



Comunicato stampa del 27 ottobre

**GOOD 2015: OGGI LA PRESENTAZIONE DEL 5° SALONE DELLE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE E AGROALIMENTARI, IN PROGRAMMA A UDINE FIERE DAL 5 ALL' 8 NOVEMBRE**

**Novità dell'edizione 2015: "The Good Friuli!" : noti imprenditori e chef di origine friulana racconteranno la propria esperienza all'estero presentando in Fiera i successi che li hanno resi famosi nel mondo**

**Nell'evento inaugurale di giovedì 5 novembre, l'incontro con Luigi Menazzi Moretti e la prestigiosa storia della birra friulana conosciuta in tutto il mondo**

**Evento clou con il restaurant man Joe Bastianich che ritirerà il Premio Good FriulAdria, sabato 7 novembre**

Il cibo occupa un posto centrale nella vita di ogni persona e in GOOD rappresenta il perno attorno al quale le aziende impostano il loro futuro investendo su uno dei settori chiave per la ripresa economica e i consumatori imparano meglio come fare la spesa e come nutrirsi tenendo d'occhio non solo i piaceri della buona tavola, ma anche la salute e il portafoglio.

L'enogastronomia è divenuta, a tutti gli effetti, un vero business e un criterio di scelta nella vita quotidiana, nelle relazioni interpersonali e nel percorso professionale. Dentro l'epicentro alimentare si muoveranno le giornate di **GOOD 2015, 5° Salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari, in programma a Udine Fiere da giovedì 5 a domenica 8 novembre, seguendo percorsi espositivi e dimostrativi che declinano l'universo del cibo in 5 macro aree tematiche:**

- **Cibo e Identità**
- **Cibo e Relazioni Sociali**
- **Cibo e Salute**
- **Cibo e Budget Economico**
- **Cibo e Mestieri**

**Udine Gorizia Fiere**, organizzatore del Salone, presenta la 5<sup>a</sup> edizione nella conferenza stampa odierna nella quale intervengono **Luisa De Marco**, Presidente della Fiera; **Anna Maria Zilli**, Dirigente Scolastico dell' Istituto Stringher; **Paola Cocco**, Direttore del Servizio promozione, statistica agraria e marketing dell' Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA; **Pietro Pittaro** Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo; **Simone Schiesaro**, Direttore Territoriale FriulAdria Crédit Agricole; **Tiziana Pitruelli** per il Gruppo Aspiag-Despar e **Gilberto Zaina**, Amministratore Delegato di Acqua Dolomia.

La scelta della location per la conferenza stampa è in linea con i contenuti e gli obiettivi del Salone: l'I.S.I.S. "Bonaldo Stringher" di Udine, infatti, è una realtà ormai consolidata e molto dinamica nella formazione di nuove leve e futuri talenti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Docenti e allievi dello Stringher entreranno nel vivo della manifestazione fieristica non solo come presenza espositiva, ma soprattutto come attori protagonisti di eventi e performance che offriranno una doppia opportunità agli allievi: mostrare e valorizzare le capacità e le competenze acquisite e confrontarsi con affermati professionisti e con il grande pubblico. Un banco di prova molto stimolante che coinvolgerà anche gli studenti di altre scuole e istituti professionali del territorio come lo I.A.L. di Udine e CiviForm di Cividale.

Gli espositori presenti a GOOD provengono, per quanto riguarda l'Italia, da: **Friuli Venezia Giulia, Veneto, Trentino Alto Adige, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio, Campania, Puglia, Sicilia**. La presenza estera vede rappresentate **la Slovenia, la Croazia, la Repubblica Ceca e la Romania**.

Nel quartiere fieristico udinese, gli stand di GOOD occuperanno i padiglioni 5, 6, 7 e 8 nei quali la qualità e la tipicità dei prodotti non sarà solo esposta, ma soprattutto spiegata, dimostrata e valorizzata attraverso decine e decine di eventi per coinvolgere il visitatore in un appassionante e gustoso percorso sensoriale. L'impostazione relazionale ed esperienziale di GOOD estende notevolmente il raggio del target a cui si rivolge il Salone: appassionati e intenditori di eccellenze enogastronomiche, buongustai, gourmet, operatori e tecnici del settore, cuochi, sommelier, foodblogger, maitrê, ristoratori, albergatori, panificatori, pasticceri, macellai, assaggiatori, studenti, ricercatori e studiosi, nutrizionisti e alimentaristi, dietologi e coloro che le diete le devono seguire, sostenitori delle tradizioni e paladini delle innovazioni, vegetariani, vegani, celiaci e ovviamente il grande e onnicomprensivo bacino dei consumatori.

Per tutte le categorie di visitatori, GOOD sarà una curiosa lente di ingrandimento, lo specchio delle attuali tendenze sociali e di tutti quei grandi cambiamenti, anche non visibili, che comunque hanno modificato l'ambiente, l'agricoltura, i prodotti della terra, l'industria agroalimentare, la ristorazione e, quindi, anche le nostre abitudini, i nostri gusti e le nostre aspettative. Non solo: GOOD approfondisce quali mestieri vengono riscoperti e rilanciati grazie al recupero di certe produzioni e "professionalità" – un vero patrimonio di conoscenze e maestranze - che altrimenti rischiano di cadere nell'oblio.

**Prodotti, tradizioni, culture e professionalità che dal luogo di origine hanno fatto il giro del mondo seminando qualità e raccogliendo successo. Da qui nasce e debutta quest'anno in contemporanea a GOOD, la prima edizione di "The GOOD Friuli!" – Il Friuli che piace al mondo.**