

UN PROGETTO

**veneziepost**

Raccontiamo il futuro delle Venezia

CURATO DA

**goodnet**

Territori in rete



# we-food

Un week-end  
alla scoperta delle  
Fabbriche del Gusto

MAIN PARTNER

**ASTORIA**  
WINES



**BERTO'S**  
the best catering equipment

Molino  
**RACHELLO**

**piave**  
DOP

**Rigoni  
di Asiago**

Le Venezia  
27-29 ottobre 2017

[venezieatavola.it](http://venezieatavola.it)  
[@VeneziePost](https://www.instagram.com/VeneziePost)



---

---

IL PROGETTO

---

## IL PROGETTO

---

**We-Food** è un weekend alla scoperta delle “**fabbriche del gusto**” delle Venezie, un territorio che vanta eccellenze a tutti i livelli: dai ristoranti ai vini, dalle aziende produttrici di apparecchiature per l’industria del food&wine ai prodotti tipici.

Dopo il grande **evento inaugurale** del pomeriggio di **venerdì 27 ottobre 2017**, nelle giornate di **sabato 28** e **domenica 29 ottobre** sarà possibile visitare **30 aziende** per scoprire, attraverso showcooking con i migliori chef, visite guidate, laboratori e presentazioni di libri, tutte le eccellenze delle Venezie. Tra le 30 “Fabbriche del Gusto”: **Astoria Vini, Berto’s, Molino Rachello, Lattebusche, Tecnoeka, Fraccaro Spumadoro, Loison, Fonte Margherita, Birrificio artigianale Lzo.**

Un evento di turismo industriale ed enogastronomico unico in Italia, con l’obiettivo di **coinvolgere, nella 1ª edizione, 25.000 persone** alla scoperta del “buono” e “ben fatto”.



---

## L'EVENTO INAUGURALE

---

**Venerdì 27 ottobre**, a partire dalle ore 16, la Tenuta del Brun di **Astoria Vini** ospiterà l'**evento inaugurale** dell'edizione 2017 di WeFood. Il pomeriggio si articolerà in tre momenti e attività:

- conferenza di apertura con la partecipazione di **Paolo Marchi** (Identità Golose), **Enzo Vizzari** (Guide l'Espresso), **Luciano Ferraro** (Corriere della Sera)
- showcooking con **Antonia Klugmann** (chef L'Argine a Vencò, giudice di Masterchef), **Giancarlo Perbellini** (chef Casa Perbellini) e **Norbert Niederkofler** (chef St. Hubertus)
- corner di **esposizione prodotti e degustazione** delle aziende partecipanti a WeFood



---

## LE AZIENDE PARTECIPANTI

---

Tra le aziende di **We-Food** che sarà possibile visitare nelle giornate di sabato 28 e domenica 29 ottobre:

- case di produzione vinicola
- birrifici artigianali
- produttori di specialità del territorio: salumi e carni, formaggi e prodotti lattiero-caseari, pani e dolci, legumi e ortaggi, oli, etc.
- produttori di cucine e altri elementi d'arredo per la cucina
- produttori di forni, piani cottura, abbattitori di calore e altre apparecchiature tecnologiche d'uso in cucina



**30 aziende** delle Venezie apriranno le proprie porte per raccontare le proprie produzioni e la cucina di eccellenza delle Venezie.

**Visite guidate**

**Showcooking con gli chef della guida “Venezie a Tavola 2018”**

**Workshop di cucina**

**Conferenze**

**Laboratori**

Nella giornata e negli orari di propria preferenza, ciascuna azienda proporrà un programma di attività diversificato, così da creare un vero e proprio racconto della cultura e dell'industria enogastronomica.





SHOWCOOKING IN DIRETTA STREAMING



VISITE GUIDATE



WORKSHOP E LABORATORI DI CUCINA



CONFERENZE E INCONTRI



**We-Food** è promosso dalla guida enogastronomica “**Venezie a Tavola 2018**”, un progetto editoriale di VeneziaPost diretto dal giornalista **Luigi Costa**.

Un viaggio tra le eccellenze enogastronomiche delle Venezie, una guida facile e completa alla scoperta dei sapori di Trentino e Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e oltreconfine: **130 ristoranti, 20 vini, 10 pizzerie gourmet, 12 birre artigianali, 21 prodotti, 26 eventi e 53 eccellenze**.

La guida è distribuita in formato cartaceo in **10.000 copie**. Tutti i contenuti della guida sono inoltre disponibili in versione integrale sul sito **[www.venezieatavola.it](http://www.venezieatavola.it)**.

---

## ORGANIZZAZIONE

---

La guida “Venezie a Tavola” curerà la regia dell’intero evento attraverso:

- consulenza nell’attività di **definizione del programma** di ciascuna azienda
- selezione e **presenza degli chef della Guida** nelle aziende partecipanti
- selezione e presenza di **autori, giornalisti o altri relatori** nelle aziende che desiderino organizzare talk, conferenze o dibattiti
- attività di **promozione e comunicazione** dell’evento (vedi pagina successiva)
- raccolta delle **registrazioni e prenotazioni** attraverso il sito web della manifestazione

Le singole aziende si faranno carico del coordinamento degli eventi presso la propria sede, curando la logistica dei relatori e organizzando l’accoglienza del pubblico.



---

## COMUNICAZIONE

---

La partecipazione delle aziende partecipanti e l'intera manifestazione verranno valorizzate con diverse modalità:

- attraverso un **sito internet** che fornisce informazioni e schede di ciascuna azienda
- attraverso una **campagna pubblicitaria** a livello Triveneto
- attraverso una **campagna nazionale social** via Facebook, Twitter e Instagram
- attraverso le **dirette streaming** dei principali eventi della manifestazione
- attraverso il coinvolgimento di **giornalisti** e **food blogger**

A ciascuna azienda verrà inoltre fornito un set contenente i file per la realizzazione di **materiali promozionali personalizzati con il logo aziendale** - inviti elettronici, adv online, stendardi e bandiere, arredi per interni ed esterni - che potranno essere utilizzati a discrezione dell'azienda.



---

---

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

---

## QUOTE DI PARTECIPAZIONE

---

Le aziende potranno partecipare secondo le seguenti modalità:

- **euro 1.000 + IVA** per partecipare alla manifestazione
- **euro 500 + IVA** per essere inseriti nell'edizione 2018 della guida "Venezie a Tavola" e ricevere n. 100 copie da omaggiare ai partecipanti

---

## QUOTE DI SPONSORIZZAZIONE

---

- **Main sponsor:** 20.000 euro + IVA
- **Sponsor:** 10.000 euro + IVA
- **Partner:** 5.000 euro + IVA



VeneziePost  
Tel. (+39) 049 8757589  
info@veneziepost.it

---

CONTATTI

---