

Comunicado de Imprensa

Setembro 2016

Chefes de cozinha de renome nacional e internacional na Exponor entre 27 e 29 de outubro

So Food So Good recebe Chefes com “Estrelas Michelin”

A Exponor, que 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, vai receber dois Chefes de cozinha distinguidos com a tão ambicionada “Estrela Michelin”.

Beatriz Sotelo e Javier Olleros, ambos de origem galega e do grupo de jovens cozinheiros apostados em mudar a gastronomia, vão desenvolver demonstrações de cozinha ao vivo com os produtos de algumas das empresas expositoras presentes no So Food So Good.

Apostada em privilegiar a presença dinâmica das empresas, combinando a componente expositiva com a demonstrativa, na Exponor também vão estar Chefes de cozinha de renome, entre os quais, Hélio Loureiro, Lígia Santos, José Cordeiro, António Melgão, Marco Gomes, João Pupo Lameiras e Carlos Mariel.

“Ao convidar todos estes Chefes, houve do lado da Exponor a preocupação em criar um programa de atividades que responda às necessidades dos Chefes, mas também das empresas expositoras”, explica Filipe Gomes, diretor da Exponor/So Food So Good.

O site So Food So Good já está on-line: www.sofoodsogood.eu

Para além de permitir o acesso, sempre atualizado, ao programa do evento, neste espaço também é possível fazer a inscrição nas muitas atividades paralelas que vão decorrer durante os três dias do So Food So Good.

So Food So Good:

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.

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

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 este setor.

Em termos de espaço, o So Food So Good será dividida 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.eu

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



Elisabel Soares - elisabel.soares@jervispereira.pt - 93 781 44 36

Ana Negrão - ana.negrao@jervispereira.pt - 93 604 19 98

www.jervispereira.pt