COMUNICATO STAMPA

**DEGUSTAZIONI, CONSULENZA, FORMAZIONE, INNOVAZIONE**

**PARTESA A HOSPITALITY  
DISEGNA IL FUTURO DEL FUORICASA**

**Dal 6 al 9 febbraio Partesa partecipa a Hospitality con due stand e un ricco programma di incontri, masterclass e degustazioni di birra e vino, tra novità ed eccellenze dall’Italia e dal mondo capaci di intercettare nuove abitudini e gusti in continua evoluzione. E dedica due corner per scoprire servizi digitali, consulenza e formazione per costruire business solidi e vincere le nuove sfide del mercato.**

*6 – 9 febbraio 2023  
Hospitality - Quartiere Fieristico Riva del Garda   
Padiglione C3, Stand F01 e F04*

*Riva del Garda, 31 gennaio 2023* – **Degustazioni, incontri, consulenza, formazione, servizi digitali**: **Partesa**, azienda leader in Italia nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca., inaugura il 2023 aprendo **una finestra sul futuro del fuoricasa a Hospitality**, la più completa fiera italiana B2B dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione, in programma **dal 6 al 9 febbraio 2023** presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda.

Partesa sarà presente con **due stand, uno dedicato alla birra e uno al vino**, due protagonisti assoluti del suo portfolio di oltre 8.000 referenze di qualità (birra, vino e spirits in primis, ma anche acqua, soft drink e snack), variegato e in continua evoluzione per intercettare sempre nuovi gusti, tendenze e abitudini di consumo fuoricasa.

**BIRRA.** Riflettori puntati sulla **birra allo stand C3 – F01**, dotato diun impianto con 18 spine, frigovetrine con le referenze del Gruppo, insieme a un cellar e il Blade firmato Partesa. All’assaggio **specialità da tutto il mondo** (dalla siciliana *Messina Cristalli di Sale* alle californiane di **Lagunitas**), le **ultime novità**, come *Heineken Silver*, e un’**anteprima 2023: *Ichnusa Ambra Limpida*** (5% alc. vol.), lager dal gusto fresco, aroma intenso e una nota di morbidezza data dall'aggiunta di riso coltivato in Sardegna, che, lanciata a fine dicembre solo alla spina nei locali sardi, nelle prossime settimane sbarcherà nel “Continente” anche in bottiglia. Non solo, Partesa organizzerà ben **sei degustazioni** (due al giorno, alle 12.00 e alle 16.00) guidate dai mastri birrai e dagli esperti Partesa, per scoprire storia, caratteristiche, abbinamenti e consigli per un servizio sempre perfetto: si inizia lunedì 6 con *Ichnusa Ambra Limpida*, martedì 7 sarà la volta delle referenze del **birrificio brianzolo** **Hibu**,che ha saputo distinguersi per qualità, creatività e una buona dose ironia che anima anche i personaggi che popolano le sue etichette, mentre mercoledì 8 riflettori puntati su **Beavertown, il birrificio londinese dallo spirito rock** fondato da Logan Plant, figlio del leggendario frontman dei Led Zeppelin.

**VINO.** Anche lo **stand dedicato al vino** **(C3 – F04)** propone un vero e proprio viaggio in assaggi tra le eccellenze delle **cantine italiane ed europee partner di Partesa**, tutte da gustare e condividere sui social, dove Partesa per il Vino è recentemente sbarcata con la nuova [pagina Instagram Partesa For Wine](https://www.instagram.com/partesaforwine/). Un focus particolare sarà dedicato al Veneto: ogni pomeriggio, dalle 12.00 alle 16.00, lo stand di Partesa accoglierà infatti i patron di tre diverse cantine del territorio, che stapperanno bottiglie speciali mentre raccontano le loro storie, terre e produzioni. Si inizia **il 6 con** [**Roeno**](https://www.partesaforwine.it/produttori/roeno), storica azienda agricola fondata da Rolando Fugatti negli Anni Sessanta, quindi **il 7 con** [**Gorgo**](https://www.partesaforwine.it/produttori/gorgo), che con il suo stile moderno, eclettico e versatile ha conquistato i palati di Italia, Europa e Stati Uniti, e infine **l’8 con** [**Ca’ Rugate**](https://www.partesaforwine.it/produttori/ca-rugate), che attraverso quattro generazioni ha firmato un secolo di storia del Vino in Italia. Non solo: in programma, presso la Sala Convegni, anche **tre masterclass** curate da **Alessandro Rossi, National Category Manager Wine di Partesa**, che offrirà uno sguardo privilegiato sui vini **Bianchi** (lunedì 6 alle 11.00), sulle **Bollicine** (lunedì 6 alle 15.00) e sui **Rossi** (martedì 7 alle 11.00).

