



Events M@nagement- Communication

Via G. Marconi, 12 – 80018 - Scafati (Sa) - Italy Tel +39 081 353 10 19 –
 Fax +39 081 338 19 26 mobile + 39 331 42 99 348 – 338 69 33 867
www.eventsmanagement.it - info@eventsmanagement.it



PROPOSTA DI PARTECIPAZIONE IN PARTNERSHIP:

Events M@nagement - Pubbliche Relazioni, si pregia di presentare alla S.V. l'associazione culturale POMPEI NOW . Essa nasce da un'iniziativa di giovani professionisti che si propongono come figure promotrici di settori legati alla cultura, all'arte, allo spettacolo, all'ambiente, al turismo, all'imprenditoria. POMPEI NOW mira ad esprimersi al meglio attraverso un'intensa attività sul territorio che coinvolga enti pubblici, privati ed ogni altro tipo d'impresa. In virtù di quanto descritto, l'associazione POMPEI NOW, con la collaborazione dell'agenzia di Marketing-Comunicazione e Pubbliche Relazioni "Events M@nagement", con il Patrocinio della Città di Pompei, della Provincia di Napoli e della Regione Campania, promuove la terza edizione della Fiera denominata "Sapori & Saperi", l'annuale appuntamento con l'arte culinaria della Regione Campania che nella prima edizione si è contraddistinta per il successo raggiunto grazie alle oltre 40.000 presenze confermate nella seconda edizione che hanno sincerato l'ambito obiettivo di diventare l'unico riferimento nel Meridione d'Italia.

Anche quest'anno il progetto si riapre a tutte le regioni d'Italia ed ai loro piatti tipici, per garantire attraverso una serie di confronti, la salvaguardia delle tradizioni e la conservazione delle specie autoctone nel rispetto della biodiversità, delle tipicità faunistiche ed agricole, favorendo l'esaltazione di prodotti da portare in tavola poco conosciuti ed attualmente per tale motivo ritenuti nell'accezione riduttiva del termine: "prodotti di nicchia". L'evento espositivo, in programma dal 23 al 25 aprile 2010 si rivela un appuntamento nazionale di riferimento del settore dell'eccellenza agroalimentare. La Kermesse mira a riproporre, nella suggestiva cittadina pompeiana, il meglio dei prodotti eno-gastronomici, presentati da affermate aziende, in un'ottica di promozione e valorizzazione delle tipicità del territorio, per il rilancio delle attività imprenditoriali che contraddistinguono i singoli prodotti nostrani amati in tutto il mondo. Non può dunque mancare all'appello "L'ARTE DI FARE LA PASTA" che assurge a simbolo incorruttibile della tipicità legata al bioterritorio. Il desiderio e l'intento dell'Associazione POMPEI NOW, avvalendosi della collaborazione di centri di ricerca, di associazioni nazionali e di esperti del comparto food ed agro-alimentare, è quello di portare a conoscenza, mediante un percorso culturale che passa attraverso approfondimenti, dibattiti e convegni, le proprietà nutrizionali dei prodotti tipici di varie aree geografiche portando altresì in emersione realtà imprenditoriali, non esclusivamente campane, che realizzano e trasformano prodotti di eccellenza. Quest'anno un accento maggiore andrà sui **prodotti BIOLOGICI** e sull'importanza di incentivare e realizzare filiere produttive e consortili che lavorano in tale settore. A ragion veduta Sapori&Saperi sarà il viatico di tali informazioni attraverso tavole rotonde di concertazione che si terranno nella sala convegni Marianna de Fusco del Santuario della Beata Vergine del Rosario di Pompei in una giornata dedicata al BIOLOGICO e alla BIOTECNOLOGIA ALIMENTARE, tra luminari della scienza e aziende produttive che si occupano di tale comparto, utili per portare a conoscenza dei consumatori e dei fruitori nuove opportunità e nuovi prodotti alimentari.

CENNI SULLA PASSATA EDIZIONE:

Lo scorso anno una giornata è stata dedicata alla CELIACHIA perché non si poteva dimenticare una realtà food spesso posta ai margini dell'attenzione. Non tutti sanno che *“La celiachia è un' intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale.*

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100/150 persone. I celiaci potenzialmente, sarebbero quindi 400 mila, ma ne sono stati diagnosticati intorno ai 85 mila. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo di circa il 10%. Per curare la celiachia, attualmente, occorre escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto. Questo implica un forte impegno di educazione alimentare. Infatti l'assunzione di glutine, anche in piccole dosi, può causare danni. La dieta senza glutine, condotta con rigore, è l'unica terapia che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute”.

