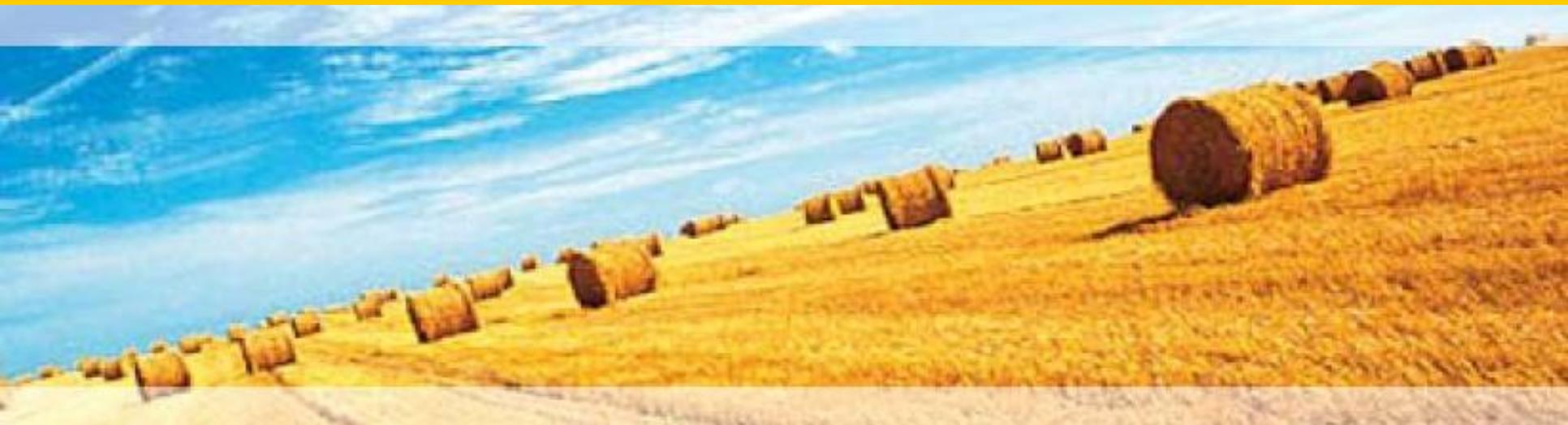


# QUALITA' TERRITORIO TRADIZIONE



LA COMPAGNIA  
DEI SAPORI  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE



# Cose'è l'Associazione

La proposta de La Compagnia dei Sapori si rivolge a tutti gli interlocutori dell' enogastronomia regionale italiana che fanno della qualità, del forte legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il loro punto di forza:

- Artigiani del Gusto
- Aziende agricole
- Piccoli produttori

Scopo dell'Associazione è di sostenere il lavoro delle piccole imprese dell'eccellenza enogastronomica italiana creando e ricreando attività e strumenti utili alla loro crescita.



# Obiettivi dell'Associazione

La semplice ed efficace opportunità della **vendita diretta** all'interno di eventi di grande richiamo commerciale e di valorizzazione del contesto espositivo è alla base degli obiettivi dell'Associazione:

- **Qualità:** comunicare, attraverso un **coordinamento di immagine e comunicazione**, l'eccellenza enogastronomica e la qualità espositiva italiana;
- **Territorio:** **realizzare eventi eno-gastronomici in molte città**, coinvolgendo Enti locali, Province, Regioni, Camere di Commercio, Consorzi di tante Regioni italiane, in una dinamica di reciproca ospitalità dei produttori all'interno degli eventi e di sinergia tra i diversi territori;
- **Tradizione:** esaltare, attraverso schede dettagliate, la tradizionalità del territorio di derivazione dei prodotti enogastronomici esposti durante gli eventi.



# Paesi e Sapori

- **Campagna nazionale** per la valorizzazione dell'agro-alimentare d'eccellenza, dell'enogastronomia regionale italiana e della vendita diretta di qualità.
- Abbiamo individuato nello strumento **dell'evento di piazza**, mostre-mercato realizzate nel "salotto buono" di tante città italiane, una opportunità per tanti operatori, non solo a chilometro zero, ma anche di occasione culturale a valore aggiunto.
- Vogliamo costruire **una rete di paesi, città e territori** dove emerga la coscienza che il cibo di qualità rappresenta un'identità culturale, una vera opportunità economica, dove sia concreto ed efficace il sostegno ai soggetti che fanno e dove siano condivisi gli strumenti che questi soggetti chiedono di attuare.
- Il marketing per il cibo di qualità è indissolubilmente **marketing del territorio**: promuovere il territorio a partire dall'agro-alimentare per arrivare agli aspetti complementari del turismo, dei beni culturali ed ambientali è interessante soprattutto in una dimensione di scambio e di aiuto reciproco tra i territori.



