

FORUM SULLE CARNI

MEAT experience

DALL'ALLEVAMENTO ALLA COTTURA

MalpensaFiere
21-22 APRILE
2024

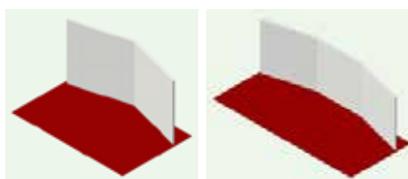
COME SPONSORIZZARE L'EVENTO

Durante l'evento vi offriamo **diverse soluzioni** per dare visibilità alla vostra azienda

SPONSOR GOLD

- Vostro marchio su campagna promozionale pre-evento (*depliant, newsletter, sito internet, social media*) e su materiale in distribuzione durante l'evento.
- Vostra scheda azienda sul portale imeatweb.com
- Area business min 9 mq, da voi personalizzabile, comprensiva di moquette e pareti in tessuto*. Per aree ≥ 12 mq 1 presa elettrica (220V, 1Kw).

*Le pareti in tessuto possono essere personalizzate con forex applicati dall'allestitore



Esempi aree business

€ 95/mq
+ IVA

SPONSOR BASIC

- Vostro marchio su campagna promozionale pre-evento (*depliant, newsletter, sito internet, social media*) e su materiale in distribuzione durante l'evento.
- Vostra scheda azienda sul portale imeatweb.com

€ 300
+IVA

AREA ESTERNA PER DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI - Solo per Sponsor Gold: preventivi su richiesta.

La quota di iscrizione per gli sponsor è compresa nel costo e prevede: apertura pratica, copertura assicurativa, 5 tessere ingresso sponsor, parcheggio auto gratuito, 10 ingressi omaggio per clienti. Per arredi supplementari, preventivi su richiesta.

COME PRESENTARE LE CARNI

● MEAT CLASS - FARM

Riservata ad **ALLEVATORI E CONSORZI**
(con carni provenienti da animali allevati in Italia)
che partecipano come Sponsor

Massimo 5/6 aziende a corso

- Presentazione dell'azienda, dell'allevamento e dell'alimentazione.
- Caratteristiche organolettiche delle carni.
- Profilo e interazione sensoriale.
- Spiegazione del taglio.
- Come valorizzare le carni, idee per proporle e cuocerle al meglio.
- Degustazione guidata di carni crude (battuta, fesone di spalla) e cotte (tagliata su piastra, bavetta).

Degustazione

- Carne cruda: 30 g/persona
- Carne cotta: 60 g/persona
- Degustazione riservata a massimo 30 persone a corso

€ 250 per Sponsor Gold
€ 350 per Sponsor Basic

● GARA DELLA MIGLIOR BISTECCA ALLA FIORENTINA COTTA ALLA BRACE

Massimo 10 aziende aderenti

Miglior Bistecca alla fiorentina, da carni provenienti da animali allevati e macellati in Italia.

Valutazione, in anonimo, della carne per qualità. Lo strumento di cottura alla brace (fornito dall'organizzazione) sarà uguale per tutti.

Giuria: GIA - Gruppo Italiano Assaggiatori;

Premio a cura di iMEAT by ECOD

Alle aziende aderenti verrà fornito il regolamento completo.



€ 100 per Sponsor Gold
€ 200 per Sponsor Basic

CHIUSURA ADESIONI: 10/04/2024 - Per aderire o per maggiori info: office@imeat.it - tel. +39 0331 518056

ORGANIZZATORE: Ecod Srl - Via Don Riva 38, San Vittore Olona (Mi) - Italy - Tel. +39 0331 518056 - www.ecod.it - office@imeat.it
DOVE SI SVOLGE L'EVENTO: MalpensaFiere - Via XI settembre 16, Busto Arsizio (VA) - a soli 10 minuti dall'aeroporto di Malpensa