Hospitality 2025: al via a Riva del Garda la 49ª edizione del Salone dell’Accoglienza

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Gennaio 2025



La 49ª edizione di Hospitality, dal 3 al 6 febbraio a Riva del Garda, si distingue per innovazione e inclusione. Con 750 espositori, 110 speaker e nuove aree tematiche, offre soluzioni concrete per il settore dell’ospitalità. Momenti formativi, networking internazionale e format esperienziali completano un evento imperdibile per il comparto Ho.Re.Ca.

È stata presentata oggi a Trento la **49ª edizione di Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza**, la più completa **fiera internazionale in Italia** dedicata all’hotellerie e alla ristorazione, in programma dal **3 al 6**

febbraio al **Quartiere Fieristico di Riva del Garda**.

Con **45.000 mq di superficie espositiva**, la manifestazione si distingue per l'**ampia e completa proposta** che abbraccia tutti i segmenti del comparto grazie agli **oltre 750 espositori**, tra i quali molte riconferme e circa il **26% di nuove aziende** che hanno scelto Riva del Garda per aprirsi al **mercato globale** e allargare i propri orizzonti. Il percorso espositivo è arricchito da **oltre 100 eventi** con più di **110 speaker** tra formazione e iniziative esperienziali pensate per offrire agli operatori dell'**industria dell'ospitalità** e della ristorazione **idee, soluzioni e strumenti innovativi** per far crescere il business.

Dopo aver ricordato che Hospitality si tiene in uno dei principali e più caratteristici distretti turistici italiani, quello del **Trentino e del Lago di Garda**, **Roberto Pellegrini**, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, ha evidenziato come "la **49ª edizione si preannuncia unica** per la qualità degli espositori, la varietà dei contenuti e per l'importante presenza di **buyer dall'estero**. Quest'anno la partecipazione di delegazioni sarà ancora più nutrita. Grazie alla nostra attività e alla collaborazione con **Agenzia ICE (ITA – Italian Trade Agency)**, arriveranno a Riva del Garda **oltre 70 operatori** da selezionati mercati per offrire agli espositori maggiori opportunità di business".

In fiera saranno presenti operatori provenienti da mercati europei quali **Albania, Finlandia, Germania, Lituania, Serbia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Turchia, Ucraina, Ungheria**, ed extra europei come **America Latina, Egitto, Kenya, Sud Arabia** e **UK**.

"Per questa edizione, abbiamo consolidato le collaborazioni sia a livello internazionale che nazionale, rinnovando alcune alleanze strategiche con importanti realtà come il **Ministero dell'Alimentazione, dell'Agricoltura, delle Foreste e del Turismo della Baviera** e la **Camera di Commercio italo-tedesca**

ITALCAM, **Slow Food**, l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e con il **Consorzio Vignaioli del Trentino** per l'area speciale **Spazio Vignaiolo** dedicata al **turismo del vino**", continua il Presidente Pellegrini.

Lo **Spazio Vignaiolo** ospiterà una collettiva di **80 cantine**, con un'offerta che va dai **vini trentini** a etichette di altre regioni italiane, tra cui il **Veneto** e le **Marche**. Tutte le aziende partecipanti fanno parte della **FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti**, a garantire un'**esperienza autentica** e un **legame profondo con il territorio**. Non mancheranno momenti formativi e di networking con il contributo di esperti del settore all'interno della **Wine Arena**, dove si alterneranno incontri, degustazioni e approfondimenti tematici.

Il percorso espositivo è articolato in **quattro aree tematiche – Contract & Wellness, Beverage, Food & Equipment e Renovation & Tech** – e **tre aree speciali – Solobirra, RPM-Riva Pianeta Mixology** e **Spazio Vignaiolo** – dedicate alla **birra artigianale**, all'**arte della miscelazione** e al **turismo del vino**, che animeranno il **padiglione B4** fino a mercoledì **5 febbraio**. Attenzione sarà riservata anche al **turismo open-air**, uno dei settori più dinamici e in crescita dell'intera filiera italiana, nel **padiglione Outdoor Boom** con un'ampia proposta espositiva e contenuti formativi realizzati, anche quest'anno, in collaborazione con **Faita FederCamping**.

A completare l'offerta il ricco palinsesto di **H Academy**, che quest'anno vede l'ampliamento delle aree per le attività formative, gli incontri e i workshop dedicati a temi chiave del settore. **Oltre 110 speaker**, tra esperti e opinion leader, si alterneranno sul **main stage**, il **Theatre del padiglione D**, e sui palchi delle **otto arene – Beer Arena, Outdoor Boom Arena, Hotel & Co. Arena, Mixology Arena, Restaurant Arena, Wine Arena**, e le nuove **Food Arena** e **Pizza Arena**.

"Ogni anno cerchiamo di offrire **nuove opportunità agli**

operatori, di coinvolgerli e far vivere loro la fiera da protagonisti. In questo modo vogliamo arricchire il loro **bagaglio di conoscenze** con suggestioni e **progetti concreti**”, commenta **Giovanna Voltolini**, Exhibition Manager di Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza.

Tra le **novità 2025**, il debutto di **H EXPERIENCE**, il format dedicato alle **iniziative esperienziali** pensate per offrire momenti unici e coinvolgenti ai visitatori, che include **quattro aree** per quattro diverse esperienze: dalla **progettazione inclusiva** per un’accoglienza accessibile a tutti con **DI OGNUNO**, a un viaggio nei **distillati** e nella miscelazione con **The Spirits Escape**, fino all’interazione con l’**intelligenza artificiale** con **AI Playground** e a una mostra che esplora l’importanza del **design** e dei **materiali nell’Ho.Re.Ca.**.

DI OGNUNO è il progetto pluriennale con focus su **accessibilità e inclusione**, lanciato dalla fiera in occasione della scorsa edizione e sviluppato in collaborazione con **Village for all – V4A** e **Lombardini22**, gruppo leader nello scenario italiano dell’architettura e dell’ingegneria. Quest’anno DI OGNUNO indagherà la **sala colazione**, offrendo suggerimenti e soluzioni pratiche su come rispondere alle necessità di tutti progettando un ambiente capace di **superare le barriere architettoniche**, favorire l’**inclusione sensoriale** e rispondere alle **diverse esigenze alimentari**, tenendo conto di intolleranze, allergie e scelte etiche e personali. Lo spazio sarà suddiviso in due aree che rappresentano il **comfort** e il **discomfort**, mettendo a confronto diretto situazioni di disagio con **soluzioni concrete**.

Punti chiave

1. **Oltre 750 espositori e 110 speaker** per il settore

Ho.Re.Ca.

2. **Spazio Vignaiolo con 80 cantine FIVI** e focus sul turismo del vino.
3. **Nuovi format esperienziali,** come H EXPERIENCE e AI Playground.