WEEK & FOOD

every destination is good.

WEEK&FOOD: **un grande progetto**

IL CONCEPT

coinvolgere tutto il territorio in grande evento live che dal 4 all'11 maggio porterà in città – ma non solo - la cultura del food a tutto tondo.

LA LOCATION

Milano, una città che con Expo ha confermato a pieno titolo le potenzialità per poter essere non solo capitale della Moda e del Design ma anche del Food.

LE PARTNERSHIP

Regione Lombardia

Milano Comune di Milano

Confcommercio Imprese per l'Italia

IL RISULTATO

la cornice ideale per presentare eccellenze di prodotto e valore del brand al largo pubblico

WEEK&FOOD: **una settimana di eventi ed iniziative**

7 DAYS

Alta cucina…

Eccellenze enogastronomiche locali…

Design e tradizioni…

Educazione alimentare…

Biodiversità…

Percorsi, workshop, laboratori...

Gli storici Dazi all'Arco della Pace – in corso di riqualificazione – saranno "quartier generale" attorno al quale si svilupperanno serate ed eventi e che darà eco alle iniziative diffuse sul territorio.

Una non-stop di iniziative ed eventi diffusi sul territorio e rivolti ai più diversi target:

dai bambini al "popolo della notte", dalle mamme ai gourmand più raffinati, dai creativi ai business-man.

WEEK&FOOD: **la cultura del cibo – doggy bag**

FIPE: Le Virtù dell'ospitalità

Eccellenza del servizio…

Il cliente al primo posto…

Utilizzo attento degli alimenti…

Minimizzare lo spreco…

Verso una ristorazione sostenibile…

Consolidare le pratiche green...

In collaborazione con Fipe si consolidano i valori proposti durante Expo 2015: « La cultura del cibo» verso una ristorazione sostenibile attenta al corretto uso degli alimenti e allo spreco alimentare. E' importante incentivare la pratica virtuosa della doggy bag e del wine bag, per un riuso benefico del cibo.

Durante la settimana della Week & Food verrà divulgata la carta etica proposta da Fipe "Le virtù dell'Ospitalita " estrapolandone i concetti fondamentali, ossia:

la doggy bag ed il wine bag utilizzata da tutti i ristoratori coinvolti;

un circuito "virale" con le possibili soste di un percorso virtuoso;

un piccolo ricettario di come valorizzare gli "avanzi" da distribuire insieme al packaging ideato .

WEEK&FOOD: **i nostri Chef**

Abbiamo stretto un'ampia collaborazione con JRE EUROPA, l'associazione internazionale Jeunes Restaurateurs che riunisce giovani Chef di comprovato talento e abilità; presente in 16 Paesi e oggi riconosciuta dal mondo gastronomico come una delle più prestigiose associazioni culinarie.

20 chef provenienti da **12 paesi europei** saranno protagonisti di diverse iniziative per cucinare in diretta e servire al pubblico straordinarie preparazioni della cucina italiana e internazionale.

Una garanzia per valorizzare al meglio i prodotti dei nostri espositori

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

WEEK&FOOD: **in esclusiva per gli espositori**

Ogni evento, ogni progetto, ogni iniziativa che stiamo studiando per rendere la WEEK&FOOD una settimana memorabile è un investimento che facciamo per offrire un plus in esclusiva ai nostri espositori.

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Solo se esponi a TUTTOFOOD puoi accedere alle numerose occasioni che ti permetteranno di presentarti al largo pubblico godendo di una visibilita' a tutto tondo.

