



gastrónoma  
EL GRAN EVENTO DE LA GASTRONOMÍA  
19 - 21 noviembre 2016



# gastrónoma

La Gran Cita Gastronómica en la Comunidad Valenciana

**Gastrónoma 2016**  
**19, 20 y 21 noviembre 2016**

**FICHA INFORMATIVA**

- LUGAR:** Feria Valencia - Valencia  
Pabellón 5: 10.000 m<sup>2</sup>  
Àrea Italia
- FECHAS :** Del 19 al 21 de Noviembre de 2016
- HORARIO :** de 10:00 a 20:00 h  
<http://gastronoma.feriavalencia.com/>
- PERFIL EXPOSITOR:** *Bodegas, pequeños productores, distribuidores, maquinas, empresas de servicios, artesanos, industria agroalimentaria, institución públicas, medios di comunicación especializados, asociaciones*
- COMO PARTICIPAR:** Enviar el modulo de adhesión relleno y firmado dentro de Julio 2016. Una vez confirmada la aceptación se enviará un preventivo que tiene que reenviarse firmado y sellado juntos con el pago del importe del preventivo.
- FECHAS IMPORTANTES PARA SUBSCRIPCIÓN :** **20 Octubre 2016: FECHA LIMITE PARA LAS SUBSCRIPCIONES Y EL PAGAMENTO DEL STAND**
- DOCUMENTOS NECESARIOS:** - MÓDULO DE ADHESIÓN RELLENADO Y FIRMADO

**COSTES Y METRATURAS STAND AREA ITALIA (SIN IVA PARA EMPRESAS ITALIANAS):**

<b>Coste stand <u>suelo libre:</u></b> (STAND DE 16 m <sup>2</sup> - 4X4 m)	<b>95,00 €/m<sup>2</sup> + IVA</b>
<b>Coste stand pre construido:</b> (STAND DE 16 m <sup>2</sup> - 4X4 m) 	<b>125,00 €/m<sup>2</sup> + IVA</b> <i>(incluye: moquete, muebles, mostrador, instalaciones y consumo eléctrico, seguro obligatorio, uso de las salas)</i>

<p><b>El precio de los stand incluye:</b></p>	<p>Ubicación en uno de los pasajes principales; consumo eléctrico (1,5KW) incluida la permanencia durante las 24h para la conservación de los productos; limpieza de los stand durante los días del evento; invite electrónico para clientes y contactos; difusión a través de la oficina de prensa de GASTRÓNOMA para potenciar las imágenes institucionales; participación de chefs, profesionales de la restauración, empresarios, etc. de Gastronomía.</p>
<p><b>Gestión y asistencia CCIS</b> (incluye asistencia antes, durante y después de la feria, posibilidad de utilización de la zona de showcooking común a todos los expositores de la área Italia, decoración stand personalizada área Italia, mailing y operadores, expertos del sector)</p>	<p><b>150,00 €/expositor</b></p>

**ACTIVIDADES EN LA FERIA:**

**Showcooking:** dedicado a las empresas expositores, pueden utilizarlo para la preparación de platos típicos de la propia cultura gastronómica

**Espacio Demostración:** los mejores expertos (jefe de sala, sommelier, pasteleros, bloggers...) y empresas, presentarán las novedades técnicas, nuevos productos y tendencias del sector

**Espacio Expertos:** fabricantes, productores, distribuidores, empresas de servicios, artesanos, empresas agroalimentarias... podrán presentar las novedades a los visitantes en un espacio apto a sus necesidades

**Espacio mostrador Michelin:** los visitantes podrán disfrutar de las propuestas creativas de los mejores chef y de los productos de nuestros mostradores (espacio de ocio)

**Degustación de vino y otros productos, cervezas artesanales, presentaciones, conferencias, concursos**

**NOVEDADES GASTRÓNOMA 2016:**

Los visitantes volverán a disfrutar de propuestas como el showcooking de la "Cucina Centrale" de las manos de los chef más famosos.

**Foro #winelovers:** para los amantes del vino y del cava. En colaboración con Verdema, ofrecemos un espacio exclusivo de más de 1.500 m<sup>2</sup> dedicados al vino y al cava. Hasta a 50 bodegas podrán presentar propios productos y novedades a los visitantes.

**Foro #pandeverdad:** los mejores panaderos dan vida a riquísimos panes (o atelier de cocina)

**Foro #barrasgourmet:** con productos de alta cocina a precios populares

**Foro #birreartigianali:** las mejores cervezas artesanales serán presentada a Gastronomía

**Foro #cocktailclub:** las mejores marcas de bebidas

**DATOS PRECEDENTE EDICIÓN - GASTRONÓMA 2015:**

**Superficie:**

- Total: 10.000 m<sup>2</sup>
- Ocupada: 5.092 m<sup>2</sup>

**Expositores:**

**Visitantes (expertos, público gourmet):** 15.000 registro único

**Estrellas Michelin:** 16

**Actividad:** 70

**Chef y panaderos:** 71 de primer nivel

**ORGANIZADOR AREA ITALIA: CONTACTO:**

**CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA PER LA SPAGNA, MADRID**  
C/ Cristobal Bordiú, 54- 28003 Madrid

**DONATELLA MONTEVERDE:**

Tel: (0034) 915 900 900 - Fax: (0034) 915 630 560

Mail: [comercial@italcamara-es.com](mailto:comercial@italcamara-es.com); [ferias@italcamara-es.com](mailto:ferias@italcamara-es.com); [donatella.monteverde@italcamara-es.com](mailto:donatella.monteverde@italcamara-es.com)

