

Gentile azienda,

Dopo il successo di **"Cooking For Art"** a Roma, Milano e Napoli", organizzato da **Luigi Cremona** e **Witaly**, manifestazione dedicata all'arte gastronomica, a cui abbiamo partecipato nel 2014, nel 2015 e anche a giugno 2016, abbiamo deciso di aderire ai due prossimi eventi in programma quest'anno.

- **Cooking for Art Finalissima: Roma, Officine Farneto, Via dei Monti della Farnesina 77, il 22-23-24 Ottobre 2016**
- **Cooking for Art - Emergente Nord: Milano il 26-27-28 Novembre 2016**

Nell'ambito della manifestazione Luigi Cremona da ormai nove anni organizza i premi **Miglior Chef Emergente e Miglior Pizza Chef Emergente d'Italia**, che vedono sfidarsi da Nord a Sud selezionati chef emergenti dei ristoranti dell'eccellenza italiana e pizzaioli, che mettono alla prova la loro cucina in spettacolari show cooking, di fronte ad una giuria di soli esperti del settore enogastronomico.

A Roma, dal 22 al 24 ottobre, la esclusiva location di Officine Farneto ospiterà la finale che decreterà il miglior Chef Emergente d'Italia del 2016 e il miglior giovane pizzaiolo dell'anno.

Ad ogni evento di Witaly partecipano i marchi d'eccellenza del panorama agroalimentare italiano. Per ogni tappa, infatti, sono oltre 100 gli espositori presenti nella zona fiera-mercato. Ogni azienda ha a disposizione uno o più desk per far conoscere e degustare i propri prodotti, oltre a poterli vendere direttamente. Ma ciò che contraddistingue "Cooking for Art" dalle altre fiere è l'opportunità per i vari espositori di presentare i propri prodotti durante gli show cooking degli chef, prodotti che vengono utilizzati anche nelle ricette in gara o negli abbinamenti.

Oltre agli chef in gara quest'anno si esibiranno tutti i vincitori delle scorse edizioni del premio, emergenti ormai affermati nel mondo della gastronomia, e noti maestri pizzaioli, come Simone Padoan, Stefano Callegari, Salvatore Salvo, Renato Bosco, che metteranno al servizio del pubblico e degli operatori la loro arte in veri e propri momenti di formazione legati al mondo delle farine, del lievito, della pizza e delle materie prime.

Altra novità di quest'anno sarà il **Mercato delle Officine**, un autentico mercato cittadino dove le migliori botteghe di Roma venderanno e cucineranno le loro specialità. Dalle macellerie, come I Tre Porcellini e Pork'n Roll, alle salumerie come Dol di Origine Laziale, alla Formaggeria di Francesco Loreti. Dal pane del forno di Panificio Bonci alla pasta fresca di Pasta Pica; dalle frittiture della pescheria Sor Duilio, alle verdure di Foodie.

In tutti e due gli eventi Confagricoltura sarà presente con uno spazio brandizzato, all'interno del quale le aziende che aderiranno all'iniziativa avranno a disposizione un proprio desk.

L'obiettivo è dare l'opportunità alle aziende associate di avvicinare un pubblico altamente selezionato (ristoratori, operatori del canale ho.re.ca e stampa specializzata) creando nuove opportunità di business e di visibilità. Per questo la quota di partecipazione per le nostre aziende è notevolmente inferiore a quella richiesta da Witaly direttamente agli espositori per la partecipazione individuale.

Le aziende potranno scegliere se partecipare a tutti e due gli eventi o a uno solamente, con le modalità indicate nella scheda di adesione allegata.

**Le aziende di Confagricoltura che aderiranno al progetto, usufruiranno dei seguenti servizi inclusi nella quota di partecipazione**

1. Uno stand personalizzato all'interno dello spazio di Confagricoltura con possibilità di esporre, raccontare, fare assaggiare e vendere i propri prodotti, fornendo relativa ricevuta;
2. Adeguata visibilità nelle attività di comunicazione e di promozione in ciascun evento, con pianificazione pubblicitaria attraverso locandine, banner, materiale informativo, comunicazione istituzionale. E tramite il web attraverso gli strumenti di digital marketing e presenza sul sito di Witaly.
3. Servizi fotografici e riprese video effettuate durante gli eventi da un team di professionisti. A fine di ogni evento verranno rilasciati link per scaricare album fotografici che potranno essere utilizzati per le proprie attività di comunicazione
4. Conduzione Palco Chef a cura di Luigi Cremona e conduzione Area Pizza a cura di giornalisti enogastronomici come Lorenza Fumelli, Davide Oltolini.
5. Invito agli eventi degli chef di maggiore fama sia stellati che non.
6. Una giuria di esperti del settore, con vitto, trasporto e alloggio a carico di Witaly.
7. Coordinamento tecnico in luogo, personale di servizio e cucina (lavapiatti, commis, hostess, sommelier, camerieri ecc...), personale organizzativo sempre a disposizione.

**Confagricoltura e Witaly assicurano alle aziende :**

- Utilizzo dei prodotti nelle ricette che gli chef realizzeranno.
- Presentazione dell'azienda e dei prodotti durante i cooking show sul palco davanti alla giuria.

- Incontri dedicati con ristoratori, giornalisti e opinionisti del settore gourmet.
- Supporto organizzativo da parte dello staff di Confagricoltura.
- Promozione e supporto stampa sui canali di comunicazione di Confagricoltura.

La scheda di adesione e copia contabile del bonifico bancario devono essere spediti all' indirizzo di posta elettronica: [carrazza@confagricoltura.it](mailto:carrazza@confagricoltura.it) **non oltre il 7 ottobre 2016.**

Il versamento della quota di adesione deve essere effettuato tramite bonifico bancario a:

Confagri Consult S.r.l.  
Banca Nazionale del Lavoro BNL  
IBAN: IT12E0100503206000000001538

Confagri Consult S.r.l.  
Corso Vittorio Emanuele II, 101  
00186 Roma  
P.I. 01347641001  
C.F. 05051160587

Nella causale di versamento del bonifico di pagamento deve essere indicato **“CONTRIBUTO ORGANIZZATIVO COOKING FOR ART . Non devono essere indicate diciture diverse.**

Vi informiamo che i dati riportati nelle schede verranno utilizzati per l'elaborazione di un documento che sarà fornito agli organizzatori di WITALY per gli aspetti organizzativi.

In attesa di avervi graditi ospiti, vi porgiamo i più cordiali saluti,