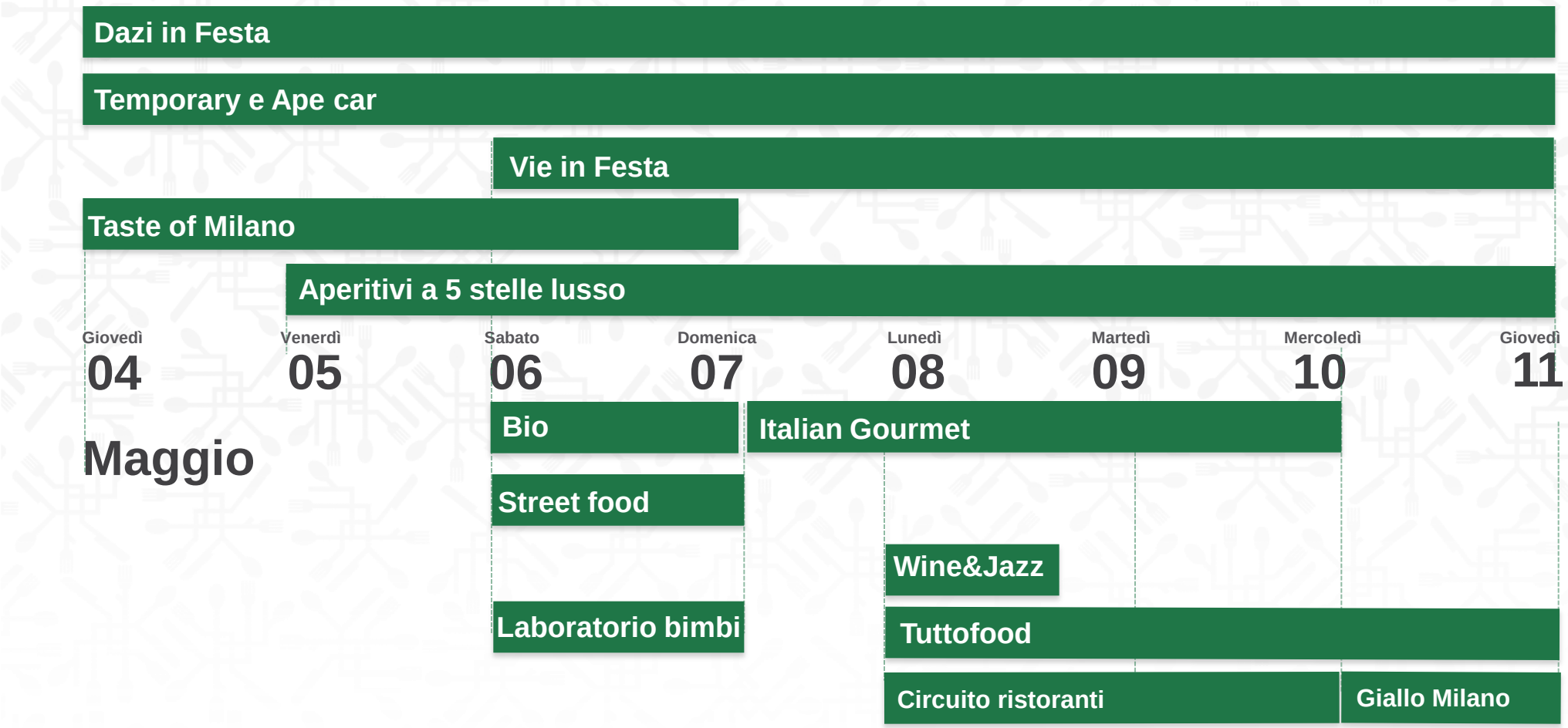
01 **Puoi massimizzare il tuo ritorno sull'investimento** nella partecipazione a TUTTOFOOD presentandoti anche al pubblico consumer: il tuo stand potrà essere l'intera città di Milano

02 Ti offriamo una **proposta modulare**: sarai tu a comporre il tuo pacchetto-ideale per raggiungere gli obiettivi in termini di strategia e di target

03 Grazie alle partnership ed al network che abbiamo attivato, possiamo **offrirti progetti chiavi-in-mano, calibrati sul tuo budget**

LA PARTECIPAZIONE È A NUMERO CHIUSO

WEEK&FOOD: **eventi in programma**



WEEK&FOOD: **le 3 macro zone**

Le iniziative della WEEK&FOOD saranno sparse per tutta la città, con particolare attenzione a 3 importanti zone di Milano:

- GARIBALDI P.TA NUOVA
- SEMPIONE
- TORTONA

WEEK&FOOD

LE INIZIATIVE

WEEK&FOOD: **Dazi in festa**

Vorremmo che la WEEK&FOOD fosse una grande festa per Milano. I Dazi e Piazza Sempione, nostro “quartier generale” saranno teatro – ogni sera a partire dalle 19 - di eventi coinvolgenti. Serate istituzionali a invito, dal pubblico selezionato, o grandi feste open, per presentare le eccellenze dei nostri espositori.

