



DOVE SIAMO

Pordenone si trova al centro di un'area circoscritta tra le Dolomiti e le spiagge dell'alto Adriatico dalla forte vocazione turistica. Un bacino d'utenza importante che comprende l'intero Friuli Venezia Giulia e le province di Treviso, Belluno e Venezia: più di 4 milioni di persone che possono raggiungere la Fiera di Pordenone in meno di 1 ora e mezza di auto.

	da BELLUNO	40 minuti	da VICENZA	90 minuti
Per raggiungere PORDENONE:	da CONEGLIANO	20 minuti	da PADOVA	60 minuti
	da TREVISO	30 minuti	da VENEZIA	40 minuti

CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE

Per informazioni:

Pordenone Fiere
Fiera dell'Euroregione

Pordenone Fiere Spa
Viale Treviso 1
33170 Pordenone (PN)
Tel. +39 0434 232111 - 4 linee R.A.
Fax 0434 570415 - 0434 232322
www.fierapordenone.it



SGP eventi
Tel. +39 059 643664
Fax +39 059 643665
sgp@carpi.net
www.sgpe.it

www.cucinare.pn



Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina



CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE

Fiera di Pordenone
22 - 25 marzo 2013

Organizzata da: **Pordenone Fiere** Fiera dell'Euroregione

Partner progettuale: **SGP EVENTI**

In collaborazione con: **FRIULADRIA CRÉDIT AGRICOLE**, **CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA PORDENONE**, **Provincia di Pordenone**, **Comune di Pordenone**

www.cucinare.pn

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

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

CUCINARE
PER PIACERE, PER MESTIERE



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

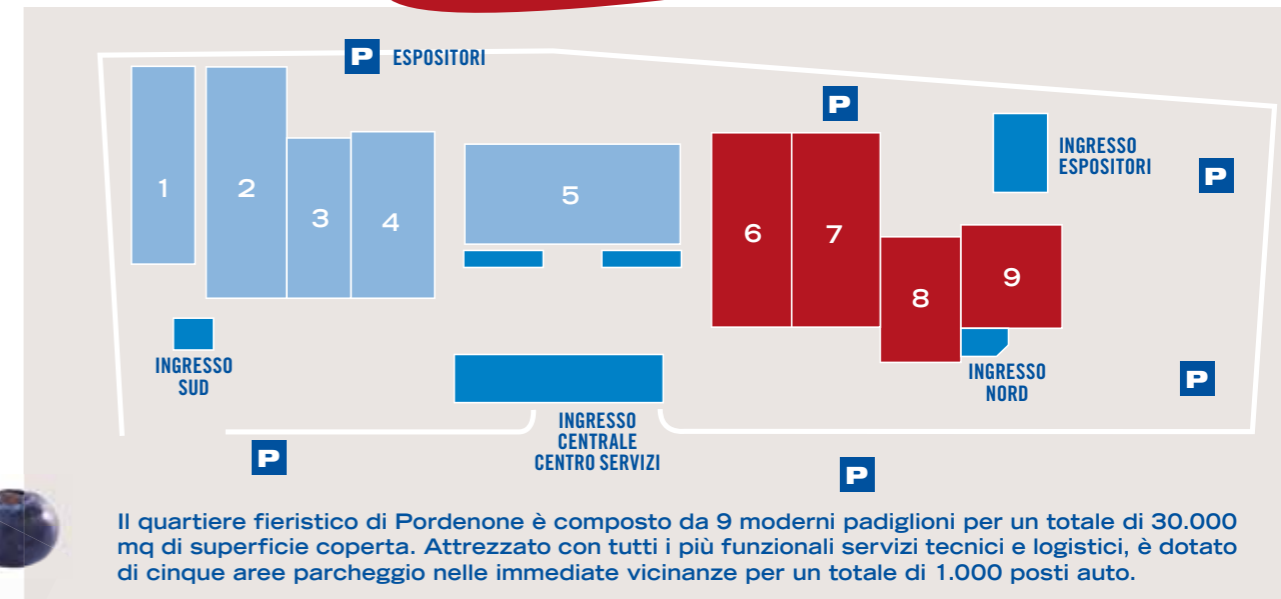
- operatori e professionisti del settore enogastronomico, dell'hotellerie, della ristorazione, del catering e banqueting;
- gestori, buyer e retailer di ristoranti, alberghi, enoteche, bar e locali pubblici;
- cuochi, sommelier, appassionati di cucina e gourmet;
- turismo enogastronomico.

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



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.

