



Spettabile Azienda,

si avvicina il momento dell'evento che vi vedrà protagonisti: **Cooking For Art 2014**, che si terrà presso **OFFICINE FARNETO** a Roma dall'**1 al 3 NOVEMBRE 2014**.

Qui di seguito vi riportiamo tutte le informazioni pratiche per la vostra partecipazione.

AZIENDE VINICOLE, AGROALIMENTARI e SPONSOR TECNICI

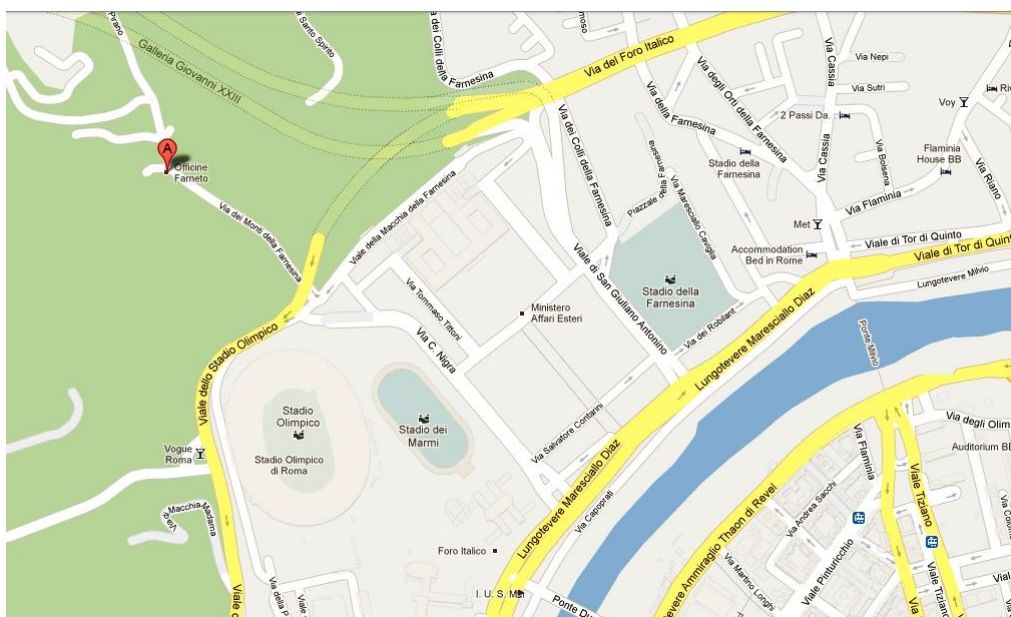
La vostra partecipazione è prevista per **sabato 1 NOVEMBRE** dalle ore **17.00** alle ore **01.00**, **domenica 2 NOVEMBRE** dalle ore **17.00** alle ore **01.00**, **lunedì 3 NOVEMBRE** dalle ore **10.00** alle ore **18.00** (presentazione guida Touring e Finalissima Premio Miglior Chef Emergente) presso **OFFICINE FARNETO**, Via dei Monti della Farnesina 77 – 00135 (Stadio Olimpico, lato Monte Mario).

1. Appuntamento

Vi consigliamo di arrivare il Sabato almeno tre ore prima dell'inizio dell'evento, (ore 14.00) per scaricare il materiale e allestire il vostro desk e un'ora prima gli altri due giorni.

2. Ingresso

La via di ingresso di Officine Farneto è via dei Monti della Farnesina, traversa di Via del Foro Italico, qui di seguito la mappa per raggiungere la location.



3. Parcheggio

Vi consigliamo di parcheggiare lungo la strada di accesso o presso i parcheggi dello Stadio Olimpico che sono sempre disponibili, per il solo carico e scarico verrà consentito di arrivare davanti alla location, ma dovrete poi spostare subito il mezzo.

4. Quantitativo di vini e prodotti

Per il vostro desk, che deve essere presidiato per TUTTA la durata dell'evento, potrete portare il quantitativo di prodotti che ritenete opportuno, tenendo presente che ci saranno visitatori interessati a degustarli. E ricordandovi che per tutta la durata dell'evento sarà possibile effettuare la vendita. Inoltre vi chiederemo del prodotto per fare degli abbinamenti con le ricette degli chef. Prevediamo circa 6000 visitatori nei tre giorni. Vi chiediamo di portare il quantitativo necessario per coprire tutta la durata dell'evento e di avere prodotto disponibile per tutti i visitatori.

