



Borgomanero, 7 Giugno 2008

Oggetto: SAPEG Saperi dell'Alto Piemonte Enogastronomico - 1^a edizione

SAPEG debutta con lo scopo di presentare e promuovere l'originalità enogastronomica delle Terre dell'Alto Piemonte e costruire un punto di riferimento per cultori dei sapori tradizionali ed operatori del settore.

SAPEG si terrà a Borgomanero in Piazza Salvo D'Acquisto **dall'11 al 14 Settembre 2008, negli orari:** giovedì e venerdì dalle 18.00 alle 24.00; sabato dalle 15.00 alle 24.00; domenica dalle 18.00 alle 23.00

SAPEG è organizzato dalla PRO-LOCO di Borgomanero e da O.P.R.A. Management, con il patrocinio del Comune di Borgomanero, della Regione Piemonte, delle province di Novara, Vercelli, Verbania, Biella e Torino, in collaborazione con Associazione Italiana Sommelier, ATL della Provincia di Novara, Centromedia agenzia pubblicitaria, Coldiretti Novara e VCO, Colline Novaresi, Comunità Montana della Valle Ossola, Consorzio Cusio Turismo del Lago d'Orta, Consorzio "Tesori in Cascina, Distretto dei Laghi, Promo Novara, Slow Food Valsesia, e godrà di attività di promozione e comunicazione studiate appositamente per l'evento in modo da dare la giusta visibilità alla manifestazione e a chi ne farà parte.

SAPEG 4.000 mq dedicati all'enogastronomia, dove ci saranno:

- spazi riservati alle grandi aziende produttrici e fornitrici di attrezzature per il settore "Food" (bar ristoranti, alberghi, ecc.), enti turistici ed associazioni
- un'area per le piccole aziende produttrici (vino, formaggi, salumi, prodotti da forno, pasticceria, miele, cereali, erbe aromatiche, frutti di bosco, ecc) che rispondono ai requisiti di qualità e originalità suggeriti dalle caratteristiche della manifestazione
- un'Enoteca gestita dall'Associazione Italiana Sommeliers dove saranno presentate 150 etichette provenienti dall'area dell'Alto Piemonte
- un ristorante con 120 coperti, dove ogni sera cuochi della ristorazione dell'alto Piemonte, che fanno cucina del territorio, si alterneranno per proporci le loro specialità tradizionali

SAPEG: quattro giorni nei quali l'utente avrà la possibilità di incontrare il gusto dell'Alto Piemonte; conoscere le aziende ed i loro artefici; degustare ed acquistare l'eccellenza del territorio di riferimento; trascorre dei momenti conviviali negli spazi destinati alla ristorazione. L'entrata all'area espositiva avverrà con il pagamento di un biglietto. Insieme ad il biglietto l'utente riceverà un bicchiere, un blocchetto di 5 buoni degustazione ed una guida con l'elenco delle aziende presenti.

È quindi con particolare piacere che gli organizzatori, vista l'importanza che il **SAPEG** riveste per il territorio, vi invitano a partecipare alla prima edizione della manifestazione.

Restiamo a sua disposizione per ogni eventuale chiarimento ritenesse utile, ed in attesa di una sua gradita risposta le porgiamo i nostri più cordiali saluti

Gli organizzatori
Pro Loco di Borgomanero
O.P.R.A. Management

Allegato: modulo con le modalità per l'iscrizione alla manifestazione





Borgomanero, 7 Giugno 2008

Nel modulo sottostante, che vi chiediamo di ritornarci, debitamente compilato, **entro e non oltre il 30 giugno 2008**, sono elencate le informazioni che ci servono per l'inserimento nel catalogo della manifestazione e per la promozione dell'evento.

MODULO di Partecipazione area "Piccoli Produttori"

Ragione Sociale:

Indirizzo:

città CAP provincia

Telefono: Fax: cell:

e.mail

C.F. P. IVA

Referente aziendale per **SAPEG**:

TIPOLOGIA del prodotto in degustazione ed in vendita

Es: vino, formaggi, salumi, prodotti da forno, pasticceria, miele, cereali, erbe aromatiche, frutti di bosco, ecc.

A fine manifestazione l'organizzazione riconoscerà, ad ogni produttore, € 0,6 per ogni buono degustazione restituito.