- **Target:** allargato
- **Per chi:** Espositori italiani, espositori esteri
- **Quando:** 4-11 maggio
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto

WEEK&FOOD: **Aperitivi a 5 stelle lusso**

Saranno i giovani Chef di JRE a proporre, nelle raffinatissime cornici dei migliori Hotel di Milano, aperitivi a 5 stelle.
Un modo diverso e creativo di gustare prodotti enogastronomici nel più tipico appuntamento milanese: l'ora dell'aperitivo.

7 gli hotel coinvolti a turno per 7 giorni (5-11 maggio), ogni sera dalle 19 alle 21

- **Target:** un pubblico raffinato, amante del lusso
- **Per chi:** Espositori italiani, Espositori esteri
- **Quando:** 5-11 maggio
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto
- **Modalità:** Aperitivi a pagamento

03

WEEK&FOOD: **Taste of Milano**

WEEK & FOOD
every destination is good.

25.000 Visitatori

76 Piatti proposti

Oltre 40 Top Chef

20 Ristoranti

60.967

taste® OF MILANO

4 - 7 MAGGIO 2017
THE MALL | PORTA NUOVA

In partnership with Electrolux

- **Target:** 25-44 anni di medio e alto livello
- **Per chi:** aziende italiane ed estere
- **Quando:** 4-7 maggio, The Mall
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto e avvicinamento all'alta ristorazione
- **Modalità:** ingresso a pagamento

04 WEEK&FOOD: **Taste of Tuttofood**

La partnership fra Tuttofood e Taste of Milano culmina durante il festival in un grande e poliedrico spazio composto da:

AREA ESPOSITIVA/SHOP
Fino a 20 aziende già partner di Tuttofood, una dispensa con i prodotti delle aziende partecipanti

BLIND TASTING
degustazioni bendate intorno a un grande tavolo conviviale, per un'emozionante attività di comunicazione verso visitatori e operatori del settore

RESTAURANT LOUNGE
In collaborazione con Jeunes Restaurateurs d'Europe: un ricco menu di piatti firmati da giovani chef fra i più talentuosi e affermati d'Europa. Il prodotto potenziale ingrediente di uno o più piatti proposti dalla Restaurant Lounge.

AREA BUSINESS
luogo di incontri privati e a target fra le aziende partecipanti e gli importanti Chef coinvolti nel festival

Benefici aggiuntivi in comunicazione e visibilità grazie alla campagna di marketing di Taste of Milano, con contenuti personalizzati su sito web, social networks, newsletter e ufficio stampa

WEEK&FOOD: **Street Food**

I prodotti del territorio presentati e reinterpretati da affermate realtà di Street Food, in arrivo da tutt'Italia

il Villaggio STREET FOOD STORY

E' presentato con un'immagine coordinata e comune a tutti i partecipanti, con allestimenti "chiavi in mano" pronti per accogliere le realtà selezionate

Si offre a Consorzi, Associazioni di categoria e grandi Aziende l'opportunità di personalizzare la proposta ristorativa in parte (Partnership) o totalmente (Main Partnership con esclusiva di prodotto).

- **Location:** in una piazza importante o luogo chiave di grande passaggio (es: P.zza Gae Aulenti)
- **Target:** tutti
- **Quando:** 6-7 Maggio
- **Chi:** minimo 10 spazi affidati a realtà selezionate dall'Organizzazione di Taste of Milano
- **Cosa:** ricette e piatti della cucina di strada italiana, reinterpretati con prodotti lombardi (es: bombetta pugliese con salume del Ticino) o con prodotti di Consorzi e organizzazione di promozione del territorio

WEEK&FOOD: **Italian Gourmet**

DEDICATO ALLA GRANDE TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA

3 giorni non-stop, 5 aree tematiche, entertainement, cultura, cibo, workshop per una visione a 360° sull'eccellenza made in Italy.