5. Trasporto vini e prodotti

Consigliamo di spedire i prodotti, questi ultimi dovranno pervenire tassativamente **dal 27 al 31 ottobre dalle ore 9.30 alle ore 18.00 la settimana dell'evento** presso OFFICINE FARNETO con la dicitura "Cooking for Art - Witaly" e il nome della vostra azienda.

Potrete anche portare i prodotti il giorno dell'evento ma dovrete comunque arrivare il sabato prima delle ore 12.

6. Controllo dei vini e dei prodotti

Un nostro addetto controllerà personalmente la bolla di trasporto, ma Witaly Srl non si assume nessuna responsabilità né per l'integrità del prodotto né per il contenuto.

7. Magazzino

I prodotti saranno immagazzinati fino alla manifestazione.

8. Materiale pubblicitario

Vi consigliamo di portare pubblicità e brochure della vostra azienda da tenere presso il vostro desk. Siete pregati di non portare banner personalizzati.

9. Attrezzatura

AZIENDE VINICOLE: Witaly mette a disposizione camerieri, lava bicchieri e bicchieri.

Sarà vostra cura e obbligo portare: **cavatappi, sputacchiere, cestelli per il ghiaccio e qualsiasi altro strumento a voi utile.**

AZIENDE AGROALIMENTARI: sarà vostra cura e obbligo portare **piattini, tovaglioli, coltelli, taglieri e qualsiasi altra attrezzatura utile per la presentazione dei prodotti nel vostro desk.**

10. Ingressi

L'entrata all'evento ha un costo di €10,00 comprensivo di **1** bicchiere per la degustazione.

Ogni azienda avrà diritto a 10 ingressi gratuiti che verranno gestiti direttamente tramite accredito all'ingresso, con comunicazione del nome dell'azienda alla quale appartengo o dalla quale sono stati invitati. Tali accessi non prevedono però né il bicchiere né il gettone che però potranno essere acquistati in loco.

11. Alberghi convenzionati:

Di seguito trovate alcuni alberghi vicini alla location, ricordandovi che le prenotazioni dovranno essere gestite direttamente da voi.

Casa Per Ferie Suore Carmelitane

Indirizzo: Via Trionfale, 6157, 00135 Roma

Telefono: 06 354 0641

Categoria hotel: 3 stelle

Ci ha riservato una tariffa in convenzione, della quale potrete usufruire comunicando "Tariffa in Convenzione per evento Cooking for Art, Officine Farneto".

Prezzo: per due notti, camera doppia l'1 e il 2 novembre a 120 euro totale

Grand Hotel Fleming

Indirizzo: Piazza Monteleone Di Spoleto 20, Tor Di Quinto, 00191 Roma

Telefono: 06 3337264

Categoria hotel: 4 stelle

Prezzo: per questo albergo al momento su booking.com si trovano camere a partire da 40 euro

Vi consigliamo per vicinanza di cercare l'hotel **vicino allo STADIO OLIMPICO**, ma in ogni caso per arrivare alla location dovrete camminare circa 1 km dalla più vicina stazione degli autobus.

12. Disallestimento:

Dovrete obbligatoriamente disallestire il lunedì 3 NOVEMBRE dalle ore 18.00 alle ore 20.00 o il martedì 4 NOVEMBRE dalle ore 10.00 alle 13.00. Stesse indicazioni sono valide per i corrieri che devono ritirare la merce.

Riferimenti:

Per la spedizione e l'allestimento:

Chiara Valzania

Largo dei Librari, 89 00186 - Roma

Cell: +39 3355876855

Fax: +39 06 622 77 027

eventi@witaly.it

Per l'ufficio stampa:

Roberto Guidarini

Largo dei Librari, 89 00186 - Roma

Cell. +39 3428629707

Tel: +39 06833 96 748

Fax: +39 06 622 77 02

ufficiostampa@witaly.it



www.witaly.it

www.porzionicremona.it