

NAPOLI. SETTE LE AREE SPECIALI NELLA FIERA HORECA

Al 42° Exposudhotel trionfano le novità

“**H**a importanza sempre maggiore la qualità e l'atmosfera che si riesce a conferire al luogo. Spazi e ambientazioni pensati per il visitatore consentono uno star bene e quindi facilitano il confronto e la formazione. Ovviamente queste considerazioni sono ben visibili proprio nella 42ª fiera Exposudhotel.”

È così che il presidente della Mostra d'Oltremare di Napoli, Raffaele Cercola, presenta la nuova edizione della fiera Exposudhotel, una delle manifestazioni più importanti e di più lunga durata del Sud Italia, che si svolge nel quartiere fieristico partenopeo dal 18-22 novembre. Un'edizione totalmente rinnovata a partire dalle date, in anticipo rispetto alle precedenti edizioni.

Exposudhotel, quest'anno, si propone non solo come esposizione, ma anche come momento di formazione e promozione di una cultura dell'ospitalità aperta alle nuove esigenze del mercato. È dunque l'occasione di scambio non solo di merci e servizi, ma anche e soprattutto un incubatore di nuove idee, per creare sinergie tra i diversi portatori di interesse che ruotano attorno ai settori turismo e ospitalità.

Questo grazie anche a un'area speciale dedicata: l'**Agorà**. È

qui che si susseguono seminari, workshop di approfondimento e incontri sui temi del design e dell'ospitalità, con l'intervento di esperti che portano i loro fondamentali contributi.



Altre sei le aree speciali, ognuna dedicata ad un settore particolare, con spazi espositivi, prove di abilità e dimostrazioni pratiche.

L'**Arena del Gusto**, grande cucina en plein air, ospita lezioni di cucina creativa, esibizioni di noti chef, nonché il primo trofeo per chef emergenti, che dà l'opportunità ad alcuni giovani talenti di esibire la propria

arte alla presenza di giurati qualificati, come giornalisti specializzati e cuochi di rinomata fama.

L'area **Barshow** vede tra i suoi protagonisti *bartender*, *barman* e *barlady* che, con le loro esibizioni, mostrano le nuove tendenze dei consumi e del *beverage*. Ci sono inoltre ampie parentesi sul caffè e sui nuovi gusti emergenti, grazie agli spazi dedicati al **Mondo Caffè**.

Immane l'appuntamento con il pane e la pizza, per cui si svolge la prima edizione del **Campionato europeo di pizza stg con forno a legna**.

A completare gli approfondimenti c'è l'area **Golosità**, in cui sono previsti diversi momenti di esibizione con una particolare attenzione alla tradizione dolciaria della Campania e a quella del gelato artigianale.

In evidenza, infine l'**Expo Mare**, area dedicata alla promozione del settore turistico balneare.

Tecnologia, ambiente e design all'Horeq di Madrid

Il Salone biennale delle apparecchiature alberghiere Horeq (Fiera di Madrid, dal 24 al 27 novembre) è la principale piattaforma iberica per la presentazione delle maggiori novità nel comparto alberghiero e del catering.

“Il comparto alberghiero – afferma María Valcarce, direttrice della fiera – occupa un posto di primo piano in Spagna, paese che conta il maggior numero di esercizi pubblici in tutta Europa (oltre 640.000 tra bar, caffè, hotel, ristoranti, ecc.), i quali necessitano di un'attrezzatura valida per poter offrire un servizio di qualità alla propria clientela.”

Questo canale rappresenta il 7% circa della ricchezza della Spagna. La domanda si fa sempre più esigente e gli operatori sono chiamati a innovare e a offrire incessantemente nuovi prodotti. Tutto ciò richiede formazione, ricerca e investimenti, che si traducono nell'offerta di nuovi prodotti e servizi come quelli esposti nel corso di Horeq.

Una delle novità di maggior rilievo che si possono ammirare sono i climatizzatori per cantine di **Adolfo Esteban**. Si tratta di un nuovo modello di climatizzatore che sfrutta il freddo positivo e i ventilatori a velocità variabile, in modo da consentire non solo di raggiungere una temperatura ottimale per il vino ma anche di abbattere considerevolmente il rumore, di evitare la fuoriuscita di umidità nello spazio e ridurre spese e consumi energetici.

La tutela dell'ambiente si pone come una priorità delle società, tant'è che molte attuano politiche di conservazione ambientale nei loro prodotti, come nel caso di **Itv Ice Makers**, la quale ha attivato un piano di rottamazione volto a sostituire le attrezzature più datate con altre nuove, dotate tutte di dispositivi Quasar che

non necessitano, ad esempio, né di iniettori né di pompe; ragioni per cui le impurità dell'acqua non rappresentano più un problema né abbisognano di filtri.

Il design ha una valenza elevatissima per gli operatori di questo settore. Allo stand **Sony**, si effettua una simulazione dei vari spazi di un albergo, dotati delle soluzioni

di comunicazione audiovisive all'avanguardia, volte a ottimizzare la gestione dell'attività ricettiva e a offrire un servizio di più alta qualità alla clientela. Vengono esposti, tra l'altro, schermi al

plasma e lcd integrati nell'arredo, sistemi progrediti di proiezione e videoconferenza, soluzioni di sicurezza e video-sorveglianza ip in zone comuni ed esterne, sistemi di stampa di fotografie digitali, così che i clienti possano godersi, nel giro di qualche secondo, le loro foto in alta qualità a un prezzo accessibile.



María Valcarce

Mostra d'Oltremare, padiglione