# Eventi standard

Le varie tipologie di manifestazioni proposte si possono suddividere in

- **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni:** evento eno-gastronomico itinerante di prodotti tipici regionali, in modo da trasformare la piazza ospitante in una vera e propria “mappa del gusto”.
- **Officina dei Sapori:** insieme di numerose iniziative collaterali mirate a qualificare ed integrare l’evento con il tessuto economico e culturale del territorio (degustazioni, presentazioni di prodotti e produttori, laboratori ed abbinamenti).
- **Ristorante in Piazza:** realizzazione di un ristorante itinerante nella piazza ospitante con preparazione di piatti a base di prodotti tipici di qualità della Compagnia dei Sapori.
- **Incontri di gusto:** cene a tema alla scoperta di prodotti e produttori di qualità.



MERCATINO  
DEI SAPORI  
e delle Tradizioni

OFFICINA  
DEI SAPORI

incontri **di gusto**



## Eventi ad hoc

- **Eventi a tema:** manifestazioni eno-gastronomiche con aggiunta di uno spazio di degustazione e laboratorio aventi un “gusto” predeterminato.
- **Grandi eventi:** l'Associazione ha progettato, per location di indiscusso prestigio, eventi più articolati dove la mostra-mercato di prodotti tipici regionali si accompagna a numerose iniziative quali convegni, laboratori di degustazioni guidate, incontri/conferenze.
- **Che spettacolo di cucina:** un palco attrezzato a cucina, Chef di provata fama a confronto che si esibiscono ai fornelli ripresi dalle telecamere con il commento critico di esperti eno-gastronomici. Eventuale arricchimento dello spettacolo con presentazione di produttori d'eccellenza.

Cioccolarte

AUTUNNANDO  
DI VALLE IN VALLE



# Selezione di immagini

Alla scoperta del gusto attraverso la qualità enogastronomica italiana.



# Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni



# Officina dei Sapori



# Incontri di Gusto

## incontri di gusto

cene a tema alla scoperta di prodotti e produttori di qualità



**sabato 27 ottobre - ore 20.00**

**SCIACQUANDO I PANNI IN ARNO...**

Viaggio attraverso i sapori e le tradizioni gastronomiche toscane.

**sabato 24 novembre - ore 20.00**

**DI VALLE IN VALLE**

Scollinando tra formaggi, vini e specialità del Piemonte contadino.

**sabato 16 dicembre - ore 20.00**

**DEI VINI E DELLE FESTE**

Grandi prodotti dalle tradizioni regionali per le feste.

Parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione Amici di Simone Tanturi

Centro Odeon - Via Vinelli 28 - Chiavari



gustando il mercatino dei sapori



L'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori, inaugura con l'Autunno una nuova forma di promozione e di valorizzazione dei produttori, degli artigiani, che fanno della qualità e del forte legame con le tradizioni del proprio territorio un punto fermo del loro lavoro.

Una serie di **cene a tema**, proposte al pubblico ma anche agli operatori, dove protagonisti sono i **prodotti**, utilizzati e interpretati nel menu della serata, e i **produttori** che, insieme a specialisti, guideranno la presentazione dei piatti.

Le serate sono programmate in coincidenza con il **Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni** che si tiene a Chiavari in Piazza Fenice e piazzetta Verdi, dove nelle giornate di sabato e domenica si possono trovare in vendita i prodotti presentati.

Le serate sono organizzate presso la sala Odeon, via Vinelli 28 a Chiavari, e vanno prenotate entro tre giorni dalla data prescelta.

Per info e prenotazioni telefonare al numero 0185 370204 o inviare email a: [info@lacompagniadelsapori.it](mailto:info@lacompagniadelsapori.it) lasciando il proprio nome e recapiti telefonici.

# Eventi a Tema



# Grandi Eventi



# Che Spettacolo di Cucina



# Che Spettacolo di Cucina





# Collaborazioni

Le iniziative hanno fin d'ora ottenuto il patrocinio dei seguenti Enti e di tutti i Comuni ospitanti:

- Regione Liguria
- Provincia di Genova
- Provincia di Savona
- Provincia di La Spezia
- Regione Lombardia
- Regione Toscana
- Provincia di Lucca
- Provincia di Parma
- Regione Valle d'Aosta
- Comune di Milano

Siamo associati alla Camera di Commercio Italiana di Nizza. Collaboriamo attivamente con le seguenti Associazioni:

- CIA
- Coldiretti
- CNA
- CdO
- Confagricoltura
- Club Papillon
- Associazione PalatiFini
- Associazione Italiana Cuochi
- Associazione Italiana Sommelier
- ASCOM
- Confesercenti
- Confcommercio



# Organizzazione e Comunicazione

Responsabile della gestione delle manifestazioni è la società **Totem-Eventi**, che coordina l'organizzazione e la selezione degli espositori, tiene i rapporti con la Pubblica Amministrazione e cura la **comunicazione**:

- Concept per progettazione di pieghevoli
- Brochure, depliant
- Comunicazione istituzionale
- Event image
- Ufficio stampa e monitoraggio media
- Organizzazione conferenze stampa e campagne di stampa
- Relazioni con media specializzati

