

**23 Feb**  
**26 2020**

**G-PEXH**  
GLOBALPESCA - PRODUCTS EXHIBITION  
**2020** Cucina & Business



# G - P E X H 2 0 2 0

GLOBALPESCA PRODUCTS EXHIBITION

Evento dedicato ai professionisti del mondo Ho.Re.Ca.

Quattro giorni dedicati al Food ed alla ristorazione con incontri, degustazioni, show cooking, forum formativi, laboratori tematici, ospiti di eccezione e approfondimenti sulle nuove tendenze alimentari e di settore.

**Regina Palace Hotel**  
**Corso Umberto I, 3 | Stresa (VB)**

IN COLLABORAZIONE CON



# Show Cooking

## IN CUCINA CON LE ERBE AROMATICHE

**Fabio Campoli** propone un momento d'approfondimento sull'impiego delle erbe aromatiche in cucina (sia allo stato fresco che essiccato). Attraverso le sue tecniche di cucina "semplicemente differenti", mostrerà le diverse metodologie d'estrazione degli aromi delle più profumate erbe aromatiche (estrazione idroalcolica, massimizzare l'aromatizzazione dei soffritti e utilizzare estrattori e centrifughe) mediante ricette "oltre la sapidità".

### Protagonista: FABIO CAMPOLI

Con oltre trent'anni di esperienza, attraverso poliedriche attività incentrate sulla cultura, ricerca e progettazione gastronomica, e una presenza ininterrotta dal 1998 sulle più note reti televisive italiane, lo chef e presentatore televisivo **Fabio Campoli** ha coniato un modo di fare cucina "semplicemente differente".



DOMENICA 23

13.00 | 14.30

## MARE E TERRA... I LORO PROFUMI IN UNO SHOW COOKING

La ricerca del connubio perfetto tra i gusti ed i profumi offerti dal mare e dalla terra. Abbinare questi due mondi non è solo possibile, ma anche molto frequente. Lo chef presenterà due ricette: una che riprende ed esalta la tradizione italiana ed in particolare pugliese, l'altra, frutto di creatività ed innovazione negli abbinamenti proposti.

### Protagonista: FELIX LO BASSO

**Felice Lo Basso**, chef stellato Michelin grandemente apprezzato nel panorama nazionale ed internazionale, è da sempre dotato di uno stile raffinato, sempre in gioco tra creatività e ricerca. La sua cucina è nata al mare ed è cresciuta in montagna: il trait d'union è la ricerca dei prodotti di qualità, la voglia di sperimentare forme e colori, di mixare i gusti.



LUNEDÌ 24

13.00 | 14.30

# G-PEXH 2020

## FOOD AND MIXOLOGY... CUCINA IN ABBINAMENTO AI COCKTAIL

L'abbinamento fra cibo e drink è la tendenza che si sta diffondendo nei ristoranti e nei locali più attenti ai nuovi trend, dove il bere miscelato non è proposto solo come aperitivo o dopocena ma come accompagnamento dell'intero menu, spesso, in degustazione, abbinando a ogni piatto il giusto mix fra alcolici, soft drink, succhi, sciroppi e aromi. Per costruire una buona proposta occorrono pensiero, sperimentazione, condivisione di sapori e di saperi.

### Protagonista: MARCO SACCO

**Marco Sacco**, due Stelle Michelin dal 2007, anima e presidente della associazione *Gente di Lago e di Fiume*, è uno dei riferimenti della grande cucina italiana d'autore. La sua creatività interpreta con intelligenza e rispetto le grandi materie prime del territorio, estremamente importanti per una cucina in cui la tradizione locale diventa un elemento fondamentale da rielaborare e trasformare.



CON LA COLLABORAZIONE DI  
**ZOPPIS**  
PASTA SECCATA SINCE 1914

MARTEDÌ 25

13.00 | 14.30

## LA PIZZA GREEN

La cucina è sempre più a contatto con il territorio e attenta alle materie prime; fa scelte sempre più consapevoli e sostenibili e promuove il gusto come atto di generosità. Renato Bosco, proporrà uno show cooking sulla pizza "responsabile" sulla selezione delle materie prime e su come sia possibile distinguersi e fare la differenza, usando una attenzione "tutta green".

### Protagonista: RENATO BOSCO

Pizza Pane e Passione sono le tre "P" che accompagnano l'istrionica personalità di **Renato Bosco**. Oggi questa passione, arrivata "al punto di non ritorno" lo spinge costantemente alla ricerca di qualcosa d'innovativo nel mondo della pizza e dei lievitati.



MERCOLEDÌ 26

13.00 | 14.30

# Laboratori Tematici

ATTENZIONE posti limitati.  
E' richiesta la prenotazione.  
☎ 0323 869025  
✉ eventi@globalpesca.it

## FINGER FOOD MODERNO DOLCE E SALATO... DELIZIE IN PUNTA DI DITA

Corso di cucina con spunti e idee per rendere diversa, moderna e coinvolgente la proposta finger food, il tutto con attenzione alla facilità di produzione ed al food cost.

