

## PIANO EDITORIALE 2009

► Mettere una **X** in corrispondenza del simbolo  per selezionare gli argomenti di Vostro interesse.

| Numero  | Fiere di Riferimento:  | Rubriche   |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>n° 35 Aprile</b><br><br><u>Consegna Materiali:</u><br>23/02/09  | <input type="checkbox"/> <u>VINITALY</u> 2/6 aprile – Verona<br><input type="checkbox"/> <u>TuttoFOOD + MiWine</u> 10/13 giugno - Milano | <input type="checkbox"/> <b>Sapori</b><br>Il gusto non è mai statico. Evolve, sperimenta, si avventura su nuovi terreni, riscopre il passato e guarda al futuro. Chef e ristoratori testimoniano le tendenze più innovative della gastronomia in ambito italiano e internazionale. Attraverso un'iconografia elegante e attenta, che fotografa le ricette e gli ambienti, si scoprono i protagonisti della ristorazione di alto livello.<br><br><input type="checkbox"/> <b>Prodotti</b><br>Specialità alimentari, vini e bevande vengono raccontati in un'ottica di filiera, mentre le materie prime vengono interpretate in funzione della stagionalità, della regionalità e dell'innovazione. Monografie su cantine, produttori di vini e di alimenti permettono di scoprire le aziende più interessanti del food&beverage. |
| <input type="checkbox"/> <b>n° 36 Luglio</b><br><br><u>Consegna Materiali:</u><br>20/05/09  | <input type="checkbox"/> <u>MACEF</u> 4/7 settembre – Milano -<br><input type="checkbox"/> <u>ANUGA</u> 10/14 ottobre - Colonia          | <input type="checkbox"/> <b>Territorio</b><br>Viaggi e suggestioni alla scoperta delle eccellenze agroalimentari e gastronomiche di città, regioni e paesi. Percorsi inediti per scoprire i prodotti tipici, i vini del terroir, i produttori e i ristoratori d'eccellenza.<br><br><input type="checkbox"/> <b>Tecnica</b><br>Tutto quello che i ristoratori avrebbero sempre voluto sapere su attrezzature, tecniche, prodotti, abbinamenti e consumi. Le innovazioni più recenti, le opportunità più interessanti, i servizi più utili e le idee da mettere in pratica, illustrate in un'ottica di servizio per fornire risposte concrete alle esigenze pratiche del target.   |
| <input type="checkbox"/> <b>n° 37 Ottobre</b><br><br><u>Consegna Materiali:</u><br>31/07/09 | <input type="checkbox"/> <u>I SALONI DEL VINO</u> – 24/27 ottobre – Torino   | <input type="checkbox"/> <b>Food design</b><br>Sempre attento non solo al contenuto, ma anche al contenitore, Artù propone soluzioni di arredo della tavola, della sala e della cucina. E si diverte a indagare le fascinazioni della creatività applicata al cibo: dalla mise en place ai casalinghi, dal flore design all'arredo dei locali.   |

### SEGNATE IL VOSTRO INDIRIZZO IN STAMPATELLO

|         |     |               |         |  |                                     |
|---------|-----|---------------|---------|--|-------------------------------------|
| AZIENDA |     |               | PERSONA |  |                                     |
| VIA     |     |               |         |  | N°                                  |
| CAP     |     | CITTÀ (PROV.) |         |  |                                     |
| TEL     | FAX | Email         |         |  | <i>Grazie per la collaborazione</i> |

In base agli argomenti da Voi selezionati, la Redazione provvederà a contattarVi per tempo, riservandosi il vaglio e la pubblicazione del materiale inviato. N.B. Questo piano editoriale potrà subire variazioni