(fonte ufficiale AIC –Associazione Italiana Celiachia 2009) Nel **“CELIAC EDUCATION DAY”**⁽¹⁾ l'AIC, il mondo medico, ed i ricercatori del CNR e dell'Istituto ISAFOM, hanno incontrato le imprese e le istituzioni, ed iniziato un processo sistematico di sviluppo al fine di ottenere una reale integrazione sostenibile. In tale consesso conferenziale sono state illustrate nuove prospettive biomediche, programmi di educazione al gusto e sistemi di sviluppo della filiera agro-alimentare senza glutine atti a favorire il mondo dei celiaci e far capire che la “celiachia” non deve essere considerata una discriminante né una malattia ma un diverso “Stile di Vita” che non elude “la dieta mediterranea”. In definitiva tale incontro è stato atto soprattutto a favorire una maggiore compatibilità con i sistemi food. Oltre a questo momento di incontro e confronto il calendario degli appuntamenti dedicati ai “SAPERI” è stato veramente denso. I dibattiti della passata edizione, infatti, hanno coinvolto cinque università e quattro centri di ricerca per discutere sulle nuove possibilità di rilancio delle economie territoriali attraverso un processo programmatico di riassetto del comparto produttivo della piccola e media impresa e del rilancio di una **“zootecnia tipica”** (se ne è parlato durante lo **“ZOOTECA DAY”**⁽²⁾), unitamente allo sviluppo della **“filiera agri-energetica”** come antidoto per una crisi vieppiù avvertita che spinge all'abbandono delle zone rurali. Quest'ultimo argomento è stato poi trattato nell' **“AGRITECA DAY”**⁽³⁾ dove veniva esaltato anche il patrimonio orticolo campano con una maggiore attenzione nei confronti del “POMODORO”, delle sue proprietà nutrizionali, della sua storia e alla sua integrazione nell'area vesuviana, nella valle di Pompei e nell'Agro Nocerino-Sarnese, elemento determinante di sviluppo e ricchezza come la stessa origine etimologica del nome, “POMUM AUREUS”, ne connota la preziosità. **“IN VINO VERITAS”** invece è stato anche il tema di uno dei nostri incontri servito ad evidenziare che nel comparto produttivo agro-artigianale campano si eccelle per qualità e competitività considerando che per raggiungere l'eccellenza **“TUTTE LE STRADE PORTANO AL VINO”**. Questo appuntamento ha contato esperti professori delle facoltà di Agraria di Firenze, di Perugia e di Portici e i ricercatori del CRA. Oltre a ciò è stato spiegato il potenziale economico e le proprietà organolettiche di alcuni particolari vitigni nostrani, andando poi sul pratico con delle degustazioni guidate nell'area espositiva e si sono gettate le basi per un nuovo appuntamento di approfondimento nell'ambito della prossima edizione. Gli illustri professori ospiti, il prof. Luigi Frusciante dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II” e il prof. Alessandro Giorgetti dell'Università degli Studi di Firenze, il Prof Donato Matassino dell'Università di Benevento nonché presidente del CONSDABI, hanno incontrato in tavole rotonde, studenti, tecnici esperti, rappresentanti delle aziende conserviere e gli addetti ai lavori nel settore agro-alimentare portando a conoscenza della platea risultati di alcuni studi condotti in attività di ricerca. Quest'anno si concluderà, inoltre, con le istituzioni presenti (che hanno già conferito il loro patrocinio alla kermesse), nel rispetto delle tradizioni e del localismo dei prodotti, il rilancio di una nuova economia attraverso le recenti politiche di sbocco per la filiera enologica e del pomodoro. Oltre agli incontri culturali, i visitatori maggiormente attenti ed esigenti, all'interno dell'area espositiva, potranno trovare soddisfazione ed interessanti proposte da portare in tavola, così come i rappresentanti del mondo della piccola e media distribuzione, favorendo l'incontro tra gli operatori ai vari livelli della filiera agro-alimentare, presentando i prodotti come un efficace strumento di marketing territoriale. Saranno attrici della kermesse soprattutto le strutture ricettive e di ristorazione che hanno fatto della tradizione culinaria delle nostre terre l'arma vincente per il loro successo; ad esse andranno dedicati itinerari e visite guidate per operatori del settore. Protagonisti assoluti saranno invece le specialità campane che hanno contribuito da sempre a rendere unica l'immagine della regione universalmente nota come la culla della “dieta mediterranea”.

