

GOURMANDIA

27/28/29 MAGGIO 2023

PADIGLIONE 15 FIERA DI PADOVA



GOURMANDIA



LA SESTA EDIZIONE



Da sei anni Gourmandia promuove l'eccellenza enogastronomica italiana scovata attraverso una oculata e appassionata ricerca sui territori della penisola.

Al centro della manifestazione, fin dal suo esordio, il prodotto Made in Italy realizzato da artigiani del gusto che non accettano compromessi sulla materia prima.

Storie di gusto, assaggi inediti, racconti, laboratori e cooking show di alcuni tra i migliori chef nazionali (nelle precedenti edizioni: Andrea Berton, Philippe Léveillé, Massimiliano Alajmo, Gennaro Esposito, Davide Oldani, Gianfranco Vissani...) si intrecciano alla migliore produzione artigianale nazionale per presentare un'Italia del gusto che merita di essere conosciuta.

27/28/29 MAGGIO 2023 - PADIGLIONE 15 FIERA DI PADOVA



LE NOVITÀ DI GOURMANDIA 6



LA LOCATION

Un grande padiglione della Fiera di Padova, dotato di tutti i servizi e i comfort necessari: accesso diretto, parcheggi interni, climatizzazione, illuminazione, wifi.

LA SINERGIA CON LE ISTITUZIONI

La collaborazione con il Comune di Padova, la Camera di Commercio, Confesercenti e APPE ci permetterà di comunicare meglio e a un bacino di utenti più ampio e specializzato.

OPERATORI DEL SETTORE LOCALI

Maggiore coinvolgimento degli operatori del settore veneti grazie all'esperienza di Fiera di Padova nella gestione di buyer.

INGRESSO A PAGAMENTO

Riattivato per il pubblico generico, continuerà a essere gratuito per gli operatori del settore.





GOURMANDIA COLLABORA CON APPE



Negli anni Gourmandia è cresciuta molto, sia come numero di espositori, sia come ingressi di visitatori, ma soprattutto come qualità dell'offerta e coinvolgimento degli operatori del settore che quest'anno saranno ancora più numerosi grazie alla collaborazione con **Appe Padova** - Associazione Provinciale Pubblici Esercizi.

I pubblici esercizi della città saranno protagonisti della kermesse attraverso degli eventi che si svolgeranno sia all'interno della fiera, sia fuori grazie al ricco calendario di Gourmandia Off.

in collaborazione



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI





ORGANIZZATORE / IDEA PLUS SRL E CIBOVAGARE



Idea Plus S.r.l. viene fondata a Milano nel 1988 da Davide Paolini, giornalista e critico enogastronomico del Sole 24 Ore.

La società di marketing e comunicazione nasce per occuparsi di attività di ufficio stampa, gestione dell'immagine aziendale e organizzazione di eventi (con il marchio Gastronauta).

Nel 2021 viene acquisita da **Mozart S.p.A.**, agenzia di comunicazione digitale con la quale Idea Plus collabora strettamente già da tempo.

Oggi Idea Plus firma i suoi eventi con il nuovo marchio **Cibovagare** e si avvale di un team di professionisti che lavorano per ideare e creare manifestazioni enogastronomiche ed eventi di promozione del cibo di qualità. www.cibovagare.it





ORGANIZZATORE / MOZART SPA



Mozart S.p.A. è stata fondata nel 1987 a Milano da un gruppo di professionisti e investitori.

Da sempre specializzata nelle nuove tecnologie della comunicazione, ha uno staff e una struttura di ricerca, sviluppo e produzione interni. Il suo core è la comunicazione d'impresa online.

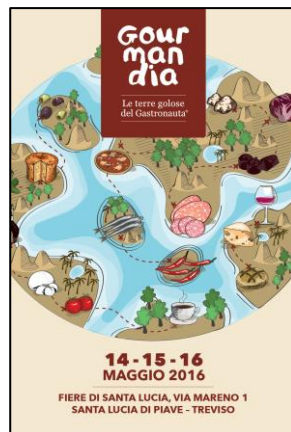
Mozart e Idea Plus fanno parte del gruppo **Datanova - Guido Tommasi Editore**, uno dei più importanti player italiani nell'editoria di settore, in particolare gastronomico.



