



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

Salumi e Biodiversità

alla scoperta di un mondo di Eccellenza artigiana



dal 9
al 12
aprile
2017

Cari Produttori,

è con grande piacere che Veronafiere in collaborazione con l'Accademia delle 5T, dopo il successo ottenuto nell'edizione 2016, presenta anche per l'edizione 2017 **Salumi e Biodiversità**, l'ormai collaudato e riconosciuto evento di Sol&Agrifood, manifestazione food di Vinitaly, in scena dal 9 al 12 aprile 2017.

In concomitanza con Vinitaly ed Enolitech, Sol&Agrifood – Rassegna internazionale dell'Agroalimentare di Qualità - è un riferimento importante per gli operatori nazionali ed esteri, grazie alla selezionata partecipazione delle aziende e alle importanti presenze di birra artigianale, olio e caffè in aree caratterizzate da tasting, pairing e cooking show.

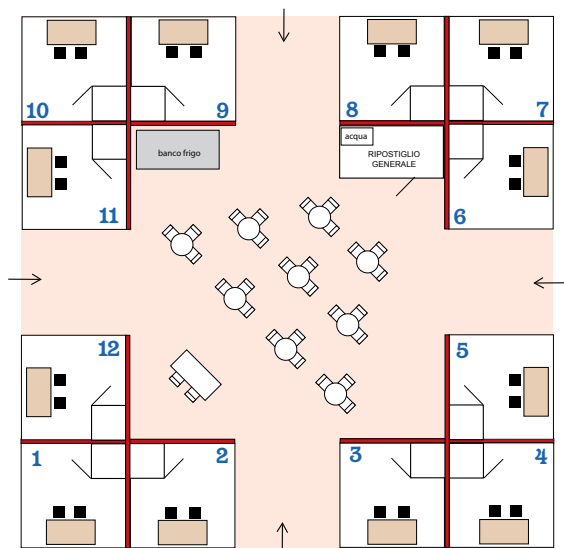
COS'È **Salumi e Biodiversità**?

- Un evento di respiro internazionale, grazie alla presenza di operatori professionali provenienti da tutto il mondo
- Un'area interattiva dedicata unicamente a salumi tipici e genuini che si attengono ad un disciplina della "categoria salumi e carni" al link: <http://www.accademia5t.it/disciplinare-di-categoria/>
- Esposizione del prodotto in stand preallestiti, studiati appositamente per evidenziare le migliori produzioni
- Approfondimento che si sviluppa attraverso focus mirati
- Tasting guidato
- Presentazione del prodotto a cura dell'Accademia delle 5T, al pubblico dei visitatori, con traduzione consecutiva in inglese

COME PARTECIPARE?

E' sufficiente effettuare già da ora la pre-qualifica sul sito di manifestazione al seguente link <http://www.solagrifood.com/it/area-espositori/iscrizioni/view/preiscrizioni>. Da luglio verranno aperte le iscrizioni. Di conseguenza riceverete in tempi brevi login e password per accedere all'area riservata, da cui potrete effettuare l'iscrizione per uno spazio preallestito 9 mq All Inclusive (area espositiva + stand preallestito). Per chi ha già partecipato valgono login e password dell'anno scorso.

AREA PREALLESTITA



Lo stand preallestito con pareti in tamburato comprende:

- Moquette / Illuminazione e allaccio elettrico 2kw
- Ripostiglio m 1x1 / Frontalino personalizzato
- N. 1 tavolo 140x70 h70 e N. 2 sedie, cestino
- Pulizia e assicurazione, come da Regolamento di manifestazione

PACCHETTO DI PARTECIPAZIONE

Oltre alla quota d'iscrizione, all'area espositiva e allo stand preallestito All Inclusive, il pacchetto di partecipazione, per ogni espositore/coespositore, comprende:

1. Presenza su catalogo cartaceo e online
2. N. 3 tessere espositore / N. 2 tessere di servizio allo stand / N. 1 pass parcheggio
3. Utilizzo esclusivo dell'area **Salumi e Biodiversità**, dedicata ad incontri commerciali e a degustazioni e minicorsi tematici, gestiti dall'Accademia delle 5T
4. N. 1 degustazione nell'area Agorà, per la collettiva
5. Presenza sulla "Guida alle degustazioni" dell'Agorà, distribuita in 1.000 copie, con redazionale
6. Presenza sul programma degustazioni online http://www.solagrifood.com/pdf/degustazioni/DEG_AGORA.pdf

Solo per l'area **Salumi e Biodiversità 2017** la partecipazione viene proposta al costo speciale di **€ 2.237,00 + IVA** (Quota d'iscrizione + area preallestita All Inclusive) **in tariffa agevolata fino al 30 novembre**, dopo tale data a tariffa piena a **€ 2.355,00 + IVA**.

N.B: sono ammessi un massimo di 3 espositori per stand, con l'aggiunta di **€ 160,00 + IVA** per ogni coespositore aggiuntivo iscritto (ne consegue l'eventuale noleggio di ulteriore arredo).

A disposizione per ulteriori chiarimenti, porgiamo cordiali saluti.

Area Commerciale - Brand Wine & Food



Accademia delle 5T

PER INFORMAZIONI: Ente Autonomo per le Fiere di Verona - Veronafiere

T.+39 045 8298328 F.+39 045 8298247 M.+39 334 6525134 Web:solagrifood.com