

SAPERI DIVINI®

LA CULTURA DEL PALATO

Un evento
organizzato da

Reactiva
consulenza di direzione aziendale

Con il patrocinio di



Ospiti di gente unica



Sponsor



Partners



26_27_28 novembre_2005

Palazzo dei Congressi Stazione Marittima_Trieste

Degustazione Vini e Gastronomia *Wine and Food Tasting*

Produttori di vini, grappe e distillati, e di specialità gastronomiche, olio extra vergine di oliva, cioccolato, aceto balsamico e altri, incontrano consumatori e operatori del settore per degustare i prodotti, per parlare direttamente con il mercato, i distributori, gli agenti, i giornalisti, gli opinion leaders.

Corsi di Cucina *Food Master Classes*

A cura di prestigiosi chef e professionisti si svolgeranno corsi di cucina e per barmen dedicati a temi specifici rivolti a chef, ristoratori, enotecari, barmen e appassionati.

presentazione



UN' ESPOSIZIONE

SAPERI DIVINI, alla sua seconda edizione, è un evento di degustazione di vini e prodotti gastronomici di alta qualità provenienti da diverse regioni italiane ed estere che si terrà a Trieste il 26, 27, 28 novembre 2005.

Una vetrina per far conoscere prodotti e novità, dedicata ai produttori di vino, grappe e distillati, e specialità gastronomiche quali olio extravergine di oliva, aceto balsamico, salumi, formaggi, cioccolato.

UN LUOGO PER LA FORMAZIONE

SAPERI DIVINI ospita quest'anno una serie di corsi di cucina a cura di chef di prestigio e operatori del settore rivolti a professionisti e appassionati: un'occasione per imparare, aggiornarsi, scoprire segreti e nuove tendenze in cucina e al banco, per la preparazione di piatti e cocktail.

UN INCONTRO

Per la vendita. SAPERI DIVINI è una concreta opportunità commerciale: sono invitati con ingresso gratuito 500 operatori del settore del Friuli Venezia Giulia: gestori di ristoranti, bar, enoteche, wine bar, buyers della distribuzione.

Inoltre avranno ingresso gratuito chef, ristoratori e addetti ai lavori partecipanti ai corsi di cucina, ai quali è dedicata in particolare la giornata di lunedì.

Per conoscere un nuovo mercato. SAPERI DIVINI organizza un seminario per approfondire la conoscenza del mercato russo, in particolare le caratteristiche del settore agroalimentare e le modalità per vendere in Russia. Una testimonianza concreta da parte di Vasco Succi, presidente di una società con sede a Mosca leader nella distribuzione di vini e prodotti gastronomici italiani di qualità e consulente dell'ICE di Mosca.

Per la comunicazione. Saranno invitati con ingresso gratuito operatori, giornalisti, sommelier e opinion leaders del settore.

Si svolgeranno degustazioni a tema a cura dell' AIS con i prodotti presenti.

Per conoscere i consumatori. Uno strumento per conoscere direttamente profilo, richieste e cambiamenti dei consumatori.

gli Eventi

Novità 2005

Degustazioni guidate

Degustazioni di vini a tema a cura dell' AIS di Trieste

Degustazioni di oli extra vergine di oliva a cura del Consorzio DOP Tergeste di Trieste

Corsi di cucina

Corsi di cucina a cura di chef prestigiosi e professionisti per apprendere nuove tecniche e tendenze, aggiornare la propria offerta, comprendere l'evoluzione dei clienti, sviluppare nuove idee.

Finger Food caldo, a cura di Terry Giacomello - Antica Hosteria La Vicinia, Grizzo PN

Finger Food freddo, a cura di Antonio Mentado Gras - chef consulente e formatore, Murcia Spagna

Il pesce crudo, a cura di Ami Scabar - Ristorante Scabar, Trieste

Cucinare il pesce: nuove tecnologie e innovazioni, a cura di Antonio Gras Mentado - chef consulente e formatore, Murcia Spagna

Aperitivi sparkling e frutta, a cura dell' AIBES di Trieste

Seminario

Entrare nel mercato russo: la distribuzione dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari in Russia

Relatore Vasco Succi, Consulente dell' ICE di Mosca e Presidente di una Società con sede a Mosca leader nella distribuzione di vini e prodotti gastronomici italiani di qualità.

guida per gli Espositori



Sede Palazzo dei Congressi Stazione Marittima Trieste - Piano Terra. Sala Ausonia - Sala Edra - Sala Nordio - Sala Tiepolo.
Spazio espositivo: 1.100 mq.

Termini per l'iscrizione Entro il 30.09.2005 e il 30.10.2005 (vedere domanda di ammissione).

Presenza durante l'evento Diretta o mediante rappresentanti incaricati al tavolo assegnato nella sala dedicata alla degustazione.

Prodotti Si richiede:
- almeno un vino mono-varietale e/o autoctono (n. 12 bottiglie);
- minimo altri 2 vini a scelta del produttore (n. 12 bottiglie per tipo).

Vendita È consentita agli espositori la vendita presso il banco degustazione.
Si richiedono tutti i requisiti di legge per la vendita al pubblico.

