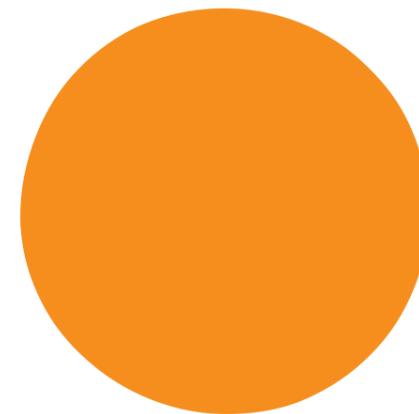


Vi presentiamo
il festival
che porta in scena
i produttori di bontà insieme
agli amanti del mangiarbene [bene].





Food&Beverage Festival CheGusto!

produrre bontà
e mangiar bene
con il punto esclamativo!

www.chegusto.it

dal 15 al 17 marzo 2019

Padiglione Promocamera, Sassari

Un grande gruppo: organizzazione e partner

Organizzazione



In collaborazione con



Media partner



Con il patrocinio di



In collaborazione con



Con la partecipazione di



Partner tecnico internazionale

FOOD&WINE MARKET PLACE

Progetto di cooperazione
Interreg Italia Francia Marittimo 2014-2020



Un partner strategico

DBInformation
digital, business & publishing

LA NUOVA
Nuova Sardegna

italian**gourmet**

GC
GRANDECUCINA

il panificatore
italiano

il **pasticcere**

il **gelatiere**
italiano

CONGUSTO
GOURMET INSTITUTE

QUESTA PRIMA EDIZIONE METTE L'ACCENTO SUL MONDO DELLA RISTORAZIONE

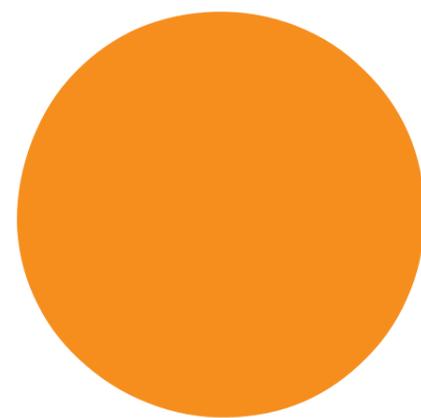
Sulla trasformazione delle materie prime in piatti più o meno elaborati.

Il focus è il rapporto tra chi produce, trasforma, comunica il food&beverage ed i consumatori.

Per il mercato BtoB e Buyer, la mattina di venerdì 15 sarà dedicata al mondo dei professionisti, che potranno incontrarsi, conoscersi e stipulare accordi.

perché partecipare
attivamente a

CheGusto



è per tutti.

L'occasione per portare le aziende agrifood vicino alla gente; saperi e sapori unici, semplici, esclusivi, antichi e, soprattutto, buonissimi.

è racconto.

Le **storie di donne e uomini** che facendo
impresa con grande passione,
costruiscono e sostengono
la cultura del bere e mangiar bene.

è degustazione.

Il vero spettacolo di questo festival!

Faremo **ri-scoprire** i profumi, i sapori,
i colori e le proposte di degustazione
per tutti i gusti e tutte le tasche.

è punto d'incontro.

Un luogo dove possiamo essere,
davvero tutti, **protagonisti e testimoni**
della tradizione enogastronomica della Sardegna.

è spettacolo.

Gli *eventi live* faranno conoscere grandi chef, abilissimi *foodlover* e altri personaggi impegnati in competizioni e preparazioni, portando così gli *show enogastronomici* vicinissimi alle persone.

è intenso.

STAND DI AZIENDE DEL SETTORE CIBO & BEVANDE

Le aziende potranno promuovere e vendere i propri prodotti sia confezionati che sfusi e “manipolati”/cucinati

AREA EVENTI

Ospitata nello stand de **La Nuova Sardegna** e della società editrice **DB Information**, che si presenta con il portale Italian Gourmet e le riviste Grande Cucina, Il Pasticcere, Il Panificatore e Il Gelatiere e le collane di libri dedicate al variegato pianeta del cibo.

Un ricco calendario di show-cooking curati da esperti chef e maestri pasticceri, presentazioni di libri da parte degli autori, concorsi e conferimento di premi.

AREA INCONTRI

Gli operatori presenti in fiera racconteranno la storia delle proprie aziende e dei loro prodotti, intervistati da giornalisti specializzati.

FOOD&WINE MARKET PLACE

Evento conclusivo del progetto di cooperazione, coordinato dalla **Confcommercio Nord Sardegna**, con ospiti aziende e chef provenienti da Corsica, sud della Francia, Liguria, Toscana e Sardegna.

