Gourmet Expoforum, a Torino Fipe presenta il bar del futuro

gourmet-expoforum-4388d4c9

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 è 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.