Il costo di partecipazione è di €200,00 + IVA per l'intera durata della manifestazione (solo sabato e domenica €150,00 + IVA - venerdì, sabato e domenica €200,00 + IVA - giovedì e venerdì €100,00 + IVA), e comprende uno spazio espositivo da m² 2x2, attacco elettrico e tavolo. L'intera quota è da versare all'atto dell'iscrizione tramite **bonifico o assegno bancario** non trasferibile.

Partecipo nei giorni di: giovedì 11 venerdì 12 sabato 13 domenica 14

Coordinate bancarie per il bonifico: Codice IBAN **IT81 D030 0210 1010 0000 0002 411**

O.P.R.A. sas di Bellini Pierangelo & C. via G. Cesare 147 – 18100 Novara

Data _____

timbro e firma

NB: allegare al modulo iscrizione copia del pagamento (bonifico o assegno)

Per informazioni ed invio modulo partecipazione:

- Colline Novaresi c/o Paolo Ferraro via G. Lavarini, 9 - 28831 Baveno (VB) cell. 348.3135827 - mail: ferraropaolo@tin.it
- Castiglioni Gianpiero c/o C. M. Ossola Via Romita, 13 - Domodossola (VB) cell. 328-1504109 - mail: castiglioni.gianpiero@cmvo.it
- Consorzio Tesori in Cascina c/o Raffaella Fortina via Novara 19/B – 288060 Cureggio (NO) cell. 335.6283827 – mail: info@lacapuccina.it
- Slow Food Valsesia c/o Gianni Iacolino via Vittorio Veneto 40 - 13011 Borgosesia (VC) cell. 340.7691682 - mail: slowfood_valsesia@libero.it



Borgomanero, 7 Giugno 2008

Nel modulo sottostante, che vi chiediamo di ritornarci, debitamente compilato, **entro e non oltre il 30 giugno 2008**, sono elencate le informazioni che ci servono per l'inserimento nel catalogo della manifestazione e per la promozione dell'evento.

**MODULO per la fornitura del vino destinato all'ENOTECA
(gestita dall'Associazione Italiana Sommelier)**

Ragione Sociale: _____

Indirizzo: _____

città _____ CAP _____ provincia _____

Telefono: _____ Fax: _____ cell: _____

e.mail _____

C.F. _____ P. IVA _____

Referente aziendale per **SAPEG**: _____

Vini per l'Enoteca - 6 bottiglie per etichetta

nome del vino	annata	classificazione	tipologia	prezzo
vino n° 1		<input type="checkbox"/> vino da tavola <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> DOCG <input type="checkbox"/> passito	<input type="checkbox"/> rosso <input type="checkbox"/> bianco <input type="checkbox"/> rosato <input type="checkbox"/> spumante	
vino n° 2		<input type="checkbox"/> vino da tavola <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> DOCG <input type="checkbox"/> passito	<input type="checkbox"/> rosso <input type="checkbox"/> bianco <input type="checkbox"/> rosato <input type="checkbox"/> spumante	
vino n° 3		<input type="checkbox"/> vino da tavola <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> DOCG <input type="checkbox"/> passito	<input type="checkbox"/> rosso <input type="checkbox"/> bianco <input type="checkbox"/> rosato <input type="checkbox"/> spumante	

Per la fornitura del vino destinato all' enoteca chiediamo di riservarci, possibilmente, un prezzo promozionale

Data _____

timbro e firma

Per informazioni ed invio modulo partecipazione:

- Colline Novaresi c/o Paolo Ferraro via G. Lavarini, 9 - 28831 Baveno (VB) cell. 348.3135827 - mail: ferraropaolo@tin.it
- Castiglioni Gianpiero c/o C. M. Ossola Via Romita, 13 - Domodossola (VB) cell. 328-1504109 - mail: castiglioni.gianpiero@cmvo.it
- Consorzio Tesori in Cascina c/o Raffaella Fortina via Novara 19/B - 288060 Cureggio (NO) cell. 335.6283827 - mail: info@lacapuccina.it
- Slow Food Valsesia c/o Gianni Iacolino via Vittorio Veneto 40 - 13011 Borgosesia (VC) cell. 340.7691682 - mail: slowfood_valsesia@libero.it