



## **FIET VENEZIA** *“Italian FOOD and TOURISM”*

### **Un Evento Prestigioso, dedicato al LUXURY del FOOD e dei TURISMI ITALIANI**

Dal 09 al 12 NOVEMBRE 2024 il Ca' Vendramin Calergi, sede storica del Casinò di Venezia, sarà il “TEATRO” in cui il “FIET l’Italian Food and Tourism”, promuoverà le Ricchezza e le Eccellenze Italiane fatte di di Paesaggi, Territori, e Turismi; di filiere Agroalimentari (artigianali, manifatturieri) della Terra; di Economie del Mare; Pesca e Acquacoltura Intelligente ed Ecocompatibile; opportunità di sviluppo per le comunità che dipendono dalla pesca; politiche marittime; risparmi e crescita; valorizzazione dei beni Culturali e Patrimonio Artistico legato ai micro Territori; riqualificazione dei Territori Rurali Interni e Costieri; Stili di Vita Sani; Cibo e Salute..

**L’iniziativa per la sua “MISSION” rientra nel palinsesto de “Le Città in Festa” della Città Metropolitana di VENEZIA.**

FIET è un evento Internazionale ed Ospita nella Città Regina della “Bellezza”, Visitatori e Buyer provenienti da tutto il Mondo.

Gli incontri, i convegni e le tavole rotonde caratterizzeranno “L’ESPERIENZA” durante tutta la manifestazione.



Le relazioni, la comunicazione delle tante Eccellenze prodotte nei micro Territori Italiani sono alcuni tra gli aspetti fondamentali che il FIET genererà a favore delle economie per le Reti dei Turismi e dei Produttori dell' Agroalimentare a marchio Italia.

Il messaggio alla base del FIET è “unirsi per pianificare un'offerta turistica **IMPORTANTE** e sempre più ricca di **ESPERIENZE UNICHE** ed indimenticabili”.

*FIET, non è solo un “OPEN DAY Exhibition” ma è anche un incubatore di modelli di sviluppo che sulla scia del successo dell'Expo di Milano, vuole ancor più sottolineare come il cibo, da nutrimento, diventi calorosa ed efficiente accoglienza, mostra delle bellezze dei paesaggi, tramando generazionale attraverso i piatti della tradizione, opportunità di sviluppo.*

Il Parterre inaugurale sarà composto dai maggiori Rappresentanti Istituzionali Ministeriali, delle Regioni e dei Comuni Italiani oltre che dalle Imprese Espositrici.

L'intenso programma della manifestazione coinvolgerà tutti gli Attori non solo nelle ore della mattina e del pomeriggio ma anche nelle tre serate del 09-10 e 11 NOVEMBRE, dove a sostegno dei rapporti e delle reti tra Imprese ed Enti pubblici, organizzeremo UNA CENA DI GALA e due FUORI SALONE.

*Questa kermesse è un'occasione per fare il punto sullo stato dell'arte di un settore molto importante per la nostra economia che si interseca anche con quello del turismo.*

*Parliamo, infatti, sempre più spesso di enoturismo e della crescita che sta avendo in ITALIA, così come del turismo rurale che promuove la crescita dell'agroalimentare italiano, anche attraverso l'offerta agrituristica.*



*Incontri come questo mettono a confronto gli Operatori per far conoscere le nostre eccellenze enogastronomiche, che contano ben 887 certificazioni a marchio DOP, IGP e STG tra il comparto food e wine.*

***I prodotti a marchio Italiani producono un valore di oltre 7,9 miliardi di euro ed è importante sapere che 4 miliardi sono per il mercato interno.***

***L'agroalimentare è, dunque, un comparto di prodotti di qualità che coniugano l'antica tradizione del saper fare con l'innovazione nelle tecniche di produzione e rappresenta un fiore all'occhiello che ha conquistato i mercati internazionali.***

***I prodotti dell'Agroalimentare Italiano, oramai fanno da traino per conoscere i luoghi in cui sono stati generati, contribuendo allo sviluppo economico Italiano in modo trasversale.***

*Il FIET "l'Italian Food and Tourism" rientra in modo centrale, tra le iniziative che fanno la differenza per promuovere Ospitalità Turistica e Accoglienza, nonché il ricco Patrimonio Artistico, Culturale ed Enogastronomico del nostro di tutta la nostra ITALIA*

***Ti invitiamo a partecipare ma,***

***SE NON CI SEI NON NE FARAI PARTE***

***Event Founder Daniele CIRCIELLO***



## E' possibile partecipare da Espositori con le seguenti modalità

- NOLEGGIO DI UNO O PIU' DESK NEL SALONE DELLE FESTE
  - Desk espositivo di cm. 120 x 80
  - Desk espositivo di cm. 180 x 80

### NOTE:

**I desk**, possono essere occupati singolarmente ed in condivisione ma, è obbligatorio comunicare i dati dei Soggetti Ospitati solo ai fini della registrazione all'accesso.

**I desk** saranno allestiti con tovagliati prestigiosi e saranno corredati di sedie e ciabatta elettrificata 220V; inoltre per ogni desk è possibile installare un solo Roller Up di Vs proprietà.



