

Nota stampa n.8

## IEG: A PESCARÉ SHOW LE RICETTE DEGLI CHEF DEL MARE

*Lo speciale tour della Penisola per gli amanti della pesca e della nautica fa tappa a Pescareshow con gli Chef del Mare della Fishing Academy & Cuisine, progetto dello chef pescatore Andrea Bottacin che torna nel quartiere fieristico di Vicenza. Venerdì 22 e sabato 23 febbraio showcooking e degustazioni gratuite con gli chef Antonio Stabellini, Elisa Nalotto e Rosaria Romano*

[www.pescareshow.it](http://www.pescareshow.it)

Vicenza, 21-23 febbraio 2020 - A Pescareshow presente anche la **prima scuola in Italia di pesca e cucina in alto mare**. Il Salone Internazionale della pesca sportiva e della nautica da diporto di Italian Exhibition Group SpA (IEG) ospita nel **Quartiere Fieristico di Vicenza** da **venerdì 21 a domenica 23 febbraio 2020**, il team della Fishing Academy & Cuisine.

La Fishing Academy & Cuisine, prima e unica **scuola di pesca e cucina in alto mare**, è nata da un'idea dello **chef di origini padovane Andrea Bottacin**, per 10 anni pescatore sull'isola di Pantelleria, che nel 2017 ha deciso di unire in un ambizioso progetto le sue più grandi passioni, la pesca e la cucina. Ribattezzato "**Giro d'Italia Pescando**", il tour delle coste italiane degli Chef del Mare - come amano definirsi - coinvolge **15 equipaggi** distribuiti nelle principali località marittime della penisola, isole comprese.

A Pescareshow gli chef offriranno ai visitatori un **programma di showcooking e degustazioni gratuite** per imparare i trucchi della cucina in alto mare e assaggiare menù **pensati per chi trascorre la giornata in barca**. **Da venerdì 21 a sabato 22 febbraio**, insieme a Bottacin sono presenti **Antonio Stabellini**, chef corporate dell'Academy formatosi all'Accademia di Gualtiero Marchesi, **Elisa Nalotto**, executive chef dell'Osteria L'Anfora di Padova e **Rosaria Romano**.

La brigata di affiliati della Fishing Academy & Cuisine, è presente allo **stand 102 - Hall 6, venerdì 21 febbraio alle 13.00 e poi alle 16.00**. Nell'appuntamento pomeridiano gli chef faranno assaggiare a tutti i sapori del mare **insieme a Davide Pedron**, imprenditore padovano, già manager della Roberto Industria Alimentare, che sta esportando con grande successo il tramezzino veneziano nel mondo tanto da aver ricevuto per tre anni di seguito, dal 2017 al 2019, il Leone d'Oro per l'Imprenditoria. **Sabato 22 alle 13.00** in programma invece uno **showcooking a sorpresa di Marco Valerio Alessandrini**, Pro Staff di Suzuki Marine e di Furuno, collaboratore della rivista Pesca in Mare e vera star del web con oltre 27 mila follower su Instagram.

Gli showcooking sono organizzati **in collaborazione con Bake Off Italia**, che mette a disposizione della brigata l'innovativo Bake of Marin forno facilmente adattabile ad ogni tipo di imbarcazione, **Caffè Diemme** con degustazioni di caffè, **Magic Cooker**, **Arris Catering Equipment** e **Sunrise** presente a Pescareshow con le sue canne da pesca.

### ABOUT PESCARÉ SHOW

È il **Salone internazionale della pesca sportiva e della nautica da diporto** organizzato da **Italian Exhibition Group SpA**. L'evento ha cadenza annuale ed è aperto agli operatori del settore e al grande pubblico. **Quando:** da venerdì 21 a domenica 23 febbraio 2020 (dalle 09.00 alle 18.00). **Dove:** Quartiere Fieristico IEG di Vicenza (Via dell'Oreficeria, 16 - 36100 Vicenza). **Biglietti:** intero 17 euro; ridotto 13 euro (acquisto on-line, possessori di regolare licenza di pesca e ragazzi dai 6 ai 12 anni); ridotto 8 euro per gruppi di almeno 20 persone maggiori di 5 anni; gratuito per mamme che visitano la manifestazione con la famiglia, bambini under 6, persone con disabilità e accompagnatori. **Maggiori**

informazioni: [www.pescareshow.it](http://www.pescareshow.it); Facebook: [www.facebook.com/pescare.show](http://www.facebook.com/pescare.show); Instagram: [www.instagram.com](http://www.instagram.com); YouTube: [www.youtube.com](http://www.youtube.com); #pescareshow20.

#### FOCUS ON ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA

Italian Exhibition Group (IEG), quotata sul Mercato Telematico Azionario organizzato e gestito da Borsa Italiana S.p.A., è leader in Italia nell'organizzazione di eventi fieristici e tra i principali operatori del settore fieristico e dei congressi a livello europeo, con le strutture di Rimini e Vicenza. Il Gruppo IEG si distingue nell'organizzazione di eventi in cinque categorie: Food & Beverage; Jewellery & Fashion; Tourism, Hospitality and Lifestyle; Wellness and Leisure; Green & Technology. Negli ultimi anni, IEG ha avviato un importante percorso di espansione all'estero, anche attraverso la conclusione di joint ventures con operatori locali (ad esempio negli Stati Uniti, Emirati Arabi e in Cina). IEG ha chiuso il bilancio 2018 con ricavi totali consolidati di 159.7 mln di euro, un EBITDA di 30.8 mln e un utile netto consolidato di 10.8 mln. Nel 2018, IEG, nel complesso delle sedi espositive e congressuali di Rimini e Vicenza, ha totalizzato 53 fiere organizzate o ospitate e 181 eventi congressuali. [www.iegexpo.it](http://www.iegexpo.it)

#### PRESS CONTACT ITALIAN EXHIBITION GROUP

Press Office: Luca Paganin [luca.paganin@iegexpo.it](mailto:luca.paganin@iegexpo.it)

UFFICIO STAMPA PESCARE SHOW MY PR Lab, Vicenza Tel 0444 512550

Filippo Nani, [filippo.nani@myprlab.it](mailto:filippo.nani@myprlab.it) Enrico Bellinelli, [enrico.bellinelli@myprlab.it](mailto:enrico.bellinelli@myprlab.it) mob. +39 392 7480967

Il presente comunicato stampa contiene elementi previsionali e stime che riflettono le attuali opinioni del management ("*forward-looking statements*") specie per quanto riguarda performance gestionali future, realizzazione di investimenti, andamento dei flussi di cassa ed evoluzione della struttura finanziaria. I forward-looking statements hanno per loro natura una componente di rischio ed incertezza perché dipendono dal verificarsi di eventi futuri. I risultati effettivi potranno differire anche in misura significativa rispetto a quelli annunciati, in relazione a una pluralità di fattori tra cui, a solo titolo esemplificativo: andamento del mercato della ristorazione fuori casa e dei flussi turistici in Italia, andamento del mercato orafa - gioielliero, andamento del mercato della green economy; evoluzione del prezzo delle materie prime; condizioni macroeconomiche generali; fattori geopolitici ed evoluzioni del quadro normativo. Le informazioni contenute nel presente comunicato, inoltre, non pretendono di essere complete, né sono state verificate da terze parti indipendenti. Le proiezioni, le stime e gli obiettivi qui presentati si basano sulle informazioni a disposizione della Società alla data del presente comunicato.