

HORECA EXPOFORUM 2026 SALONE DELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

A cura di Maria Grazia Spadaro

Apri oggi 15 marzo 2026, un grande Evento di notevole risonanza sul territorio piemontese, organizzato da GL events Italia, rappresentato in data odierna, da Krisztina Szilvasi.

Diramata quindi, la terza edizione che si protrae fino al 17 c.m. e che ospita circa 100 eventi, dando risalto a 300 brand nazionali ed internazionali.

Un Hub strategico definito dall'Assessore Comunale al Commercio, Dottor Paolo Chiavarino, una elegante e strabiliante vetrina culturale che collega Arte, Enogastronomia, Settori Vitivinicoli, Settore Enologico, Food Service, Tecnologia, Turismo, Industria Alberghiera, tutto certamente racchiuso dentro il vasto Mondo HORECA.

A tagliare il nastro Inaugurale, molti personaggi Istituzionali, oltre al Dottor Chiavarino, anche l'Assessore Regionale al Bilancio, Dottor Andrea Tronzano e l'On. M. Chiara Gadda, Vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera, che illustra brevemente gli obiettivi della Legge N. 166/2016, in tema di riduzione di sprechi alimentari;

considerando gli impatti negativi ambientali, già durante le fasi di produzione, distribuzione e somministrazione.

Un attento sistema sulle agevolazioni fiscali, promosso anche attraverso le donazioni di prodotti invenduti, incrementando una determinante solidarietà a scopo benefico. Nonostante alcune migliorie rispetto agli anni precedenti, i dati statistici riportati da "Il Caso Italia 2026", diffondono cifre vertiginose, per un totale di cibo sprecato intorno ai

13 Miliardi, di questi 7 Miliardi e 363 Milioni, risulta un dato rilevato a livello domestico, dove si sprecano maggiormente frutta, verdura fresca e pane.

Una riflessione oculata, dunque, assolutamente da gestire, per raggiungere dati significativi in diminuzione entro il 2030, così come stabilito dall'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU.

In collegamento, l'Assessore Regionale al Commercio, Agricoltura e Cibo, Dottor Paolo Bongioanni, che sottolinea l'importanza del brand, denominato "PiemonteIS" per rimarcare l'identità territoriale, implementando inoltre le eccellenze.

Il futuro è anche studiato per reinventare, supportare e velocizzare i processi produttivi, così anche la robotica

fa i suoi grandi passi evolutivi, ed ecco che vediamo scorrere con maestosità, fra gli stand, superando ordinatamente gli ostacoli, CarryBob. Lo stesso si può spostare lungo la catena di produzione, agevolando la manodopera a livello industriale. Le soluzioni innovative sono varie e riguardano strutture come bar, ristoranti, hotel, fabbriche, aziende e supermercati (www.bobrobotics.com) .

Avete mai assaporato il caviale puro al 100% disidratato per abbellire esteticamente e in modo perfetto un piatto dalla parvenza aristocratica?

Ci pensa PREGIS che presenta prodotti di eccellenza! Un brand essenziale per farvi amare il caviale agglomerato in una spuma di burro. Un ampio assortimento di caviale, gratificherà i vostri sensi, intensificando la specialità, pervasa dalla cultura storica indimenticabile, raccontata fra gli stand, marcando origini, certificazioni e sicurezza alimentare, così come metodi tecnologici e di coltura innovativa, descrivono un prodotto nobile come l'Ostrica.

Poi ancora, si scopre quella pesca meticolosa dei tonni, l'inscatolamento e la distribuzione.

Cosa scrutano le nostre pupille? Semplicemente ammirano i dolci semifreddi creati da annunziatagrandessert.it e... che volete, il "Pasticciere Matto", gentilmente offre la degustazione. Una bontà esilarante . Non mancano le performance esibite dagli studenti dell'Accademia IFSE di Piobesi Torinese, con la presentazione delle attività culinarie, confrontandosi fra le diverse Nazioni, un gruppo entusiasta e gioioso, sfoggiando le bandiere multi colorate.

Anche il Food Service, con il loro conosciuto brand Risso, offre prodotti all'insegna della leggerezza, la gamma di oli selezionati, e le margarine studiate appositamente per le necessità degli chef all'avanguardia.

Ci imbattiamo nel Gruppo Dussmann, che offre servizi integrati di ristorazione, sanificazione e Facility Management, manutenzione civile e impiantistica, e che affronta quotidianamente servizi di ottimizzazione e sviluppi evolutivi. Ciò non potrebbe esistere senza l'affermato personale qualificato di 70.000 dipendenti in 21 paesi, con 11 filiali in Italia, La sostenibilità ambientale,

l' inclusione, favorendo la Parità di Genere, le Politiche sull'anticorruzione e le conformità legislative, sono gli obiettivi essenziali.

Un complesso veramente attento alle esigenze del cliente, con la sede principale a Capriate San Gervasio (BG) e, aggiungo, una esplicita accuratezza nella descrizione dei servizi qualitativi garantiti al cliente, è stata prontamente introdotta da uno dei funzionari, Dottor Benedino Andrea.

Un Hub tutto da visitare.

HORECA

15-17 Marzo 2026

Lingotto Fiere- orari 9.30/18.30

Fotografie di Maria Grazia Spadaro

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 17/03/2026

Salvato in PDF in data: 17/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/horeca-expoforum-2026-salone-della-ristorazione-professionale/17/03/2026/>