



FÒRUM  
GASTRONÒMIC

Fiera di Barcellona  
20 – 23 ottobre 2014

[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)  
[www.expoconsulting.it](http://www.expoconsulting.it)

*I piatti e sapori più innovativi • Incontri tra produttori, enologi, chef, ricercatori e nutrizionisti • Laboratori di cucina • Seminari e corsi con chef internazionali • Sessioni di cucina “attiva, dinamica e partecipativa” • Incontri con i migliori chef della scena internazionale • Degustazioni di vini e prodotti • Forum tematici • Spettacoli di cucina • Premiazioni • Ristorazione di alta gamma • Area speciale per gli alcolici • Area speciale per pasticceria e dessert...*



# Fórum Gastronómic

Fiera di Barcellona  
20 – 23 ottobre 2014

[www.forumgastronomicbarcelona.com](http://www.forumgastronomicbarcelona.com)

in contemporanea con



**Fórum Gastronómic** è nato nel 1999 come punto d'incontro per l'**enogastronomia professionale**, rivolto a operatori e imprenditori dei settori Ho.re.ca. e Food Service.

Dopo 11 edizioni in 14 anni, ha dimostrato di essere uno strumento di promozione di altissimo livello, oltre che un irrinunciabile momento di incontro per tutti i protagonisti del settore.

**Fórum Gastronómic** richiama non solo i **migliori chef del mondo** ma anche i **giovani talenti** del food and beverage, con un ricco programma di attività e incontri professionali con produttori, distributori, gourmet ed esperti di enogastronomia e ristorazione.

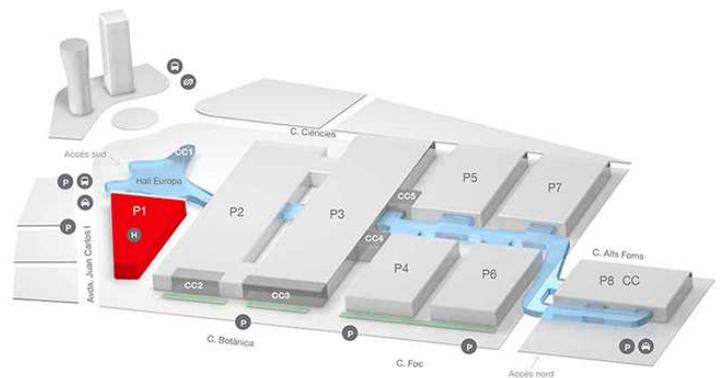


## La Fiera

Uno spazio di **4.000 m<sup>2</sup>** per gli scambi commerciali, una vetrina esclusiva per le più importanti novità del settore.

Gli **espositori** sono produttori di alimenti e bevande (sia materia prima che prodotto finito), distributori, aziende di servizi, editori, istituzioni e marchi di qualità.

I **visitatori** sono chef, imprenditori della ristorazione, produttori, distributori, sommelier, enologi, personale di sala e responsabili degli acquisti.



## Le Attività del Forum

### AUDITORIUM

Cucina in diretta in uno spazio per 400 persone, con spettacoli a cura dei migliori chef della scena internazionale.

### WORKSHOPS

Dimostrazioni e degustazioni esclusive a cura di specialisti, per massimo 80 persone precedentemente iscritte.

### ATENEO

Uno spazio per le aziende che espongono, per presentare i prodotti e le novità più interessanti. Assaggi, dimostrazioni...

...e ancora laboratori tematici; incontri tra chef, produttori, enologi, scienziati ed esperti gastronomici; **premiazione dello chef dell'anno**.

## Are Speciali: Fòrum Dulce



**Fòrum Dulce** un'area specifica riservata al mondo della pasticceria e dei dessert.

Nei 15 anni di Fòrum Gastronomic questa zona si è sempre più affermata grazie alle sue sessioni di cucina con i migliori professionisti. L'edizione di Barcellona prevede inoltre:

- Un programma di attività organizzate dai più famosi pasticceri, cioccolatieri e chef di dessert
- Uno spazio in cui le aziende potranno mostrare le proprie novità e organizzare presentazioni di prodotti (in aggiunta a quelle presso il loro stand)
- Pasticceri, cioccolatieri e gelatai invitati a prendere parte a Fòrum Dulce

## Are Speciali: Fòrum Wine



Uno spazio dedicato al mondo del vino, dove **enologi**, **viticoltori**, **sommelier** ed **esperti** saranno i diretti protagonisti. Si confronteranno sul vino, il suo sapore, la sua commercializzazione e le migliori bottiglie, secondo un programma di diverse attività.

