

COMUNICATO STAMPA CONGIUNTO

CAST Alimenti tra i protagonisti di Golositalia a Montichiari, Brescia

Brescia, 22 febbraio 2020 - **CAST Alimenti** sarà tra i protagonisti dell'evento fieristico dedicato al food "**Golositalia**", a **Montichiari (BS) dal 22 al 26 febbraio**, in cui proporrà diversi appuntamenti di formazione, talk ed interviste. La manifestazione è organizzata da **Italian Exhibition Group**, azienda nella compagine societaria di CAST Alimenti.

All'interno di "**Golositalia**", fiera alla sua nona edizione, dedicata sia ai professionisti della ristorazione che al grande pubblico, e precisamente nella **Golositalia Academy**, CAST Alimenti proporrà due tipologie di appuntamenti di formazione: "**CAST School**", pillole formative dedicate agli studenti delle scuole alberghiere e non solo, e "**CAST Professional**", demo per i professionisti del food, oltre a talk e interviste in collaborazione con aziende partner.

Domenica 23 febbraio, dalle 13.00 alle 14.00 lo chef **Riccardo Cominardi**, da oltre 30 anni nel mondo della ristorazione e docente di CAST Alimenti, parlerà della sostenibilità in cucina, spiegando come è possibile rendere più *green* la professione del cuoco, oggi.

Lunedì 24 febbraio, dalle 10.00 alle 11.00, **Filippo Falciola**, talentuoso pasticciere e docente della scuola, presenterà una lezione tratta dal Programma di Alta Formazione Made in CAST sui fondamentali della Pasticceria da Ristorazione e d'Albergo.

Martedì 25 febbraio, dalle 10.00 alle 11.00, il bresciano **Marco Martinelli**, campione del mondo di gelateria 2020, terrà una lezione dall'Alta Formazione Made in CAST, sui fondamentali della Cucina, a tema "La scelta delle materie prime per una cucina consapevole per il proprio benessere." Di seguito, dalle 11.30 alle 13.00, accompagnato da **Pierpaolo Magni**, Presidente del club Coppa del mondo di gelateria e membro fondatore dell'Accademia Pasticceri Italiani, docente e tutor in CAST, Martinelli intratterrà i presenti su "Gli allenamenti, la gara e le emozioni della competizione." Dalle 13.00 alle 14.00 sarà la volta di Magni che illustrerà le "Tecniche di decorazione in Pasticceria" dedicando la lezione all'uovo di Pasqua.

Mercoledì 26 febbraio, dalle 10.00 alle 11.00, **Angelo Biscotti**, Executive Chef e docente in CAST, terrà una lezione tratta dal Programma di Alta Formazione Made in CAST, sui fondamentali della cucina a tema: "La pasta fresca".

Dalle 11.30 alle 12.30 verrà trattato l'interessante argomento "Come comunicare efficacemente la propria attività raggiungendo performance di vendita elevate." Lo speaker sarà **Nicola Zanella**, docente della Scuola d'Impresa di CAST Alimenti.

Seguirà, dalle 13.00 alle 14.00, sempre a cura di **Biscotti**, uno show-cooking sulle opportunità dell'utilizzo del prodotto surgelato: "Halibut in tempura di alghe, piselli, tapioca all'inchiostro di seppia e uova di trota".

Sempre a cura di CAST Alimenti gli incontri dedicati al tema della sostenibilità e la riduzione degli sprechi alimentari nelle attività gastronomiche di **Cauto Reti cooperative** e quello con **Welcome Digital** sull'importanza della marketing automation nel mondo del food.

*"Dal sodalizio con IEG, che nel 2018 ha fatto il suo ingresso nella compagine azionaria di CAST Alimenti, è nata una partnership che ci permette di essere protagonisti nelle manifestazioni del ricco portafoglio food&beverage del Gruppo" - commenta **Vittorio Santoro, Direttore di CAST Alimenti** - " Ci piace offrire costantemente il meglio a questo settore, ed una grande occasione per farlo ci viene dal fornire contenuti di qualità e innovazione agli operatori professionali presenti negli eventi fieristici dedicati ai Mestieri del Gusto."*

Silvia Profili – Ufficio stampa e Media relations CAST Alimenti
(348 4739215 – s.profilo@castalimenti.it)

Michela Moneta - Press Office Coordinator
ITALIAN EXHIBITION GROUP S.P.A
T. +39 0444 969401 | M. +39 345 7065387
michela.moneta@iegexpo.it

CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

FOCUS ON ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA

Italian Exhibition Group (IEG), quotata sul Mercato Telematico Azionario organizzato e gestito da Borsa Italiana S.p.A., è leader in Italia nell'organizzazione di eventi fieristici e tra i principali operatori del settore fieristico e dei congressi a livello europeo, con le strutture di Rimini e Vicenza. Il Gruppo IEG si distingue nell'organizzazione di eventi in cinque categorie: Food & Beverage; Jewellery & Fashion; Tourism, Hospitality and Lifestyle; Wellness and Leisure; Green & Technology. Negli ultimi anni, IEG ha avviato un importante percorso di espansione all'estero, anche attraverso la conclusione di joint ventures con operatori locali (ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi e in Cina). IEG ha chiuso il bilancio 2018 con ricavi totali consolidati di 159.7 mln di euro, un EBITDA di 30.8 mln e un utile netto consolidato di 10.8 mln. Nel 2018, IEG, nel complesso delle sedi espositive e congressuali di Rimini e Vicenza, ha totalizzato 53 fiere organizzate o ospitate e 181 eventi congressuali. www.iegexpo.it