

## **A.B. TECH EXPO 2010: IN ITALIA, A MILANO, UN EVENTO UNICO PER I PROFESSIONISTI DEI SETTORI PANIFICAZIONE, PASTICCERIA, DOLCIARIO E PIZZA.**

*Cresce la ricchezza espositiva dell'evento che, all'offerta dei nomi più prestigiosi del settore, unisce un ricchissimo programma di iniziative e aree dimostrative.*

Milano, 6 luglio 2010 – Una manifestazione in crescita sullo sfondo di un mercato estremamente dinamico come quello Italiano, da sempre simbolo di eccellenza tanto nella produzione di tecnologie quanto di macchinari.

Questa l'offerta di **A.B. Tech Expo e A.B. Tech Pizza Expo**, manifestazioni internazionali dedicate a tecnologie e prodotti per panificazione, pasticceria, pasta fresca e pizza, che si terranno in Italia, nell'innovativo centro espositivo di **fieramilano** (Rho), dal 23 al 27 ottobre prossimi.

Un'occasione unica per toccare con mano la proposta delle aziende leader sul mercato mondiale: macchine, impianti e forni (ben l'80% delle aziende presenti è composta costruttori), materie prime, arredamenti, macchine e prodotti per incarto e imballaggio.

Parallelamente alla crescita dell'area espositiva, si sviluppano e moltiplicano le partnership con i key player del settore – associazioni, scuole, editori, Università – che, in collaborazione con l'organizzatore, daranno vita a eventi, aree dimostrative e appuntamenti formativi mirati all'aggiornamento professionale e a fare il punto su dove sta andando il mercato.

Un'opportunità unica di valutare e comparare le tecnologie e i prodotti disponibili sul mercato, cui si aggiungono i tantissimi laboratori e workshop organizzati in collaborazione con gli espositori – costruttori di macchine, ma anche produttori di materie prime, la cui presenza per questa edizione è pressoché raddoppiata – perché A.B. Tech Expo è una fiera non solo da visitare, ma da “vivere” e “gustare”!

## **GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE – SETTORE PER SETTORE**

### **LA PANIFICAZIONE... E NON SOLO**

- **IL LABORATORIO CENTRALE DI PANIFICAZIONE:** realizzato in collaborazione con **Assipan-Confcommercio**, il Laboratorio sarà attivo tutti i giorni di fiera. Un'occasione per vedere all'opera panificatori di tutte le latitudini, trovare nuove idee per rinnovare la propria produzione e testare la resa di macchine, forni e materie prime.
- **IL MIGLIOR PANIFICIO D'ITALIA:** curato e promosso da **Il Panificatore Italiano e ReedGourmet** in collaborazione con A.B Tech Expo, il concorso premierà il miglior panificio 2010 e i tre esercizi commerciali che si sono distinti per il laboratorio, l'offerta commerciale, lo spazio vendita.
- **DOLCE, SALATO & CAFFÈ:** organizzati dalla rivista **Dolcesalato**, in collaborazione con A.B Tech Expo, dieci micro-corsi di formazione sviluppati su altrettante tematiche di grande attualità per l'artigiano, dalla prima colazione all'aperitivo serale. Le dimostrazioni saranno tenute da professionisti di grande richiamo grazie al contributo di sponsor leader di mercato. Un nuovo modo di vivere la fiera, non solo come momento espositivo, ma anche come occasione d'approfondimento e confronto.

### **IL CIOCCOLATO E LA PASTICCERIA ARTIGIANALE**

- **IL LABORATORIO CENTRALE DI PASTICCERIA:** realizzato in partnership con **AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e **Pasticceria Internazionale**, vedrà la presenza di maestri pasticceri di fama internazionale che, coordinati da Giovanni Pina – Presidente dell'Associazione e membro di Relais Desserts International – daranno prova “sul campo” della propria abilità, svelando agli operatori in visita le tecniche e le ricette più innovative e mostrando i grandi vantaggi che derivano dall'utilizzo delle tecnologie di ultima generazione e delle materie prime e dei semi-lavorati di alta qualità.
- **IL TROFEO INTERREGIONALE DEL CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA:** promosse da **Barry Callebaut**, le selezioni nazionali del Campionato Italiano di Cioccolateria permetteranno di vedere all'opera cioccolatieri e pasticceri con idee brillanti sul cioccolato e interessati a dimostrare la propria abilità nella lavorazione del “cibo degli dei” e nel suo impiego creativo. Martedì 26 ottobre all'interno del Laboratorio Centrale di Pasticceria i concorrenti, nel numero massimo di 8, si sfideranno nella realizzazione di un piccolo pezzo artistico, ispirato allo stesso tema della finale nazionale e mondiale e costruito interamente sul posto di fronte al pubblico e alla giuria; una pralina

ad immersione, prodotta con cioccolato temperato a mano e una torta fatta con ingredienti a sorpresa contenuti in un Mystery Box. Il vincitore – eletto da una Giuria di esperti presieduta da Gianfranco Rosso, maestro cioccolatiere di eccezione – parteciperà di diritto al Campionato Italiano di Cioccolateria, unico concorso riconosciuto per l'abilitazione al World Chocolate Masters di Parigi.

