



Comunicado de Imprensa

Outubro 2016

## **Maior feira do ano do setor Alimentar regressa à Exponor**

### **“So Food So Good” apresenta um carácter multissetorial e uma larga abrangência da oferta expositiva**

Mais de uma centena de empresas do setor Alimentar vão marcar presença na primeira edição do So Food So Good - Portugal Taste, a maior feira do ano para os profissionais do setor, que se realiza entre os dias 27 e 29 de outubro, na Exponor.

Com um carácter multissetorial e uma larga abrangência da oferta expositiva, no So Food So Good vão estar empresas produtoras de azeite, vinhos, conservas, alimentação ecológica, biológica, água, bebidas e café, carnes, frutas e hortícolas, leite, panificação, pastelaria, peixe e ainda empresas de maquinarias/equipamentos e de serviços.

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

Para além de prometer transformar-se num espaço de exposição de produtos, equipamentos e serviços do setor Alimentar, o So Food So Good também irá servir como plataforma de partilha de conhecimento. Para o Food Forum - um dos seis espaços da feira - a Exponor preparou vários seminários temáticos, onde se irá debater as tendências do setor Alimentar em Portugal.

De modo a garantir a presença dinâmica das empresas, o So Food So Good - que adotou um formato inovador e diferente dos habituais espaços de exposição - vai combinar a componente expositiva com a demonstrativa. Através da presença de Chefes de cozinha de prestígio nacional e internacional, o So Food So Good irá



receber demonstrações de cozinha ao vivo únicas, que vão permitir o contacto direto com os produtos das empresas expositoras.

Beatriz Sotelo e Javier Olleros (galardoados com Estrelas Michelin) Hélio Loureiro, Lúcia Santos, José Cordeiro, António Melgão, Marco Gomes, João Pupo Lameiras e Carlos Mariel são alguns dos 15 Chefes de renome que vão passar pelo So Food So Good para protagonizarem mais de 50 demonstrações de cozinha ao vivo.

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. Este ano, a nível nacional, o So Food So Good é a maior feira do setor para profissionais, tendo já conseguido reunir uma oferta diversificada e atraído marcas que estavam arredadas das feiras nacionais há algum tempo.

Em termos de espaço, o So Food So Good será dividido em seis áreas com animação própria e experiências diferentes:

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 (provas e degustação);

No Site [www.sofoodsogood.eu](http://www.sofoodsogood.eu), para além do acesso ao programa do evento, também é possível fazer a inscrição nas atividades paralelas que vão decorrer durante os três dias.

Nos dias 27 e 28 de outubro, o So Food So Good estará apenas aberto para os profissionais do setor. No dia 29, a Exponor abre as portas aos profissionais e ao público em geral (com bilhete a 10€ para o público).

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





Ana Negrão - [ana.negrao@jervispereira.pt](mailto:ana.negrao@jervispereira.pt) - 93 604 19 98

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