

Barolo Wine cheese & Cooking

Simply the best from Piemonte: Bra and other
cheeses and great wines

COPENHAGEN

9-10 NOVEMBRE 2011

FEARS

FINANZIATO CON IL CONTRIBUTO PSR 2007-2013 REGIONE PIEMONTE MISURA 133 ANNO 2011



La scelta del mercato

- I Danesi sono ottimi conoscitori e grandi consumatori di vino (35 litri anno procapite, dato in aumento negli ultimi 4 anni)
- I Danesi amano l'Italia e i suoi vini
- In Danimarca l'Italia è il primo paese la vendita per i vini, ha superato la Francia
- Le prime tre edizioni del *Barolo & friends event* hanno avuto un grande successo registrando il tutto esaurito
- I partner organizzatori danesi sono leader nel mercato dell'enogastronomia Danese
- Da tre anni le presenze di danesi nelle Langhe è aumentata sensibilmente (oltre 5%)
- Sempre più si trova in Danimarca una ristorazione di altissimo livello.



La Location

Hotel-og Restaurantskolen di Copenhagen:
È la più grande scuola di management della ristorazione e dell'accomodation, scuola per chef, e maitre di sala del nord Europa e la più vecchia della Danimarca. Ospita oltre 2000 studenti l'anno: i futuri professionisti che sceglieranno vini e prodotti agroalimentari da servire.



Evento per il pubblico programma

Mercoledì 9 novembre

corso di cucina piemontese tenuto da un cuoco della scuola IFSE aperto a 50 persone che “toccheranno con mano” la nostra tradizione culinaria, ne carpiranno i segreti, degusteranno i grandi formaggi DOP e impareranno ad utilizzarli nella cucina. A seguire cena per assaggiare il risultato del corso.



Evento per il pubblico programma

Giovedì 10 novembre

- Serata con **show cooking** di cucina Piemontese.
- Uno **chef piemontese** della scuola IFSE ed un **narratore** esperto di enogastronomia presenteranno alcuni piatti della nostra cucina.
- A seguire **cena piemontese** per 110 persone dove si degusteranno i piatti.



Evento per il pubblico programma

Mercoledì 9 e giovedì 10 novembre

Durante le due cene:

Presentazione dei formaggi DOP quali il **Bra**, il **Castelmagno**, il **Murazzano**, il **Raschera**, la **Robiola di Roccaverano**, la **Toma Piemontese** e altri prodotti agroalimentari piemontesi e abbinamenti con i grandi vini.

Tutti i produttori si presenteranno direttamente al pubblico in **banchi di assaggio** dedicati.

Corner per la vendita di prodotti gastronomici piemontesi.



Evento per i professionisti

Mercoledì 9 novembre nel pomeriggio

Seminario di presentazione dei formaggi e prodotti agroalimentari e vini piemontesi presenti.

A seguire **workshop** con incontri tra operatori danesi e produttori presenti.



Evento per i professionisti

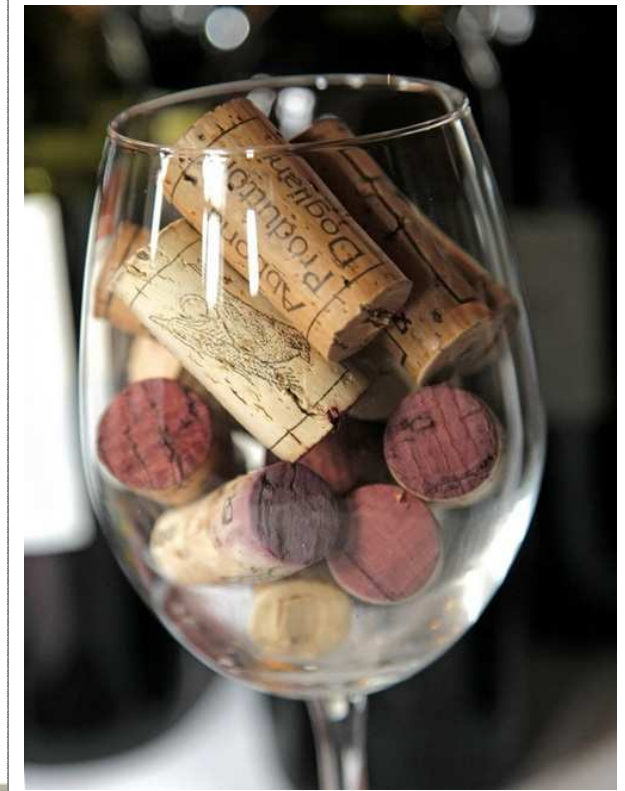
La mattina del 9 e 10 novembre

Per gli allievi della scuola un **corso speciale** di cucina piemontese e lezione sui formaggi DOP regionali tenuti da professionisti del settore.



Promozione

- Con la collaborazione di partner specializzati in agroalimentare piemontese della Danimarca, che metteranno in vendita i biglietti, invito a oltre 1500 operatori e a 5000 privati.
- La promozione punterà su alcuni aspetti:
Innovazione della Cucina, Abbinamento piatti e vini, carpire i segreti della Cucina piemontese





Produttori

PRODOTTI AGROALIMENTARI

Caseificio Rosso

**Caseificio Cooperativo
Valle Josina**

**Consorzio di tutela formaggio
Raschera DOP**

Latteria Sociale di Cameri

Tartuflanghe

VINI

Bric Cenciurio

Cantina produttori del Gavi

Cascina Fontana

Fratelli Borgogno

Langa Style

Ponchione Maurizio

Partner Danesi



Hotel- og Restaurantskolen
- din opskrift til en spændende fremtid

Scuola alberghiera e per chef



Piemonte Vine & Delikatesser

**Distributore di prodotti agroalimentari
esclusivamente piemontesi**

Partner italiani



Assopiemonte DOP