## ➤ NOLEGGIO DI UNA O PIU' SALE IN MODO ESCLUSIVO''

- ✓ **Sala Gialla** mt.q. 67,00
- ✓ **Sala Grigia** mt.q. 90,47
- ✓ **Sala TV** mt.q. 45,00
- ✓ **Sala Regia** mt.q. 92,00
- ✓ **Sala Caminetto** mt.q. 91,72

### NOTE:

Le sale saranno arredate con: desk allestiti con tovagliati prestigiosi e saranno corredati di sedie e ciabatta elettrificata 220V; inoltre per ogni desk è possibile installare un solo Roller Up di Vs proprietà. I desk possono essere occupati singolarmente ed in condivisione ma è obbligatorio comunicare i dati dei Soggetti Ospitati solo ai fini della registrazione all'accesso.



**Si possono richiedere altri servizi e forniture non indicate nella presente.**





### ➤ **ATTIVITA' IN CO-MARKETING**

- ✓ **Banner** su sito web ufficiale per 12 mesi
- ✓ **Inserimento di "UN"** prodotto tipico identificativo del Territorio di provenienza dell'Espositore in degustazione alla **Cena di Gala del 09 Novembre** che si terrà nel Salone delle Feste del Palazzo Cà Vendramin Calergi, quale sede del CASINO' di VENEZIA
- ✓ **Inserimento di "UN"** prodotto tipico di provenienza dell'Espositore in degustazione al "FUORI SALONE" **"I Gusti dei Principi Veneziani"** che si terrà il **10 Novembre** alle ore 20:30 presso L'HOTEL PRINCIPE di VENEZIA
- ✓ **Inserimento di "UN"** prodotto tipico di provenienza dell'Espositore in degustazione allo **"Show dei Gusti"** che si terrà il **11 Novembre** alle ore 20:30 "FUORI SALONE" a VENEZIA

### ➤ **ATTENZIONE!**

Gli Enti che determineranno la loro partecipazione anche a tutte e QUATTRO le attività di Co-Marketing su descritte, riceveranno come **Speciale OMAGGIO**: Una camera matrimoniale **per 3 notti** presso L'HOTEL PRINCIPE a VENEZIA dal 09 al 12 Novembre 2024 in formula B&B per 2 Persone.



## OGNI ESPOSITORE POTRA':

1. **Partecipare** per un massimo di DUE Persone (per ogni desk noleggiato) alla CENA DI GALA del 9 Novembre ed ai DUE FUORI SALONE dei giorni successivi
2. **Far partecipare** la massima carica dell'ENTE/AZIENDA espositrice al taglio del Nastro Inaugurale
3. **Realizzare Gratuitamente** un'attività di Show Cooking/Masterclass, finalizzata ad una propria azione di Marketing Territoriale, con Professionisti invitati in autonomia
4. **Realizzare Gratuitamente** una Tavola Rotonda/Convention, da svolgersi nella Sala DEL CUOIO D'ORO, da noi allestita ed arredata per la circostanza, su temi di proprio interesse e rivolta al target preferito
5. **Invitare al FIET** fino ad un massimo di **TRE Buyer Internazionali** e la ns organizzazione, li **ospiterà** per 1 notte, presso l'Hotel Principe di Venezia (salvo esaurimento delle disponibilità) in formula B&B

### P.S.

La ns organizzazione rimane a Vostra disposizione per chiarimenti e/o supporto all'organizzazione.



## II PROGRAMMA

Il programma nelle 4 giornate prevede molte attività dinamiche:

CONVENTION/TAVOLE ROTONDE - MASTERCLASS/SHOW COOKING – CONFRONTI/INCONTRI tra Operatori di Settore, Operatori Espositori e Stampa Specializzata, le stesse saranno da noi organizzate anche per conto di Enti Pubblici, Consorzi ed Imprese Pubbliche e Private.

Tra le maggiori attività Istituzionali inserite nel programma troviamo:

- 09/11/2024 ore 12:00 **Taglio del Nastro Inaugurale** nel Salone delle Feste, con la partecipazione dei Rappresentanti delle Istituzioni Pubbliche, LOCALI, REGIONALI e NAZIONALI
- 09/11/2024 ore 12:30 nella Sala del Cuoio D'Oro **Saluti Istituzionali e Convention dal tema, "Le eccellenze della produzione ittica Italiana"**
- 09/11/2024 Ore 13:30 nel Salone delle Feste **Show Cooking – "Le eccellenze della produzione ittica Italiana" a cura di Chef di fama Internazionale e Stellati, seguiranno degustazioni;**
- 09/11/2024 ore 20:30 **CENA DIGALA** che si terrà nel Salone delle Feste del Palazzo Cà Vendramin Calergi, quale sede Storica del CASINO' di VENEZIA





- *10/11/2024 ore 20:30 “I Gusti dei Principi Veneziani” Evento Fuori Salone che si terrà presso l’Hotel PRINCIPE di VENEZIA*
- *11/11/2024 ore 20:30 “Show dei Gusti” Evento Fuori Salone che si terrà presso il Ristorante il Lusso della Semplicità di Alessandro Borghese a VENEZIA*

## FIET Venezia “Exhibition *Italian Food and Tourism*”

*L’Eccellenza Italiana è Semplicemente il LUSSO nel MONDO*

**SOLUTIONGROUPS SRL**  
DANIELE CIRCIELLO