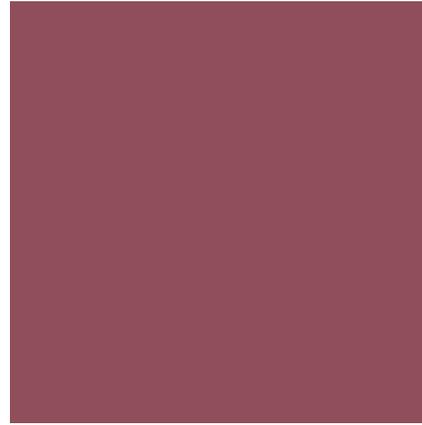




International Wine and Fine Food Expo



October 26-27, 2015

Chicago, Illinois

www.internationalwinexpo.com





L'evento

International Wine & Fine Food Expo e' un evento fieristico di rilevanza internazionale organizzato in collaborazione con la Italian American Chamber of Commerce - Midwest e ospitato nella citta' di Chicago.

Giunto alla sua quarta edizione, International Wine & Fine Food Expo nasce con l'intento a mettere a contatto i produttori di vino e prodotti agroalimentari di qualita' con importatori, distributori e ristoratori statunitensi, rappresentando cosi' un'opportunita' importante per identificare potenziali clienti e partners, avviare rapporti di scambio, generare business e cementificare relazioni commerciali con il Nord America, un mercato la cui fertilita' e' in costante crescita.

La precedente edizione, International Wine & Fine Food Expo 2014 realizzata presso il Bridgeport Art Center, ha visto oltre 70 espositori impegnati per due giorni di fronte a un pubblico di piu' di 300 buyers provenienti da Midwest e Canada.

La manifestazione, inoltre, e' partner di Real Italian Wine & Food, evento affine ospitato nella citta' di Londra che nel Giugno 2016 giungera' alla sua sesta edizione.



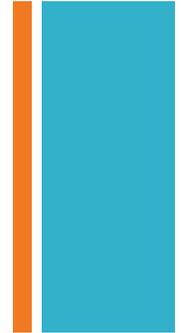


Il Mercato

- Il mercato degli Stati Uniti si conferma il mercato più importante per le esportazioni di prodotti italiani.
- Negli ultimi 18 mesi gli USA si sono dimostrati il maggior mercato di sbocco per il vino imbottigliato.
- + • Chicago è la terza città più popolosa degli Stati Uniti, con oltre 2,7 milioni di residenti. Rappresenta inoltre anche la terza area metropolitana del paese.
- La città è sede di un numero elevatissimo di ristoranti, tra cui oltre 2000 dedicati alla cucina italiana
- La rilevanza del prodotto italiano è inoltre confermata dalla presenza di una fitta rete di distributori e rivenditori di prodotti targati *Made in Italy*.



Il target



Considerata la tipologia di evento, il tipo di promozione che verra' effettuata e i dati relativi alle precedenti edizioni, e' prevista la partecipazione di **un importante pubblico di potenziali buyers** provenienti da Stati Uniti e Canada. I principali settori di appartenenza sono i seguenti:

Importazione/distribuzione

- Punto di partenza per poter accedere al mercato americano
- E' suddiviso in due macro-categorie: Food e Beverages

Ristorazione

- Rappresenta una parte importante del mercato in quanto in costante crescita e sempre alla ricerca di prodotti nuovi in grado di differenziare l'offerta

GDO

- E' il punto di contatto principale con il consumatore finale



Attività' previste

Durante i due giorni di esposizione e' prevista la realizzazione di una serie di attivita' utili a favorire l'interazione fra espositori e buyers.

Le attivita' previste sono le seguenti:

Incontri B2B

Degustazioni

Seminari

Cooking Demonstrations

Workshops





Incontri B2B

Le aziende partecipanti ad International Wine & Fine Food Expo, oltre ad avere il proprio spazio espositivo, avranno la possibilità di incontrare gli operatori al fine di rendere più agevoli le interazioni e l'avvio di rapporti commerciali.

Lo staff si occuperà, nei mesi antecedenti all'evento, di organizzare gli incontri sulla base delle caratteristiche delle aziende partecipanti e dell'interesse mostrato dagli operatori.