DOMENICA 23

16.30 | 17.30



## FOOD AND MIXOLOGY... CUCINA IN ABBINAMENTO AI COCKTAIL • APPLICAZIONI PRATICHE

Lo chef stellato **Giorgio Bartolucci** in collaborazione con la società **Zoppis**, terranno una lezione per spiegare i principi di abbinamento della cucina con il mondo dei cocktail, per rendere la proposta nel proprio locale sempre più completa ed interessante.



LUNEDÌ 24

16.30 | 17.30

## IL DESSERT NELLA RISTORAZIONE

Dimostrazione di creazione di dessert da ristorazione, di facile realizzazione e dal grande valore aggiunto, sia di gusto che visivo, con particolare attenzione al food cost.

A cura dei maestri pasticceri della società PreGel S.p.A.



MARTEDÌ 25

16.30 | 17.30

## PIZZA IN ABBINAMENTO AI COCKTAIL

Una lezione per spiegare i principi di abbinamento di pizze e focacce con il mondo dei cocktail, per rendere la proposta nella propria pizzeria innovativa e moderna, e offrire alla clientela momenti e tipologie di consumo differenti.



MERCOLEDÌ 26

16.30 | 17.30

# Forum Formativi

## VALORIZZAZIONE DEL MENÙ E RISPETTO DELLE MATERIE PRIME

Aggiornamento professionale e regole fondamentali per il ristoratore e lo chef in merito alle nuove norme di controllo del menù e la corretta dicitura degli alimenti utilizzati nella composizione dei piatti; inoltre lo chef della Squadra Nazionale Italiana A.P.C.I. **Luca Malacrida** e l'esperto di Marketing per la ristorazione **Davide Pini** daranno utili indicazioni su come valorizzare al massimo i vari ingredienti nel menù ed impreziosire la proposta del ristoratore.



LUNEDÌ 24

10.30 | 12.00

## GESTIONE DELLA WEB REPUTATION: LE GIUSTE RISPOSTE PER FAR CRESCERE IL TUO BUSINESS

La società **Repup**, leader nazionale nella consulenza Marketing per il canale Ho.Re.Ca., farà chiarezza su un argomento sempre più attuale ed importante per il ristoratore, la gestione della web reputation. Come gestire la propria immagine on line, come rispondere alle recensioni, come accrescere il proprio business sfruttando un canale sempre più utilizzato dalla clientela.



MARTEDÌ 25

10.30 | 12.00

## WORKSHOP TEORICO – PRATICO DI DISOSTRUZIONE

L'ostruzione delle vie aeree è un evento tragico, ma prevedibile e risolvibile. Soprattutto chi fa ristorazione, deve sapere come affrontare e prevenire questi incidenti. Durante il workshop, in una sessione teorico – pratica, vedremo le manovre di disostruzione per adulti e bambini.



MERCOLEDÌ 26

10.30 | 12.00

## BIGLIETTI VIA E-MAIL E NUOVO E-COMMERCE GLOBALPESCA S.P.A.

Quest'anno i biglietti di ingresso per **G-Pexh2020** verranno inviati in formato elettronico via E-Mail.

Il biglietto è valido per l'ingresso di **MASSIMO 3 persone** e per tutti i giorni della manifestazione.

Stampi l'invito e lo porti alla reception della manifestazione per un veloce accredito e ridurre le possibili code.

*(Non ha ricevuto il suo biglietto? Hai dubbi o domande? Contatti il suo agente Globalpesca S.p.A. o scriva a [eventi@globalpesca.it](mailto:eventi@globalpesca.it))*

**Cucina & Busir**



Globalpesca è On line con il suo e-commerce, [www.globalpesca.shop](http://www.globalpesca.shop), strumento pensato per dare ancora più servizio.

Si registri sul sito per poter effettuare ordini in completa autonomia, creare liste dei desideri, scaricare le schede tecniche dei prodotti di interesse, scaricare fatture e documenti, gestire i pagamenti anche da smartphone con tutta comodità quando e dove vuole.



## PROMOZIONE PRODOTTI G-PEXH 2020

**Numerosi articoli** che avrà modo di degustare in occasione di G-Pexh 2020 saranno in **promozione speciale**.

Tutti i clienti intervenuti alla manifestazione, utilizzando il numero del biglietto come codice di sconto sul portale E-Commerce [www.globalpesca.shop](http://www.globalpesca.shop), potranno usufruire di questa iniziativa commerciale.

Non perda l'occasione e si iscriva il prima possibile sul nostro shop on line: [www.globalpesca.shop](http://www.globalpesca.shop)

Il suo agente Globalpesca è a completa disposizione per qualsiasi chiarimento.



## GLOBALPESCA SPA

Via Caduti Sul Lavoro, n° 11  
28883 Gravellona Toce (VB)

Tel. 0323 869001

Fax 0323 864558



Scopra di più!  
[gpexh.globalpesca.it](http://gpexh.globalpesca.it)  
[eventi@globalpesca.it](mailto:eventi@globalpesca.it)

IN COLLABORAZIONE CON



Arredamenti su misura - Impianti per la ristorazione  
Progettazione e design - Forniture alberghiere