## LA PIZZA

- **IL LABORATORIO CENTRALE DELLA PIZZA:** coordinato dal Maestro **Renato Andrenelli** e realizzato in collaborazione con aziende espositrici produttrici di materie prime, macchine e forni, vedrà all'opera rinomati pizzaioli che alterneranno dimostrazioni dal vivo e degustazioni, attraverso cui testare il livello di qualità del prodotto così realizzato. Un'opportunità da non perdere per chi ha fatto della pizza il proprio business.
- **"GIROPIZZA D'EUROPA" E LA PIZZA A DUE:** promossi da **Scuola Italiana Pizzaioli** e dalla rivista **Pizza e Pasta Italiana** e realizzati in collaborazione con A.B. Tech Pizza Expo, due eventi dedicati al mondo della pizza. Lunedì 25 il Giropizza d'Europa valuterà fantasia, bravura e abilità dei pizzaioli, premiando la migliore pizza della casa secondo i criteri di gusto e cottura. Martedì 26 si svolgerà invece "la Pizza a Due", la nuova gara pensata per unire le eccellenze della cucina italiana: una inedita coppia composta da un pizzaiolo e da un cuoco concorrerà per la realizzazione del miglior impasto e della migliore farcitura. Non mancheranno, inoltre, sempre nel laboratorio di "Pizza e Pasta Italiana", il Guinness dei primati "Il Pizzaiolo più veloce" (sabato 23), la Scuola di Pizza per i panificatori (domenica 24) e la Scuola di Pizza Acrobatica (mercoledì 27).

## L'ARREDAMENTO

- **LA TRASFORMAZIONE DEI PUNTI VENDITA - TECNOLOGIE, PROGETTI E DESIGN PER IL MERCATO CHE CAMBIA:** si terrà sabato 23 il convegno organizzato da **Poli.design**, il consorzio nato nel 1999 che, insieme alla Facoltà di Design del Politecnico di Milano e al Dipartimento di Industrial Design, delle Arti, della Comunicazione e della Moda (Dipartimento Indaco), forma il Sistema Design del Politecnico di Milano. Curato da docenti dei corsi di Alta Formazione di POLI.design, l'appuntamento si incentrerà sul rapporto tra le tecnologie e la progettazione del laboratorio, il prodotto e l'evoluzione del design nei punti vendita e nei locali di ristorazione specializzati ed è rivolto ai professionisti del progetto del punto vendita e aperto a gestori di locali ed esercizi commerciali attenti a coniugare produzione e scelte di design. Un'opportunità per confrontarsi sui più attuali risultati di ricerca in questi ambiti, sotto il profilo dell'innovazione progettuale e dell'approccio al mercato.

## WWW.ABTECHEXPO.COM: LA FIERA A PORTATA DI CLICK

Per aggiornarsi su espositori, iniziative e appuntamenti, ma anche trovare informazioni su come raggiungere il Quartiere Fieristico e organizzare il soggiorno a Milano **www.abtechexpo.com**, il sito dedicato alla manifestazione, è lo strumento più immediato.

Sul sito è inoltre già disponibile la **pre-registrazione** on line che consente di prenotare il **proprio pass gratuito di accesso** alla fiera senza dover fare inutili code alle reception.

### INFORMAZIONI UTILI

**QUANDO:** da sabato 23 a mercoledì 27 ottobre 2010

**ORARI:** 9.30-18.00, orario continuato. mercoledì 27 ottobre 9.30-17.00

**DOVE:** fieramilano, S.S. del Sempione, n.28 – 20017 Rho (MI)

**COME ARRIVARE:** In auto: A4-A8/A9-A50 (tangenziale ovest); con i mezzi pubblici: metropolitana M1-Linea Rossa, fermata Rho-Fiera; Passante ferroviario linee S5/S6, fermata Rho-Fiera; per collegamento con aeroporti e stazioni: [www.fieramilano.it](http://www.fieramilano.it)

**INGRESSI:** accesso gratuito, riservato agli operatori. Registrazione attiva su [www.abtechexpo.com](http://www.abtechexpo.com)

**ORGANIZZAZIONE GRUPPI/INFO VISITATORI:** +39 02 4997.6243, [visit.abtech@fieremostre.it](mailto:visit.abtech@fieremostre.it)

\*\*\*\*\*

A.B. Tech Expo-A.B. Tech Pizza Expo, Salone Internazionale per Tecnologie e Prodotti per panificazione, pasticceria, dolciario, pasta fresca e pizza, si svolgerà a **fieramilano (Rho), dal 23 al 27 ottobre 2010**. La manifestazione è promossa da Consorzio SIPAN e F&M Fiere & Mostre ed è organizzata da F&M Fiere & Mostre, con il Patrocinio di ASSIPAN-Confcommercio.

### **Per ulteriori informazioni:**

#### **Ufficio Stampa**

Mariagrazia Scoppio

+39 02-4997.6214

[mariagrazia.scoppio@fieramilano.it](mailto:mariagrazia.scoppio@fieramilano.it)

#### **Organizzatore**

F&M Fiere & Mostre Srl

[promo.abtech@fieremostre.it](mailto:promo.abtech@fieremostre.it)

[www.abtechexpo.com](http://www.abtechexpo.com)

#### **Segreteria Operativa**

Tel +39 02.4997.6246

fax +39 02.4997.6251