



# La nuova fiera dedicata al mondo dei "foodies" e ai professionisti dell'ospitalità

**CUCINARE**  
PER PIACERE, PER MESTIERE

CUCINARE vuole stimolare l'interesse sempre più diffuso verso il mondo dell'enogastronomia coinvolgendo in un unico progetto il target professionale e il privato appassionato di cucina



Spazi commerciali e un ricco calendario di eventi saranno la struttura portante di questo progetto fieristico nato sotto il segno del gusto, delle produzioni speciali e tipiche, delle lavorazioni alimentari più sane e apprezzate del momento.

## GLI ESPOSITORI

- aziende vitivinicole, birrifici e distillerie;
- salumifici, caseifici, oleifici;
- produttori di pasta, pasticcerie e prodotti da forno;
- apicoltori, produttori di confetture, mostarde, condimenti e derivati, frutta, prodotti ittici, spezie;
- accessori, arredamento e complementi d'arredo per le cucine professionali;
- attrezzature per cottura, refrigerazione, lavaggio e preparazione per bar, ristoranti, catering e alberghi.

## I VISITATORI

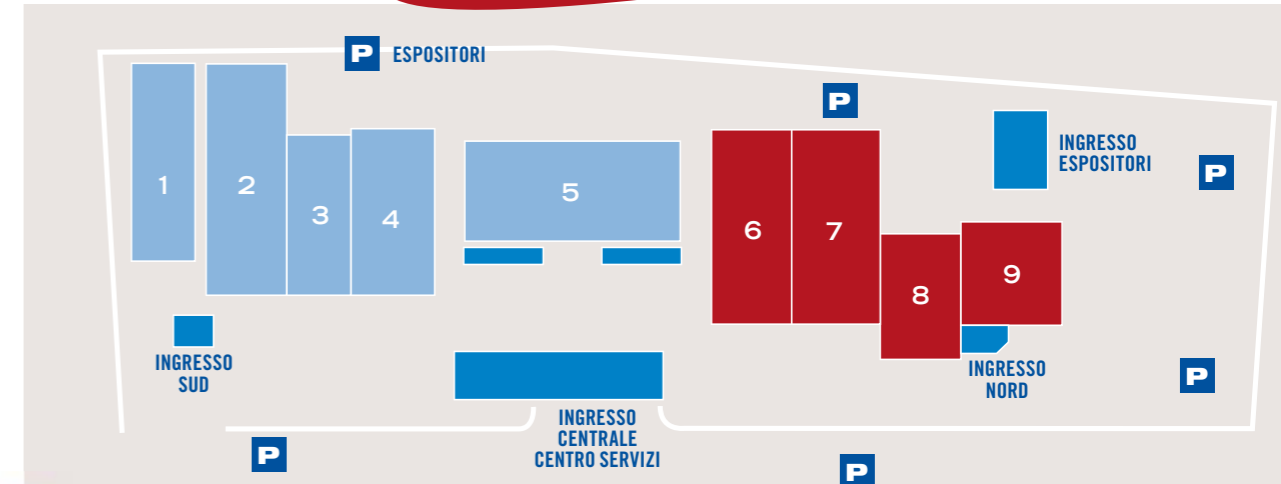
- operatori e professionisti del settore enogastronomico, dell'hotellerie, della ristorazione, del catering e banqueting;
- gestori, buyer e retailer di ristoranti, alberghi, enoteche, bar e locali pubblici;
- cuochi, sommelier, appassionati di cucina e gourmet;
- turismo enogastronomico.

## GLI EVENTI

- CORSI DI CUCINA PROFESSIONALI** (rivolti agli chef)
- CORSI DI CUCINA RIVOLTI AL PUBBLICO**
- DEGUSTAZIONI GUIDATE**
- DIMOSTRAZIONI DI CHEF DI FAMA INTERNAZIONALE**
- FOCUS SU PRODOTTI ENOGASTRONOMICI TIPICI LOCALI**
- EVENTI ORGANIZZATI DAGLI ESPOSITORI**  
(in accordo con l'organizzazione)



## LA FIERA



Il quartiere fieristico di Pordenone è composto da 9 moderni padiglioni per un totale di 30.000 mq di superficie coperta. Attrezzato con tutti i più funzionali servizi tecnici e logistici, è dotato di cinque aree parcheggio nelle immediate vicinanze per un totale di 1.000 posti auto.

## LA COMUNICAZIONE

La comunicazione dell'evento coinvolgerà l'intero territorio italiano e le vicine regioni di Slovenia, Croazia e Austria. Utilizzerà i tradizionali canali quali: affissioni, TV, radio, stampa specializzata e quotidiani ma saranno soprattutto il web e il direct marketing a guidare la campagna. Inviti personalizzati saranno inviati ad un database di 50.000 indirizzi di professionisti della ristorazione e appassionati di cucina.

## ESSERCI PERCHÉ

- sviluppare nuovi contatti commerciali di qualità;
- presentare i propri prodotti fornendo informazioni su essi (provenienza, qualità, trasformazione, produzione);
- promuovere e vendere i propri prodotti;
- acquisire nuovi clienti ampliando il proprio portafoglio;
- fidelizzare i clienti già acquisiti;
- sviluppare un nuovo database di clienti e fornitori;
- sviluppare nuovi mercati;
- consolidare e ampliare la propria rete distributiva/commerciale;
- rilevanza mediatica.