# In contemporanea con HOSTELCO



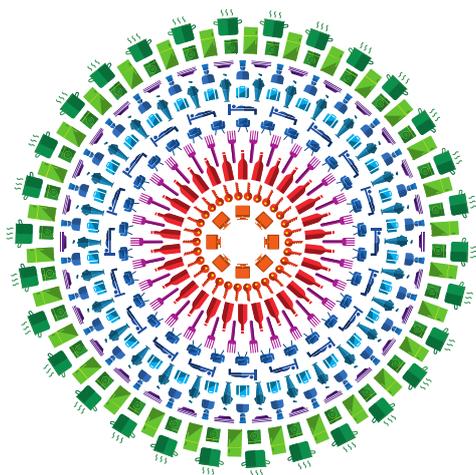
HOSTELCO e Fòrum Gastronòmic uniranno le proprie risorse con l'obiettivo di presentare ai professionisti della ristorazione **un'offerta completa e trasversale** che racchiude tutta la catena della gastronomia, dalle forniture al prodotto finito, ponendosi quindi come riferimento assoluto per l'industria culinaria internazionale.



[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

Dopo 16 edizioni in più di 30 anni, **Hostelco**, organizzato da Fiera di Barcellona insieme alla FELAC, Federazione Spagnola di Associazioni di Produttori di Macchinari per l'Ospitalità, Collettività e Industrie Affini, è il salone di riferimento in Spagna e la seconda più importante in Europa.

Hostelco costituisce una piattaforma che racchiude in sé una vasta esposizione commerciale insieme a eventi di riferimento come l' **Hospitality Industry World Congress (HIWC)**, che riunisce a Barcellona i massimi esponenti dell'industria alberghiera internazionale.



# i costi

- **Quota di iscrizione e assicurazione:** € 210
- **Spazio** (a partire da 6 m<sup>2</sup>)
  - €225 /m<sup>2</sup> (fino a 40 m<sup>2</sup>)
  - €200 /m<sup>2</sup> (oltre 40 m<sup>2</sup>)
- **Allestimento**
  - €26/m<sup>2</sup>

**Esempio stand allestito da 8m<sup>2</sup>: € 2.218**

**stand allestito da 16m<sup>2</sup>: € 4.226**

**stand allestito da 50m<sup>2</sup>: € 12.760**

- **Presentazioni di prodotti nell'area "Ateneo": € 500 al giorno**
- Capacità massima: 80 persone
- Include: impianto audio, video proiezione, tavoli e sedie, cucina, personale di sala e aiuto chef.
- L'utilizzo del Ateneo è concesso previa accettazione da parte del comitato organizzativo, che valuterà la pertinenza e la qualità del prodotto, in base al materiale informativo che l'espositore provvederà a inviare.



**expo**  
CONSULTING

Marketing • Fairs  
Communication

Per partecipare, visitare o richiedere maggiori informazioni:

Expo Consulting

Delegazione Italiana della Fiera di Barcellona

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

Davide Daghia – [ddaghia@expoconsulting.it](mailto:ddaghia@expoconsulting.it)

t. 051-6493189 – f. 051-6493242

# Area “Piccoli Produttori”

Un'interessante opportunità è offerta alle piccole aziende agroalimentari interessate a farsi conoscere dai visitatori professionisti.

Nella zona dedicata ai **piccoli produttori** è possibile riservare uno spazio di **6 mq** già allestito, al prezzo agevolato di **€898**.



Il pack include:

- Stand 3x2 modulare con nome dell'azienda sulle pareti.
- Tavolo (1,80x0,70 m) nero, tovaglia, sedia e
- Iscrizione e assicurazione
- 30 inviti per Fórum Gastronomic, Hostelco e per le sessioni di cucina
- Sala di degustazioni a disposizione (previo accordi)

n.b.

- L'assegnazione degli spazi sarà stabilita dall'organizzatore
- Ogni ulteriore oggetto d'arredo o servizio è a pagamento
- Massimo uno stand per produttore
- Si potranno esporre solo prodotti del proprio marchio

# Spirit Space

Un'area per **bartender e sommelier** internazionali.