Servizi generali compresi Un banco con tovaglia delle dimensioni di circa 130x70 cm e due sedie;
Spumantiera portagiaccio e contenitore sputavino in conto d'uso, cavatappi Pulltex in omaggio, 1 bicchiere da degustazione in omaggio, fornitura ghiaccio, servizi di pulizia;
Servizio di vigilanza diurna; Servizio di guardaroba custodito;
Bicchieri da degustazione fornito al pubblico con cauzione di 5,00 euro.
Forza motrice; illuminazione; riscaldamento; pulizie spazi comuni; montacarichi per lo scarico merci.

guida agli Eventi

Sede Palazzo dei Congressi Stazione Marittima - Trieste - Piano Terra - Sala Tiepolo.

Quota iscrizione 25,00 Euro IVA inclusa, cadauno. La quota comprende l'ingresso alla sala espositiva con degustazione libera dei prodotti presenti.

Termini per l'iscrizione Entro il 31.10.2005 sino ad esaurimento posti a sedere.

Programma

Sabato 26.11.2005	ore 13.00 - 14.00	Degustazione oli extravergine di oliva	Degustazione a cura del Consorzio DOP Tergeste di Trieste (Ingresso gratuito)
	ore 14.30 - 16.00	Corso	<i>Finger Food caldo</i> , a cura di Terry Giacomello - Antica Hosteria La Vicinia, Grizzo PN
	ore 16.30 - 18.00	Corso	<i>Il pesce crudo</i> , a cura di Ami Scabar - Ristorante Scabar, Trieste
Domenica 27.11.2005	ore 9.00 - 10.30	Corso	<i>Finger Food freddo</i> , a cura di Antonio Gras Mentado - chef consulente e formatore, Murcia Spagna
	ore 11.00 - 12.30	Corso	<i>Aperitivi sparkling e frutta</i> , a cura dell' AIBES Trieste
	ore 13.30 - 15.00	Corso	<i>Il pesce crudo</i> , a cura di Ami Scabar - Ristorante Scabar, Trieste
	ore 15.00 - 17.00	Seminario	<i>Entrare nel mercato russo: la distribuzione dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari in Russia</i> Relatore Vasco Succi, Consulente dell'ICE di Mosca e Presidente di una Società con sede a Mosca leader nella distribuzione di vini e prodotti gastronomici italiani di qualità. (Ingresso gratuito)
	ore 16.30 - 18.00	Degustazione vini	Degustazione a tema a cura dell' AIS di Trieste (Ingresso gratuito)
Lunedì 28.11.2005	ore 9.00 - 10.30	Corso	<i>Finger Food freddo</i> , a cura di Antonio Gras Mentado - chef consulente e formatore, Murcia Spagna
	ore 11.00 - 12.30	Corso	<i>Cucinare il pesce: nuove tecnologie e innovazioni</i> , a cura di Antonio Gras Mentado
	ore 13.30 - 15.00	Corso	<i>Il pesce crudo</i> , a cura di Ami Scabar - Ristorante Scabar, Trieste
	ore 15.30 - 17.00	Degustazione vini	Degustazione a tema a cura dell' AIS di Trieste (Ingresso gratuito)

Date e orari

Sabato	26.11.2005	dalle ore 11.00 alle ore 19.00
Domenica	27.11.2005	dalle ore 10.00 alle ore 19.00
Lunedì	28.11.2005	dalle ore 10.00 alle ore 17.00

Ingresso

Il costo del biglietto d'ingresso giornaliero al pubblico è di 10,00 Euro.
Il biglietto consente di degustare liberamente tutti i prodotti presenti.

Informazioni e iscrizioni

Reactiva Srl - Piazza Bolzano, 8 - 33100 Udine
Tel. +39 0432 509915 +39 333 1139669 - Fax +39 0432 509945
E-mail: info@saperidivini.it - www.saperidivini.it

Sede

Palazzo dei Congressi Stazione Marittima - Molo Bersaglieri, 3 - Trieste

Come si raggiunge

STAZIONE CENTRALE FFSS TRIESTE CENTRALE: distanza 1 km; bus n. 8 lato Via Miramare;
AUTOSTRADA A4 VENEZIA - TRIESTE, Casello Monfalcone-Lisert, uscita "Sistiana", SS14 "Costiera" per 7 km in direzione Trieste, Viale Miramare per 6 km, superare la Stazione Centrale FFSS proseguendo dritto sul lungomare, superare Piazza Unità e l'Hotel Savoia Excelsior Palace (sulla sinistra), subito a destra si trova il Palazzo dei Congressi.
AEROPORTO INTERNAZIONALE DI RONCHI DEI LEGIONARI: distanza 33 km; un servizio di bus navetta collega l'aeroporto con il terminal situato in centro città, nei pressi della Stazione Ferroviaria Trieste Centrale; bus n. 8 lato Via Miramare.

SEGRETERIA: **Reactiva** srl - Piazza Bolzano, 8 - 33100 Udine - Tel. +39 0432 509915 +39 333 1139669 - Fax +39 0432 509945
E-mail: info@saperidivini.it - www.saperidivini.it