Chef à porter

20 preparazioni classiche reinterpretate da altrettanti grandi chef stellati, da assaggiare in loco o da asportare corredate di pamphlet esplicativo, suggerimenti, abbinamenti, modalità di conservazione.

L'agorà centrale

Cuore della manifestazione, luogo deputato ai dibattiti culturali e alle contaminazioni tra cibo, moda, design, letteratura.

Il caffè letterario

Spazio destinato ai talk per confronti più ristretti e alle degustazioni guidate.

L'arena del cibo

Area dedicata a showcooking vedrà in azione i maestri protagonisti dell'area Chef à Porter

- **Target:** allargato, amante della cucina italiana
- **Quando:** 7 – 11 maggio
- **Orari:** 11.00/22.00
- **Dove:** Supestudio Più
- **Per chi:** Consorzi, Enti, Istituzioni
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto
- **Modalità:** ingresso a pagamento

WEEK&FOOD: Bio-Day

In collaborazione **con Federbio,**
sabato 6 maggio sarà la giornata dedicata
al biologico. Sostenibilità, valori nutrizionali, motivazione al consumo, presentazione prodotti e produttori.

Focus:

- Tavola rotonda con le istituzioni
- Presentazione delle aziende protagoniste del settore
- Degustazioni dei prodotti
- Interpretazioni e dibattiti con gli chef
- Educazione alimentare: iniziative con i principali Atenei
- Sconti nei punti vendita e nei ristoranti Bio

- **Target:** allargato
- **Per chi:** Espositori italiani, Espositori esteri
- **Quando:** 6 maggio
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto

WEEK&FOOD: **Laboratori per bambini**

Per i bambini dai 3 ai 12 anni saranno organizzati, in collaborazione con partner selezionati, laboratori incentrati su gioco, divertimento ed **educazione alimentare**. Verranno proposti, giocando, i **cicli naturali** degli alimenti, la stagionalità e la **filiera produttiva**. Il tutto completato dalla visita in una **fattoria** simulata, dalla coltivazione di un **orto** a misura di bimbo e dalle attività di **cucina** dove i **piccoli chef** si confrontano nelle preparazioni guidati da chef professionisti.

- **Target:** bambini e genitori
- **Per chi:** Espositori italiani, esteri
- **Quando:** 6 – 7 maggio
- **Orari:** 10.00/19.00
- **Dove:** in una piazza importante o luogo chiave di grande passaggio
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto

WEEK&FOOD: **Circuiti nei ristoranti**

Scoprire eccellenze locali, gustare il meglio della tradizione: stiamo implementando circuiti in numerosi ristoranti di Milano che – nell'ambito della WEEK&FOOD, nelle serate del 8 e 9 maggio – proporranno, sconti, menù e piatti speciali.

Circuito della tradizione: dedicato alla valorizzazione delle specialità provenienti dalle varie Regioni

Circuito dell'innovazione: dedicato alla creatività e alle nuove tecniche di preparazione dei ristoranti all'avanguardia

Circuito Top: dedicato ai ristoranti più prestigiosi della città e alle raffinatezze dei loro chef

Circuito internazionale: dedicato alla scoperta della cultura culinaria e delle specialità gastronomiche dei diversi Paesi del mondo

- **Target:** diversi a seconda dei locali
- **Quando:** 8-9 Maggio
- **Dove:** 50 ristoranti
- **Per chi:** Espositori italiani (circuito Italia), Espositori esteri (circuito internazionale)
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto

WEEK&FOOD: **Concorso Giallo Milano**

CONCORSO PER IL MIGLIOR RISOTTO ALLA MILANESE

Concorso culinario dedicato al più famoso primo piatto della cucina milanese, una gara fra gli chef dei ristoranti di Milano e provincia, che si sfideranno nella preparazione del miglior risotto giallo. Una giuria di esperti e giornalisti, effettuerà gli assaggi di risotto alla milanese nei ristoranti che aderiranno all'iniziativa.