GOURMANDIA



6 ANNI DI GOURMANDIA



2016



2017



2018



2019



2022



2023

27/28/29 MAGGIO 2023 - PADIGLIONE 15 FIERA DI PADOVA



I NUMERI DELL'EDIZIONE 2022



150 produttori artigianali italiani selezionati
5 isole monotematiche ed esperienziali di prodotto

24 official partner della manifestazione

77 appuntamenti tra show cooking ,
laboratori e degustazioni nei tre giorni

8.938 registrati sul sito per l'accesso gratuito

70.305 utenti unici sul sito nei 10 gg prima della manifestazione

6.150 visitatori registrati all'ingresso

1.285 operatori del settore registrati all'ingresso



LE AREE DELLA MANIFESTAZIONE



IL MERCATO ARTIGIANI

Centinaia di artigiani del gusto provenienti da tutta Italia sono pronti a far assaggiare le loro chicche gastronomiche arricchite da racconti di vita e storie.

LE AREE PARTNER

All'interno del mercato degli artigiani ci sono alcune aree dedicate ai partner della manifestazione. Aziende più strutturate, ma che con noi condividono una filosofia che non accetta compromessi sulla qualità, presentano i loro prodotti anche attraverso cooking-show e laboratori.

LE ISOLE DELLE ESPERIENZE

Isole monotematiche, dedicate a singoli prodotti per approfondire la loro conoscenza con degustazioni narrate da esperti e produttori e incontri sulla tracciabilità della filiera.



LE AREE DELLA MANIFESTAZIONE



AREA SHOW COOKING

I migliori protagonisti dell'alta cucina nazionale realizzano in diretta dei piatti pazzeschi e svelano i segreti del loro talento.

AREA MIXOLOGY

Un approfondimento su un settore che cresce sempre di più per fare cultura sui distillati di qualità, sulla miscelazione d'eccellenza, sul bere bene e consapevolmente.

GOURMANDIA



LA LOCATION / FIERA DI PADOVA



A pochi metri dal centro della città, il quartiere fieristico di Padova è uno spazio molto affascinante che riflette bene l'architettura industriale di inizio Novecento.

Uno spazio innovativo che si sviluppa su una superficie totale di 155.000 mq, di cui 70.000 mq coperti (11 padiglioni) e multifunzionale, dedicato a esposizioni, eventi, ricerca e promozione.

Gourmandia sarà ospitata in uno dei padiglioni storici, rinnovati da un'opera di riqualificazione che ha portato a un rinnovo tecnologico dell'immobile, con tutti i servizi e i comfort che l'evento richiede, e alla predisposizione di vaste aree di parcheggio esterne e sotterranee.

27/28/29 MAGGIO 2023 - PADIGLIONE 15 FIERA DI PADOVA



IL TARGET DELLA MANIFESTAZIONE



Il pubblico a cui si indirizza la manifestazione è rappresentato da appassionati, gourmet o aspiranti tali, *cibovaganti*, foodies, ma anche professionisti, desiderosi di cogliere i segreti e i suggerimenti di altissimi rappresentanti della cultura gastronomica italiana.

In tal senso il target è piuttosto vasto, anche se prevalentemente orientato alla fascia di età che va dai 30 ai 60 anni e con livello culturale medio-alto, il cui comune denominatore è la ricerca di genuinità e qualità.



PROMOZIONE E COMUNICAZIONE



Il piano di comunicazione di Gourmandia comprende interventi di media relation, contatto con opinion leader, direct marketing su categorie specifiche, advertising, aggiornamenti costanti sul sito della manifestazione, social media marketing.

Vengono realizzate mailing informative e modulistica per gli espositori, inviti e programmi per ospiti e visitatori, materiale per il rapporto con i media, attività di comunicazione in città: volantinaggio, affissioni mappate, totem e stendardi, eventi pre manifestazione.





GOURMANDIA



CONTATTI

Salvatore Delogu

senior event manager

+39 392 55 37 836

sdelogu@ideaplus.it

Cristina Rombolà

senior account

+39 349 87 75 931

crombola@ideaplus.it

Luciano Di Gregorio

sales manager

+39 338 22 81 847

ldigregorio@ideaplus.it

Mauro Lunardi

sales manager

+39 335 61 17 455



27/28/29 MAGGIO 2023 - PADIGLIONE 15 FIERA DI PADOVA