Seminari e Degustazioni

Seminari

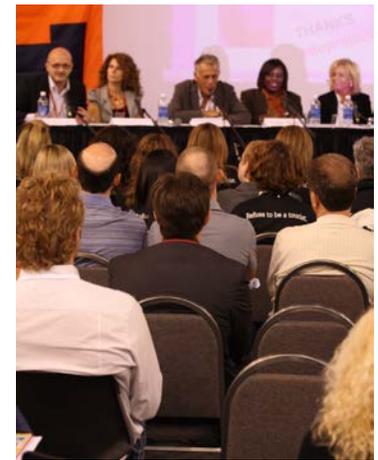
Il programma della manifestazione comprende anche lo svolgimento di seminari riguardanti tematiche relative al mercato nordamericano e alle strategie di entrata.

La mattina del 26 Ottobre avra' luogo un seminario per le aziende presenti sul mercato del vino ed agroalimentare del Midwest USA con lo scopo di ampliare la conoscenza e fornire ulteriori strumenti necessari per poter massimizzare i propri risultati durante i tre giorni di esposizione e nell'immediato futuro.

Degustazioni

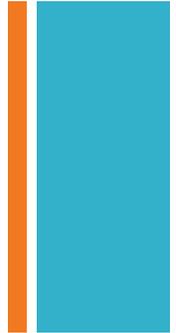
Gli espositori avranno la possibilita' di offrire degustazioni dei propri prodotti agli operatori presenti.

In questo modo le aziende promuoveranno direttamente la propria offerta presso i buyers presenti.





Cooking Demonstrations



Durante la manifestazione e' prevista la realizzazione di alcune cooking demonstrations.

Alcuni dei piu' famosi chef prepareranno piatti tipici della tradizione italiana utilizzando i prodotti esposti durante l'evento.

Il fine di questa iniziativa e' duplice: promuovere i prodotti presenti durante l'evento e la cultura che sta alla base della cucina italiana.





Workshop

I workshop rappresentano un altro importante momento di promozione presso il pubblico.

Durante il loro svolgimento gli espositori avranno modo di comunicare con un ampio gruppo di potenziali clienti e partner.

E' prevista, in occasione dei workshop, anche la possibilita' di proiettare video o presentazioni al fine di offrire il maggior numero di informazioni ai consumatori.

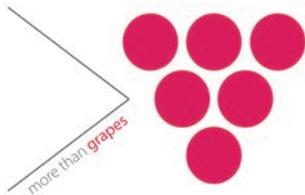




Testimonials



Partners



More than Grapes



Isola Imports



Caputo Fresh Market



Turano Baking Co

Operatori



Confesercenti Roma e Lazio



Camera di Commercio Bergamo



Camera di Commercio di Bergamo



Cantine Trapanesi Riunite



QUARTA EDIZIONE
Bridgeport Art Center, Chicago, 26-27 Ottobre 2015

MODULO DI ADESIONE

NOME AZIENDA _____

INDIRIZZO _____

CITTA' _____ PROVINCIA _____ C.A.P. _____

N. TELEFONO _____ N. FAX _____

E-MAIL _____

SITO WEB _____

LEGALE RAPPRESENTANTE _____

CONTATTO PRINCIPALE (se diverso da quello indicato sopra) _____

Email _____ Tel. _____

Nome della compagnia così come deve apparire sull'insegna dello stand (fare attenzione riguardo a lettere maiuscole, simboli e abbreviazioni) _____

BONIFICO BANCARIO

Intestato a: Italian American Chamber of Commerce
Banca: Chase Bank
Indirizzo: 605 N. Michigan Ave Chicago IL 60611 (USA)
Numero di Conto: 988481321
Swift Code: CHASUS33
Routing: 071000013

CARTA DI CREDITO

Mastercard Amex Visa TOTALE \$ _____

Nome (così come riportato sulla carta) _____

Indirizzo di Fatturazione (associato alla Carta di Credito) _____

Numero di Carta _____ Scadenza ____/____/____ CVV _____

Il presente modulo e la relativa prova di pagamento vanno inviati via email a: pgullo@iacc-chicago.com

Per informazioni si prega di contattare Patrizia Gullo al numero +1 (312) 553-9137 o all'indirizzo pgullo@iacc-chicago.com

NOTA. Il presente modulo ha valore legale. La firma del presente modulo ha valore vincolante riguardo alla propria partecipazione e al pagamento della quota prescelta. Il pagamento e' dovuto per il 100% entro e non oltre il 15 Ottobre 2015. La fattura per il corrispettivo verrà emessa appena ricevuto il pagamento. Non sono ammessi rimborsi.