Alcune sedi dei nostri Eventi

Milano – Genova – Novara – Alessandria – Padova – Sanremo – Lucca - Conegliano Veneto - Cesenatico - Albenga – Ivrea – Chiavari – Pietrasanta – Cesano Maderno – Castagneto Carducci - Camogli – Sarzana – Carrara – Portovenere – Santa Margherita Ligure – Piombino – Salice D’Ulzio – Bardonecchia – Champoluc - Arona



# Contatti

Responsabile Eventi:

Rosanna Straface

[r.straface@lacompagniadéisapori.it](mailto:r.straface@lacompagniadéisapori.it)

[r.straface@totemeventi.it](mailto:r.straface@totemeventi.it)

Chiara Barbieri

[c.barbieri@lacompagniadéisapori.it](mailto:c.barbieri@lacompagniadéisapori.it)

[c.barbieri@totemeventi.it](mailto:c.barbieri@totemeventi.it)

Responsabile Relazione Esterne:

Sara Marino

[s.marino@lacompagniadéisapori.it](mailto:s.marino@lacompagniadéisapori.it)

[s.marino@totemeventi.it](mailto:s.marino@totemeventi.it)

Delegazioni Regionali:

Toscana – Giovanna Gherardoni

[g.gherardoni@lacompagniadéisapori.it](mailto:g.gherardoni@lacompagniadéisapori.it)

[r.straface@totemeventi.it](mailto:r.straface@totemeventi.it)

Triveneto – Umberto Teot

[u.teot@lacompagniadéisapori.it](mailto:u.teot@lacompagniadéisapori.it)

[u.teot@totemeventi.it](mailto:u.teot@totemeventi.it)

**Presidente**

Fabio Bongiorno

[f.bongiorno@totemeventi.it](mailto:f.bongiorno@totemeventi.it)



# Contatti

**LA COMPAGNIA DEI SAPORI**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

[L'ASSOCIAZIONE](#) | [ASSOCIATI](#) | [I SERVIZI](#) | [I PROGETTI](#) | [CONTATTI](#)

**GLI ASSOCIATI**

- Aziende / Prodotti
- Ristorazione
- Boutique del Gusto

**GRANDI EVENTI**

- SAPORI AL DUCALE - INTERNATIONAL PARADE
- L'ITALIE A TABLE
- FESTA DEL FUNGO DI ALBARETO
- NOVARA & SAPORI
- ALBENGA VIP 2008
- ALBENGA CIP 2008

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

**L'ASSOCIAZIONE**

L'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori nasce all'inizio del 2006 per coordinare gli aderenti al Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni, mosta-mercato itinerante dei mille prodotti tipici delle regioni d'Italia. Scopo precipuo dell'Associazione è sostenere il lavoro delle piccole realtà produttive, disseminate sul territorio nazionale, creando e moltiplicando attività e strumenti utili alla loro crescita.

Il progetto dell'Associazione si concretizzano attraverso diversi indirizzi di attività... >>>

**NEWS**

La Compagnia dei Sapori a Milano >>>

Il 2° Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio realizza le eliminazioni in collaborazione con il Mercatino dei Sapori >>>

Sapori al Ducale EDIZIONE STRAORDINARIA PASQUA! >>>

**UFFICIO STAMPA**

- Rassegna stampa
- Photo gallery

**LINK**

- **Club Papillon**  
L'Associazione di Paolo Masobrio alla scoperta del gusto
- **Campionato Pesto al Mortaio**
- **CNA Liguria**
- **COLDIRETTI Liguria**

**MERCATINO DEI SAPORI e delle Tradizioni**

**OFFICINA DEI SAPORI**

**incontri di gusto**  
come a terra alla scoperta di prodotti e produttori di qualità

© 2007 Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori. Totem-net.com

**MERCATINO DEI SAPORI e delle Tradizioni**

[L'evento](#) | [calendario](#) | [come partecipare](#) | [ufficio stampa](#) | [contatti](#)

**Prossime Edizioni**

<b>03 4 Aprile</b> Castagneto a tavola CASTAGNETO CARDUCCI	Iscriviti alla Newsletter
<b>03 4 Maggio</b> Mercatino dei Sapori CESANO MADERNO	
<b>04 Maggio</b> Mercatino dei Sapori LEGNANO	
<b>09 10 Maggio</b> Sapori al Ducale GENOVA	

Scritto su **PaesiVline**

homepage - l'evento - calendario - ufficio stampa - come partecipare - la compagnia dei sapori - contatti

- ▶ [www.lacompagniadelsapori.it](http://www.lacompagniadelsapori.it)
- ▶ [info@lacompagniadelsapori.it](mailto:info@lacompagniadelsapori.it)

- ▶ [www.mercatinodeisapori.it](http://www.mercatinodeisapori.it)
- ▶ [info@mercatinodeisapori.it](mailto:info@mercatinodeisapori.it)