ANCHE IL PUBBLICO ASSAGGIA

Durante i due giorni finali della Week&Food, i ristoranti partecipanti si impegneranno ad offrire alla clientela, che cenerà all'interno del locale, un entreè della loro interpretazione del risotto giallo alla milanese. Anche il pubblico ha così la possibilità di assaggiare i risotti in gara.

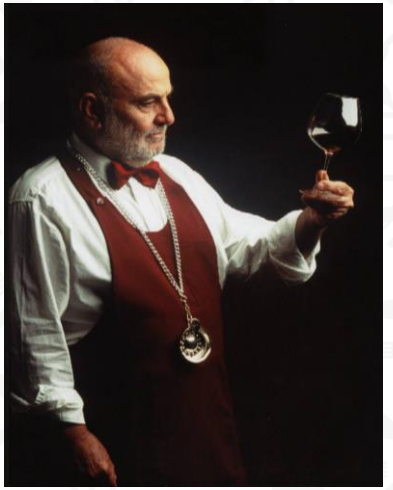
- **Target:** diversi a seconda dei locali
- **Quando:** 10 e 11 maggio
- **Dove:** 50 ristoranti
- **Per chi:** Espositori italiani
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto

WEEK&FOOD: Wine & Jazz

Per la Week&Food, GRANDE RITORNO a Milano di Wine&Jazz al Blue Note. Jazzisti del calibro di Claudio Fasoli e Gianni Coscia, vere stelle del jazz italiano, si alterneranno sul palco dando vita a una kermesse di grande valore artistico.

Ma il clou del fronte enologico della manifestazione è la degustazione, una sontuosa passerella di tutti i vini docg. Giornalisti enogastronomici e sommelier presentano i vini e le aziende selezionate guidano la degustazione.

I vini vengono proposti in abbinamento a piatti di salumi, formaggi, taralli, e altri gustosissimi assaggi preparati per la cena: comune denominatore è la qualità, sempre all'altezza delle bottiglie che accompagnano.



- **Target:** alto livello
- **Per chi:** Vini e prodotti italiani
- **Quando:** 8 maggio
- **Dove:** Blue Note
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione Prodotto
- **Modalità:** ingresso su invito

WEEK&FOOD: **Temporary , Ape Car e Tram**

Temporary Shop: un punto vendita dedicato per una settimana. Abbiamo selezionato alcuni tra i migliori Temporary (da 40 mq in su) nelle zone più prestigiose e frequentate di Milano: Brera-Garibaldi, Tortona, Centro.

Temporary Pop-up: piccole strutture da posizionare in zone selezionate: un formato ottimale per promuovere i propri prodotti. Pop-up standard (8-20-40 mq); container (da 9 a 36 mq); pop-up personalizzati.

Ape-car o food truck: completamente personalizzati.
Posteggio fisso per 7 giorni in luoghi con target specifici.

Temporary Tram
Un tram brandizzato con il logo dell'azienda è sicuramente il mezzo ideale per promuovere, far conoscere e degustare durante la Week& Food i prodotti dell'azienda stessa.

- **Target:** allargato, segmentabile per orari/giorni/fasce e zone
- **Per chi:** Espositori italiani, Espositori esteri
- **Opportunità:** Attività di Branding, Promozione e vendita Prodotto

WEEK&FOOD

LA COMUNICAZIONE

WEEK&FOOD: **comunicazione a tutto tondo**

Metteremo in campo un grande investimento in termini di valore, risorse, competenze, per creare il giusto volano di visibilità per contenuti e soggetti, eventi ed iniziative, tematiche e valori.

Punteremo i riflettori internazionali sulla **WEEK&FOOD** con tutti i mezzi:

- ✓il sito dedicato: non solo il calendario ma approfondimenti e racconti
- ✓la App che valorizzerà eventi e percorsi
- ✓il circuito di social per coinvolgere il pubblico in un grande racconto
- ✓la guida cartacea: migliaia di copie distribuite gratuitamente
- ✓i punti informativi in Fiera e in città
- ✓conferenze stampa e relazioni con i media italiani ed esteri per una copertura ottimale su stampa, radio, tv