Nome _____ Cognome _____

Firma _____ Data ____/____/____

Spazio espositivo

Spazio espositivo arredato con illuminazione base, (1) insegna, (1) tavolo con tovaglia da 6', (2) sedie, (1) cestino, (1) presa elettrica.

Tariffa \$ 2,500.00

La quota di partecipazione comprende:

- ◆ **Elettricità**
- ◆ **Pulizia:** Servizio base comprende lo svuotamento dei cestini e pulizia del pavimento ogni sera dopo la chiusura della fiera
- ◆ **Sicurezza:** Servizio base comprende la vigilanza generale dell'intera area fieristica (esclude i prodotti)
- ◆ **Movimentazione della merce** all'interno della fiera

Scadenza

Le richieste di partecipazione devono pervenire entro e non oltre il 30 Settembre 2015.

Termini di Pagamento

Il pagamento avverrà con un anticipo del 50% alla firma; il restante sarà saldato entro il 15 Ottobre 2015.

Note. La quota di partecipazione non comprende: Allestimento Personalizzato e/o Arredamento Supplementare.

Assicurazione. I prodotti appartenenti agli espositori non sono assicurati. L'espositore e' il solo responsabile per danni, furto o smarrimento dei propri prodotti.

Scheda Servizi

	Tariffa	Quantita'	=	Parziale
Area preallestita				
Prezzo standard	\$ 2,500.00	_____	=	\$ _____
Arredamento Aggiuntivo				
Tavolo con tovaglia (6')	\$ 170.00	_____	=	\$ _____
Tavolo di appoggio (4')	\$ 140.00	_____	=	\$ _____
Sedia	\$ 80.00	_____	=	\$ _____
Scaffale	\$ 180.00	_____	=	\$ _____
Vetrina (122cm)	\$ 550.00	_____	=	\$ _____
Frigorifero con porta trasparente, 23cu.ft	\$ 510.00	_____	=	\$ _____
Frigorifero con porta in acciaio, 23cu.ft	\$ 510.00	_____	=	\$ _____
Freezer orizzontale, 14cu.ft	\$ 320.00	_____	=	\$ _____
(36) bicchieri di vetro	\$ 50.00	_____	=	\$ _____
Fornello a Induzione (con padella)	\$ 160.00	_____	=	\$ _____
Kit Base Degustazione Vino*:	\$ 160.00	_____	=	\$ _____
(1) Portaghiaccio, (1) Cavatappi, (36) Bicchieri di vetro**, (1) Sputacchiera, (100) Tovaglioli				

Kit Base degustazione Cibo: \$ 105.00 _____ = \$ _____
 (100) Tovaglioli di carta, (100)
 Forchette, (100) Coltelli, (100)
 Cucchiari, (100) Piatti, (250)
 Stuzzicadenti, (1) Tagliere, (1)
 Coltello da cucina

Servizi Aggiuntivi
 Interprete (2gg) \$ 575.00 _____ = \$ _____
 Hostess (2gg) \$ 400.00 _____ = \$ _____

Altri Arredi/Servizi aggiuntivi desiderati e non elencati (da quotare):

TOTALE = \$ _____

* La posateria e i tovaglioli forniti sono in plastica.

** Non e' previsto in fiera un servizio di lavaggio bicchieri. Qualora, a fine giornata, l'espositore necessitasse di bicchieri puliti potra' acquistarne un'ulteriore quantita' (minimo 36 bicchieri come da prezzo di listino) facendo richiesta specifica tramite l'apposito "modulo d'ordine" all'Event Management.

La richiesta deve necessariamente pervenire il giorno antecedente all'utilizzo.

Attività

Cooking Demonstration

La cooking class prevede che i prodotti selezionati dall'espositore vengano utilizzati da uno chef per realizzare o accompagnare un piatto scelto dall'espositore.

Tariffa \$ 5,000.00

Masterclass (degustazione)

La masterclass comprende la presenza di un esperto di settore che avrà la funzione di presentatore e la presenza di 30/40 operatori selezionati e invitati dallo staff alla manifestazione.

Tariffa \$ 11,400.00

Seminari

Il seminario prevede la partecipazione dell'espositore a un seminario di formazione. Il seminario sarà condotto da esperti di settore selezionati dallo staff.

Tariffa \$ 3,000.00

Attività selezionate

- Cooking Demonstration**
- Masterclass**
- Seminari**

TOTALE = \$ _____