LABORATORI

Il pubblico potrà iscriversi e partecipare a diversi laboratori, tra i quali alcuni dedicati al pane, alla pasta, ai dolci.
Non ultimi i Laboratori per bambini.

RISTORANTE GOURMET

Le delegazioni delle province sarde della Federazione Italiana Cuochi gestiranno il servizio ristorazione, con menù tematici dei vari territori dell'isola, coadiuvati dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero.

MENU DEGUSTAZIONE

Sarà possibile acquistare carnet e ticket da utilizzare per degustare le offerte di tutti gli operatori convenzionati.

CHEF PER UNA NOTTE

Competizione tra chef amatoriali gestita dal ristoratore Fabio Nurra/Fratelli Tola.

ARCHEO & CIBUS SARDEGNA

Sezione che presenta cenni storici e mappe relative all'origine e alla diffusione di alcuni prodotti alimentari fondamentali del bacino del Mediterraneo, a partire da pane, pasta, olio di oliva e vino.

COME E COSA SI MANGIAVA NEL MEDIOEVO

Cibi dell'epoca medievale proposti all'interno di una locanda appositamente ricostruita, nell'ambito del progetto di recupero delle tradizioni gastronomiche medievali, portato avanti dal **Priorato delle Antiche Contrade di Torres**. Si potranno acquistare le antiche monete in piombo appositamente coniate, ed acquistare così le prelibatezze preparate seguendo le antiche tradizioni e ricette.

LA NUOVA@SCUOLA

La mattina di venerdì 15 vedrà come ospiti numerose scolaresche degli istituti superiori del territorio che potranno approfondire la conoscenza di saperi e sapori della nostra isola, nell'ambito del progetto voluto e coordinato da **La Nuova Sardegna** con l'obiettivo di creare un ponte tra la scuola e il mondo delle aziende, con particolare attenzione alle nuove tecnologie.

PERCORSO SENSORIALE AL BUIO

Consentirà a chiunque di mettersi alla prova con degustazioni e altro in un ambiente privo di luce.

AREA PANE

Sezione dedicata al mondo del pane, a cura di *Pani di Sardegna*.

AREA PASTICCERIA E DOLCI

Spazio dedicato al mondo del dolce, con tanti esperti, professionisti e ed aziende del settore, italiane e sarde.

EDITORIA

Tanto spazio sarà dedicato al mondo dell'editoria specializzata "food&beverage", con particolare attenzione agli autori e agli editori sardi.

TARIFFE PER STAND

STAND PRE-ALLESTITI con pareti sul perimetro, moquette, presa e faretto (dotazione base: 1 kw)

- da mt. 2x3 > EURO 570,00 + IVA 22%
- da mt. 3x3 > EURO 770,00 + IVA 22%
- da mt. 4x3 > EURO 970,00 + IVA 22%

AREA LIBERA (*) con moquette, presa e faretto (dotazione base: 1 kw)

- da mt. 2x3 > EURO 380,00 + IVA 22%
- da mt. 3x3 > EURO 560,00 + IVA 22%
- da mt. 4x3 > EURO 740,00 + IVA 22%

(*) disponibile solo se l'operatore/azienda presenta un disegno dell'allestimento che intende fare e se lo stesso è compatibile con lo standard minimo stabilito dall'organizzazione.

SCONTO per gli iscritti alle Associazioni di categoria: 10%

SERVIZI PER STAND

L'organizzazione offre un servizio di **visual-merchandising** per le aziende che ne avessero bisogno, così da ottenere un livello estetico in linea con lo standard della fiera.

Ancora, diversi altri servizi e opzioni sono indicati nel **modulo di richiesta di partecipazione**.

Per quanto uno degli obiettivi sia ospitare un consistente numero di aziende/operatori, si cercherà di mantenere dei ragionevoli equilibri rispetto alla presenza di un certo numero di aziende per categoria merceologica, così da cercare di far sì che non ci siano eccessivi sbilanciamenti di offerta.

Food Festival
CheGusto!

produrre bontà
e mangiar bene
con il punto esclamativo!

www.chegusto.it

Progetto e organizzazione

Francesco Cadoni Event Sardinia Srl

Container Allestimenti Srl

Partner di progetto

Marco Campus La Mirò New Events

Francesco Pintus Composita Comunicazione

Tommaso Sussarello Cibus Loci - Associazione Culturale

Venite a raccontare bontà insieme a noi?

dal 15 al 17 Marzo 2019

Padiglione Promocamera, Sassari

www.chegusto.it

produrre bontà e mangiar bene con il punto esclamativo!

Food Festival
CheGusto!