

## FIERA INTERNAZIONALE DELLA SARDEGNA

### COMUNICATO STAMPA

La IV edizione di Hospitando Sardegna, la mostra mercato della ricettività turistico alberghiera, organizzata dalla Fiera Internazionale della Sardegna in collaborazione con la Tirreno Trade di Massa Carrara, si è chiusa con bilancio soddisfacente.

9.000 il numero di visitatori registrato nelle quattro giornate di apertura della manifestazione, che quest'anno ha visto la partecipazione di 154 espositori, (50% in più rispetto al 2007) in rappresentanza di aziende sarde, nazionali ed estere.

Piena soddisfazione è stata espressa dalle ditte presenti nei quattro padiglioni del quartiere fieristico, alcune delle quali, in una sola giornata, hanno avviato circa 100 contatti fruttuosi, che in tutta probabilità si concretizzeranno in contratti. Un esempio reale di incontro tra domanda e offerta.

Già allo studio della dirigenza della fiera l'edizione 2009 che potrebbe vedere ampliata la superficie espositiva, (attualmente di 6.000 metri quadri) sia interna che esterna per meglio soddisfare le sempre crescenti domande di partecipazione.

Sono infatti numerose le aziende che hanno già fatto richiesta di essere inserite il prossimo anno. L'idea è di incrementare soprattutto il settore merceologico del marino balneare e di potenziare il numero di espositori esteri, necessario per conferire ad Hospitando Sardegna una connotazione di internazionalità.

Per ottenerla è infatti richiesta la partecipazione del 15% di espositori esteri, provenienti da almeno dieci Paesi.

Quest'anno 5 aziende sono arrivate direttamente da Austria, Francia e Belgio.

Durante la quattro giorni (dal 30 marzo al 2 aprile), che è servita agli operatori del settore per conoscere le ultime novità offerte nell'ambito del food, delle attrezzature e dei servizi si è disputata la prima tappa europea 2008 del "Giropizza".

Per la prima volta in fiera, la rassegna ha visto la preparazione degli impasti realizzati con prodotti rigorosamente sardi, giudicati da una giuria di qualità e le coreografiche esibizioni di pizza acrobatica.

Curiosità e interesse hanno suscitato anche la lavorazione con lieviti naturali del pane tradizionale, opportunamente reinventato in forme originali ed insolite e i corsi di pasticceria e di intaglio dei vegetali, cui hanno partecipato gratuitamente in circa 600.

Accanto alla consueta presenza delle associazioni di categoria, dall'Unione Cuochi della Sardegna, (che ha portato la cucina tipica dei territori provinciali di Cagliari, Sassari, Nuoro, Oristano e della Gallura), la Federazione Italiana Pizzaioli, le associazioni Italiana Panificatori, Maitre Sommelier e Barman, all'Associazione Pasticceri e Cioccolatai, anche le 15 scuole alberghiere della Sardegna.

Con preghiera di cortese diffusione

Leyla Manunza

Ufficio Stampa Fiera