Les excellences de la Campanie à Paris

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Unione Europea

REGIONE CAMPANIA

FESR

La tua **Campania** cresce in **Europa**

Mediasar Srl, www.mediasar.it, société spécialisée dans tous les secteurs de la communication et dans l'organisation de grands évènements en Italie et à l'étranger, détient tous les droits, à titre exclusif, du format nommé « Le Excellences de la Campanie à Paris ». L'évènement est promu par le Département du Développement économique et par les Activités Productives de la Région Campanie (projet "renforcement de la promotion du made in Campanie" POR FESR 2007/13- Ob. Op. 2.6) et prévoit d'importantes actions destinées à favoriser la connaissance des Excellences de l'agroalimentaire et de l'agro-industrie de la Campanie.
La kermesse aura lieu dans la capitale française le 1er et 2 décembre2014 au Bermuda Onion, salon panoramique de la Galerie Beaugrenelle, dans un quartier très central et commercial de Paris, sur la rive gauche de la Seine, à 700m de la Tour Eiffel. Ce lieu prestigieux accueillera 20 entreprises agroalimentaires d'excellence de la Campanie, sélectionnées sur la base d'une manifestation d'interet par la Direction Générale du Développement économique et par les Activités Productives de la Région Campanie.

Le salon Bermuda Onion déploie ses charmes dans un espace contemporain et chaleureux, au dernier étage de la célèbre galerie "Beaugrenelle", qui accueille douze millions de visiteurs par an. Sur 1000 m2, avec une capacité de plus de 400 couverts, de larges baies vitrées offrent une vue unique sur la Seine en faisant du salon un espace exceptionnel à Paris.
Paris est un des pôles agroalimentaires les plus attractifs au monde : résidence des plus grands buyers, des chaines de distribution et de grossistes, capitale de la gastronomie mondiale, avec ses 13 000 restaurants et une sidérante palette de saveurs, la ville accueille les chefs les plus talentueux du monde qui contribueront à promouvoir la connaissance des Excellences agroalimentaires et agroindustrielles de la Campanie.
Les produits agroalimentaires et la cuisine napolitaine séduisent Paris, qui possède plus de 800 restaurants italiens qui offrent des recettes et des spécialités de nos régions, en faisant de la cuisine italienne la plus exportée au monde et une des plus appréciées.
Par rapport aux autres manifestations plus statiques et axées sur une simple exposition de produits, cet évènement conçu et organisé par Mediasar

prévoit des rencontres avec des employés du secteur « B2B », des dégustations et de nombreuses activités d'information, de promotion et de marketing, dans un contexte d'importance internationale.
L'évènement aura une durée de deux jours, pendant lesquels, à Paris, des activités de marketing, promotion et communication seront réalisées de façon à faire connaitre l'histoire, la tradition et la qualité des productions de la Campanie. Dans cet objectif, Mediasar mettra en place des clip vidéo, ainsi que des supports de communication et information (brochures, dépliants etc.) en deux langues et des actions ciblées sur Facebook, Twitter, Instagram. Une agence de presse sera entre autre présente, à disposition des journalistes français et étrangers.
Au Bermuda Onion, au troisième étage de la Galerie Beaugrenelle, les entreprises de la Campanie auront un espace pour exposer et promouvoir leurs excellences à travers des rencontres directes avec des buyers, les employés du secteur, et les visiteurs qui pourront ainsi connaitre et déguster les productions agroalimentaires de la région. A l'entrée de la galerie Beaugrenelle, des panneaux photographiques et vidéo seront mis en place, pour raconter l'histoire et les traditions de la culture agroalimentaire de la Campanie; entre autre, des chefs seront présents pour réaliser une activité de show cooking.
Durant les jours de la manifestation, certains restaurants sélectionnés de Paris marieront leurs « carte » à un menu napolitain, crée par de grands chefs de la région avec exclusivement des produits provenant de la terre d'origine.
A l'intérieur du salon Bermuda Onion, le soir du 1er décembre une dégustation de produits et de recettes napolitaines aura lieu, mais aussi des plats proches de la culture oeno-gastronomique français préparés entièrement avec des produits campaniens. L'objectif est celui de montrer au public invité, constitué par des employés du secteurs, buyers, grossistes et restaurateurs, presse spécialisée et institutions françaises, que les produits de la Campanie peuvent être protagonistes à la fois de recettes de la tradition régionale et de la moderne gastronomie mondiale, mais aussi celui d'éveiller le sens gustatif des invités, désormais affaibli par la nourriture moderne au gout standard difficilement reconnaissable. Pendant la soirée, nous confèrerons une reconnaissance aux restaurateurs qui, depuis des années, promeuvent le « made in Campania » et la culture oenogastronomique de la région.
« Les excellences de la Campanie à Paris » est un format dont la société Mediasar détient tous les droits d'auteur, vu qu'elle est la seule société autorisée à proposer et promouvoir cet évènement. Cet important rendez-vous favorise la connaissance des produits et de la gastronomie de la région, engendrant des résultats promotionnels et la conséquente croissance de la demande de produits de qualité de la Campanie sur le marché français et international, en constituant ainsi une vitrine incontournable pour soutenir les producteurs campaniens.

MEDIASAR

Secreteriat organisatif et agence de presse:
Pour l'Italie: Tel. +39 081 407161 • Fax +39 081 2512943
Pour la France: Tel. +39 340 4873993 • Fax +39 081 2512943
Email: info@mediasar.it
Pour d'autres informations: **www.mediasar.it/paris**

mediasarsrl *@ExcellencesCampanie* *eccellenzecampaneaparigi*