**FORMAZIONE & INNOVAZIONE.** Ma non solo degustazioni. Perché, oltre all’ampio portfolio, l’elevata efficienza logistica e la consulenza personalizzata, a distinguere Partesa sono la sua attenzione alla **formazione continua** e la sua **attitudine all’innovazione** che i visitatori di Hospitality potranno scoprire e approfondire nei **due corner dedicati**. Il primo ospita **Università della Birra**, l’innovativo hub di formazione professionale promosso da HEINEKEN Italia, che offre ai dipendenti del Gruppo e ai professionisti del fuoricasa un ricco programma di corsi (in aula e online) per approfondire la cultura di prodotto e per costruire e consolidare le proprie competenze in ambito commerciale, manageriale e digitale. Il secondo corner è invece dedicato a **Partesa per Te**, la piattaforma digitale, disponibile come app per smartphone e tablet, frutto dei costanti investimenti di Partesa in una **digitalizzazione al servizio delle persone**, che rende più veloci ed efficienti le operazioni di routine e permette di dedicare **più tempo di qualità e risorse allo sviluppo della propria attività**. Tramite l’app Partesa per Te, infatti, i gestori dei locali possono in ogni momento consultare il catalogo prodotti, valutare offerte mensili e promozioni dedicate, fare ordini in pochi click (anche con l’aiuto dell’intelligenza artificiale), consultare e gestire i documenti amministrativi, e, in caso di necessità, contattare il servizio di assistenza via chat, dove a rispondere non è una chatbot, ma il team Sales Support, appositamente formato per fornire un supporto rapido, diretto e personalizzato.

*«Nonostante le criticità degli ultimi mesi, il settore Ho.Re.Ca. inizia il 2023 con una forte volontà di ricominciare a crescere. Il contesto è indubbiamente sfidante e, mai come prima d’ora, richiede ai gestori dei locali di comprendere il nuovo pubblico di consumatori, intercettandone gusti e abitudini, e di confrontarsi con le nuove frontiere aperte dal digitale –* spiega **Massimo Reggiani, AD di Partesa**. *Un compito difficile, nel quale vogliamo affiancare i professionisti del fuoricasa non solo come distributore, con un ampio portfolio di referenze e un servizio logistico capillare ed efficiente, ma anche e soprattutto come partner, offrendo consulenza personalizzata, formazione continua, servizi e tecnologie innovative. In poche parole: tutti gli strumenti necessari per costruire, insieme, attività più solide e un futuro di crescita».*

**\*\*\***

**PARTESA** è una società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca.

Attiva da 34 anni, oggi opera in 13 regioni con 40 depositi, impiega circa 1.000 persone e conta oltre 42.000 clienti, a cui offre un ampio portfolio di prodotti di qualità (oltre 8.000 referenze nell’ambito della birra, del vino, degli spirits, delle bevande analcoliche e del food), nonché efficienza logistica, servizi personalizzati, formazione, consulenza mirata e innovativi strumenti digitali per supportare i professionisti del fuoricasa a rafforzare e sviluppare il proprio business.

Partesa è parte del Gruppo HEINEKEN Italia.

Per ulteriori informazioni: [www.partesa.it](http://www.partesa.it)

Materiali stampa e immagini sono disponibili al link Google Drive:  
<https://drive.google.com/drive/folders/1f5zVE7xov_uCrP4zJbIfcja_DE4dcCF9>

**UFFICIO STAMPA PARTESA  
Wonder Comunicazione**

Emanuela Capitanio - 347 4319334

Alessandra Perrucchini - 340 4212323

[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)