programma a Torino dal 10 al 12 giugno 2018 presso Lingotto Fiere**. Saranno tre giorni intensi e pieni di iniziative, tutti con al centro il ruolo del bar, in collaborazione con Ascom Confcommercio ed Epat. Nei tre giorni di fiera lo stand sarà animato da workshop, degustazioni, "pillole" informative su argomenti di cruciale interesse per il settore, con il supporto dei co-espositori **AAT, DEA, Ecozema, Forter, Oranfresh, Premier Club Coffee, Rosada e Zucca**.

Tra gli eventi più importanti in calendario si segnala **lunedì 11 giugno** la tavola rotonda "**Il bar di qualità: esperienze e opinioni a confronto**", a cura di Fipe ed Epat e che vedrà, tra gli altri, la partecipazione del Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, di **Maria Luisa Coppa**, Presidente Ascom Confcommercio Piemonte, **Santina De Santis**, Assessore alle attività Produttive, Energia, innovazione, ricerca della Regione Piemonte e **Valentina Quattro**, Direttore Comunicazione Italia di TripAdvisor.

I temi cardine della partecipazione di Fipe a Gourmet Expoforum 2018

Il bar sarà protagonista di gran parte degli appuntamenti, a riconoscimento di una tipologia di pubblico esercizio che "accompagna" la giornata degli italiani e che è ormai diventato una vera e propria "istituzione". Si rifletterà soprattutto sulla capacità del bar di adattarsi alle future esigenze del mercato e della clientela, integrandosi in un contesto sempre più moderno e innovativo. A questo proposito non mancheranno workshop dedicati al tema, come ad esempio quello di **domenica 10 giugno alle ore 11 "L'abilità del Barman tra tradizione e attualità"** a cura di **Caffè Zucca e Gastronomia Rosada di Torino**, o quello di **martedì 12 alle 14.30 "L'innovazione nei pubblici esercizi"** a cura di **Epat**, insieme a mini talk show come quello di **domenica 10 giugno alle 14.30 "Il bar specializzato o generalista: qual è il futuro?"** a cura di Fipe.

Le altre iniziative da non perdere presso lo spazio Fipe

Tra gli appuntamenti in programma si segnala inoltre, **lunedì 11 giugno alle ore 11** il dibattito **“SOS buoni pasto”**, in cui Fipe presenterà il proprio sportello informativo a disposizione degli esercenti per raccogliere le loro segnalazioni e agevolarli nella gestione dello strumento "buono pasto"; **martedì 12 giugno** si parlerà invece de **“Gli allergeni al bar”** con un incontro promosso da Epat **alle ore 11**, seguito alle **14.30** dal workshop sul tema **“L’innovazione nei pubblici esercizi”**.

Il desk informativo Fipe/Epat per un'informazione su misura per gli operatori

Il personale di Fipe ed Epat è a disposizione degli operatori di settore per informazioni attinenti a normative, modalità di apertura di un pubblico esercizio, norme amministrative e convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio per tutta la durata della manifestazione fieristica.

Ufficio Stampa FIPE