Grande protagonista sarà il mondo dei distillati (dal gin alla vodka, dalla tequila al rum, dal sake ai tonic).

L'area, con un design innovativo, unirà gli spazi espositivi alla sala di degustazione, permettendo agli espositori di presentarsi nel modo più dinamico e acrobatico.

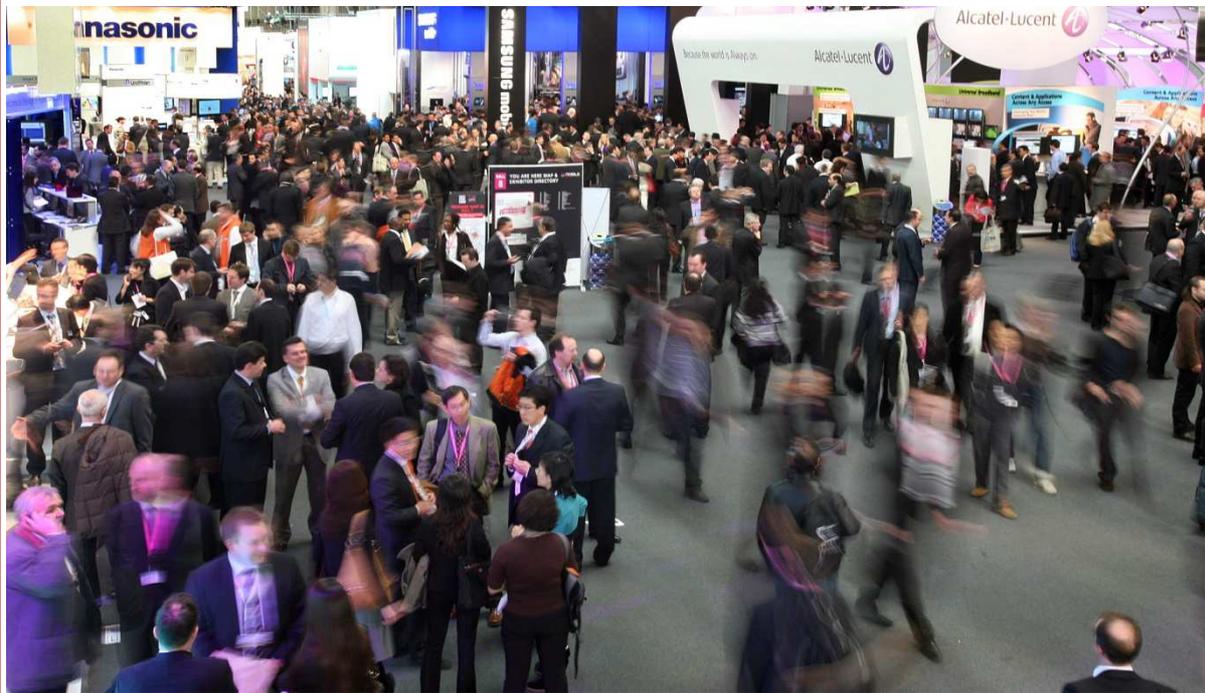
Il programma di eventi collaterali è a cura del famoso sommelier Juan Muñoz e include una **Master Class** e varie sessioni sugli abbinamenti a cura di esperti del settore. Ci sarà, inoltre, il **Concorso Internazionale** di Gin e Vodka Tonic.

**Pack Space Spirit - €1.100,00** Include:

- Stand 2x2
- Pareti modulari, moquette e nome dell'espositore
- 1 tavolo (1,80x0,70 m), un sedie e 4 tovaglie (una al giorno)
- Quadro elettrico e illuminazione
- Iscrizione, assicurazione, 2 badge di ingresso e 25 inviti
- Magazzino di 4 mq in condivisione con gli 8 espositori della zona

Sala Attività: €250 a sessione, capacità massima di 36 persone





 **expo** | Marketing • Fairs  
CONSULTING | Communication

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

[info@expoconsulting.it](mailto:info@expoconsulting.it)

Via Brugnoli, 8 – 40122 Bologna (BO)

t. 051-6493189 f. 051-6493242

Expo Consulting assiste **gratuitamente** le aziende che intendono visitare o esporre ai saloni della Fiera di Barcellona.

Inoltre, come agenzia per l'internazionalizzazione, propone una serie di servizi per l'export pensati per agevolare l'approccio ai nuovi mercati e ai paesi emergenti.