“Sapori & Saperi” è un viaggio nel gusto, ma non solo, è un viaggio nel:

“**SAPER FARE IN ITALIA**” mettendo in luce il patrimonio aziendale, artigianale, imprenditoriale ed artistico in un momento particolarmente “sensibile” dei mercati nazionali ed internazionali. Sarà quindi un’ottima vetrina e un *passpartout* per chi intende esprimersi al meglio dal punto di vista dell’arte e dell’artigianato, lanciando dei segnali forti a quello che è un desiderio intrinseco di rilancio e di ripresa dell’economia. Saranno chiamate all’appello tutte quelle aziende che si occupano del mondo del “Food”, della ristorazione e della ricezione, seppure in maniera collaterale, non escludendo agenzie di servizi, produttori di macchine, utensileria in genere e tutti quei prodotti affini che impreziosiscono il settore culinario e rendono maggiormente piacevole il “**SEDERSI IN TAVOLA**”. Tutto questo in un area espositiva di circa 2500 mq, suddivisa su due livelli e su una superficie esterna di circa 1.000mq. La manifestazione come già anticipato, intende promuovere anche i prodotti e le ricette tradizionali raccolte fra testimonianze popolari e testi antichi, con l’approfondimento dei temi relativi alle qualità nutrizionali e dietetiche. L’evento fieristico, calato nell’attualità, sarà inoltre arricchito da momenti di approfondimento culturale che coinvolgeranno istituzioni, scuole, università e centri di ricerca. Nel corso dell’evento, si darà spazio anche alle tradizioni popolari, all’esibizione di gruppi folcloristici, di poeti e cantastorie popolari, di figuranti in abiti tradizionali. Cornice della kermesse, sarà la moderna e attrezzata area espositiva del Santuario della Beata Vergine del Rosario la cui attività ha dato origine alla “Nuova Pompei”, ponte tra la provincia napoletana e quella salernitana, crocevia di popoli e culture che ne fanno una Città simbolo del “Made in Italy” nel mondo.

Pertanto, l’organizzazione di “**Sapori&Saperi**” e di “**POMPEIEXPO**” vuole pregiarsi di scegliere la Vs. Spett/le azienda come partner, con un rapporto di collaborazione che duri nel tempo. L’associazione POMPEINOW e l’agenzia EVENTS M@agement, che ne cura le pubbliche relazioni, il marketing e la comunicazione, si pregiano di rivolgersi a Voi per “**impegnarsi in un comune progetto di crescita**” e a tal uopo attendiamo un Vs. valevole riscontro.

2. “**ZOOTEC DAY**” giornata dedicata alla zootecnia (**Domenica 26 Aprile 2009**) – Consesso conferenziale diretto da:
- **Prof. Donato Matassino** – Prof. Ordinario Scienze Zootecniche –Università degli Studi del Sannio(Benevento)- Facoltà di Scienze MM.FF.NN - Dipartimento Scienze Biologiche ed Ambientali- Cattedra di Miglioramento genetico degli animali in produzione zootecnica - Dipartimento di Scienze Zootecniche-Università degli Studi di Napoli *Federico II* - presidente del CONSDABI - Consorzio per la sperimentazione, Divulgazione e Applicazioni di Biotecniche Innovative.
 - **Prof. Alessandro Giorgetti** -Professore ordinario di Zootecnica speciale (SSD AGR/19) presso l'Università di Firenze - Facoltà di Agraria.
3. “**AGRITEC DAY**” giornata dedicata all’ agricoltura tipica (**Domenica 26 e Lunedì 27 Aprile 2009**) Consesso conferenziale diretto da:
- **Prof. Luigi Frusciante** – Prof. Ordinario, Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia Direttore del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta, dell’Ambiente e delle Produzioni Animali. Università degli Studi di Napoli *Federico II* - Facoltà di Agraria di Portici.

ALCUNI DEI NOSTRI PARTNER SCIENTIFICI



PATROCINI



RINGRAZIAMENTI



Nel voler ricordare la Ns. massima disponibilità attendiamo un Vs. pronto e valevole riscontro. Nell'attesa Vi auguriamo un buon prosieguo delle Vs. attività.

