



Comunicado de Imprensa

Setembro 2016

## “So Food So Good”, de 27 a 29 de Outubro

### Setor agroalimentar regressa à região Norte na Exponor

A Exponor vai abrir as suas portas, entre 27 e 29 de outubro, à primeira edição do “So Food So Good - Portugal Taste”, o maior evento do ano do setor da alimentação.

Volvidos dez anos, a Exponor volta a receber as empresas do setor agroalimentar, servindo de plataforma qualificada entre a oferta e a procura do sector.

Segundo Filipe Gomes, Diretor da Exponor, “este ano, o So Food So Good será a maior feira do setor para profissionais a realizar-se em Portugal, tendo já conseguido reunir uma oferta diversificada e atraído marcas que estavam arredadas das feiras nacionais há algum tempo e que viram no modelo diferenciado e na proposta de valor do So Food So Good uma oportunidade de negócio”.

A pouco mais de um mês da data de inauguração, o “So Food So Good” conta já com a participação de cerca de uma centena de empresas produtoras (algumas com produtos inovadores, que serão apresentados durante a feira) de azeite, vinho, alimentação ecológica, biológica, água, bebidas e café, carnes e derivados, conservas, frutas e hortícolas, leite e derivados, panificação e pastelaria, peixe e derivados e de empresas de serviços e equipamentos.

O perfil da empresa expositora varia entre os produtores de menor dimensão, que precisam da feira para desenvolver contactos com o Canal Horeca, e as empresas de maior dimensão, que olham para a feira numa perspetiva de negócio numa região que há muitos anos não desenvolvia uma feira para o setor.

O “So Food So Good”, que adotou um formato inovador e diferente dos habituais espaços de exposição, vai privilegiar a presença dinâmica das empresas, combinando a componente expositiva com a demonstrativa.



“Houve do lado da Exponor a preocupação em criar um programa de atividades que responda às necessidades dos Chefes de cozinha, mas também dos gestores, gerentes e profissionais da restauração, panificação e retalho”, explica Filipe Gomes.

Através da presença de Chefes de cozinha de prestígio nacional e internacional, alguns distinguidos com Estrelas Michelin, o “So Food So Good” irá receber inúmeras demonstrações de cozinha ao vivo, que irão permitir o contacto direto com os produtos de empresas expositoras.

Até à data, acrescenta Filipe Gomes, “temos já confirmadas demonstrações de cozinha ao vivo com a Sumol/Compal, Gelcampo, Soja de Portugal, Fagor Industrial, Icel, Doca Pesca, com produtos com o Selo do programa “Portugal Sou Eu”, entre outras.

“Existe uma forte procura por parte dos expositores no sentido de ocupar os três espaços de demonstração do So Food So Good (*Show Cooking Central, Cooking Lab e Creative Show Cooking*)”, esclarece o responsável da Exponor.

Em termos de espaço, o “So Food So Good” será dividido em cinco áreas com animação própria: Espaço de exposição (empresas); *Show Cooking Central* (novas técnicas culinárias); *Creative Show Cooking* (criação de pastelaria e pão); *Cooking Lab* (novas técnicas e tendências culinárias); *Food Forum* (partilha de conhecimento e debate sobre as tendências do setor); *Tasting Experience* e o Bar & Lounge.

[www.sofoodsogood.exponor.pt/](http://www.sofoodsogood.exponor.pt/)

**Para mais informações contactar o Gabinete de Imprensa da So Food So Good:**



Elisabel Soares - [elisabel.soares@jervispereira.pt](mailto:elisabel.soares@jervispereira.pt) - 93 7814436

[www.jervispereira.pt](http://www.jervispereira.pt)