Distinti Saluti
-Events M@nagement-
customer care

Ass. culturale **POMPEI NOW** Via Andolfi, 76 – 80045 Pompei (NA) Tel +39 081 353 10 19 / Fax +39 081 856 74 76 infoline: +39 338 69 33 867 -+39 331 42 99 348 -+39 334 37 23 586 www.eventsmanagement.it; - info@eventsmanagement.it; info@bmce.it



**III Fiera
Agroalimentare**

Sapori & Saperi

*"Un affascinante viaggio
nel mondo del gusto"*

POMPEI
23/25 APRILE 2010
Area espositiva del Santuario



www.eventsmanagement.it



Saponi & Saperi 2010: torna la kermesse dedicata al gusto italiano

L'evento, giunto alla terza edizione, è in programma a Pompei dal 23 al 25 aprile



È in preparazione la terza edizione di Saponi & Saperi, la fiera enogastronomica in programma a Pompei, dal 23 al 25 aprile 2010, presso l'area espositiva del Santuario.

Si rinnova, dunque, il tradizionale appuntamento primaverile con l'evento fieristico dedicato al mangiar bene che quest'anno giunge alla sua terza edizione, dopo i successi riscossi nel 2008 e nel 2009, con circa 80mila visitatori complessivi.

La Events M@agement ne cura il marketing.

L'evento fieristico, dedicato ai prodotti alimentari tipici, valutati in un'ottica di marketing territoriale, intende promuovere la tradizione campana e italiana, favorendo l'incontro diretto tra produttori e consumatori. Protagoniste assolute di Saponi & Saperi saranno le specialità italiane presenti sulle nostre tavole e che hanno contribuito da sempre a rendere unica l'immagine del Paese nel mondo: dall'olio ai vini, dai pomodori alla mozzarella, dai formaggi alla frutta, dal pesce agli ortaggi. Ma Saponi & Saperi punta anche alla promozione del territorio, in chiave turistica e culturale: a Pompei le ricchezze della terra si sposano con i tesori della storia e della fede, in un viaggio affascinante tra i percorsi del gusto e della qualità.

Saponi & Saperi 2010 torna con tante novità: più aziende, più attenzione ai "saperi" ma, soprattutto, più spazio dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori. La

kermesse già nel 2009 compie un salto di qualità, assumendo portata nazionale e proponendosi come vetrina per le eccellenze del gusto italiano, oltre che campano.

Anche nella terza edizione di Saponi & Saperi ci sarà maggiore interesse per gli approfondimenti culturali e di attualità, ispirati ai temi dell'alimentazione come, ad esempio, momenti di riflessione dedicati alla qualità ed alle eccellenze dei prodotti tipici che raccontano le tradizioni alimentari di ogni regione.

La kermesse enogastronomica di svolgerà, come sempre, presso l'ampia area espositiva del Santuario di Pompei e potrà contare su una superficie interna di circa 2.500 mq, suddivisa su due livelli, piano rialzato e piano seminterrato, e su una superficie esterna di circa 1.000 mq.

"Saponi & Saperi" è un appuntamento annuale, ideato e promosso dall'associazione Pompei Now, realtà associativa fondata da giovani professionisti pompeiani per promuovere iniziative legate alla cultura, all'arte, allo spettacolo, all'ambiente e al turismo del territorio in sinergia con enti pubblici, privati e imprese. Pompei Now lancia la terza edizione di "Saponi & Saperi" forte del successo ottenuto negli ultimi due anni e dopo i risultati positivi registrati dalle tre edizioni di "Pompei Expo". www.eventsmanagement.it



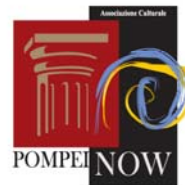
www.eventsmanagement.it - www.bmce.it

**Sapori
& Saperi**

**POMPEI
RESORT**
★★★★

dal 1911
Olio Carli
www.oliocarli.it

dj di paolo
allestimenti



**Associazione Culturale
Pompei Now**
www.eventsmanagement.it
www.bmce.it
info@eventsmanagement.it
info@bmce.it
+39 338 69 33 867
+39 331 42 99 348
fax. 081 338 19 26



concept
only-design.it

www.eventsmanagement.it - www.bmce.it - www.bioenerman.it