

Piano & Sano

I vostri prodotti nel cuore della gastronomia di qualità di Bruxelles

LA TOSCANA

2 Febbraio 2010

Piano & Sano e' la promozione dei Produttori di una regione d'Italia presso un pubblico di professionisti della gastronomia e di buongustai di Bruxelles. Il concetto stimola il piacere della tavola e offre il privilegio del contatto diretto tra il produttore e l'acquirente per promuovere prodotti provenienti da un'agricoltura che rispetta ancora la tradizione.

E' l'amore per l'Italia e la sua cucina che mi ha spinto a realizzare un vecchio sogno e a creare un evento sulla gastronomia Italiana.

Quello che stupisce quando si ha l'occasione di frequentare una famiglia italiana e' la passione e il tempo dedicato alla ricerca degli ingredienti per la preparazione dei pasti. Le ricette piu' semplici sono spesso le migliori in quanto esprimono il meglio degli ingredienti che devono pero' essere di ottima qualità.

La qualità dei prodotti e il contatto diretto tra produttori e consumatori sono gli obiettivi di questo evento che si ispira al movimento culturale-gastronomico di "Slow food", nato in Italia e sviluppatosi a livello mondiale.

Questo progetto e' realizzato con Voi ed e' per Voi che intendo realizzarlo garantendo il massimo rispetto per il vostro lavoro e tutta la passione per i prodotti di alta qualità.

Nelle pagine seguenti troverete una descrizione dettagliata di tutto il supporto che Vi posso garantire affinché possiate riuscire a farVi conoscere con successo a Bruxelles.

Cordialmente,



Isabelle



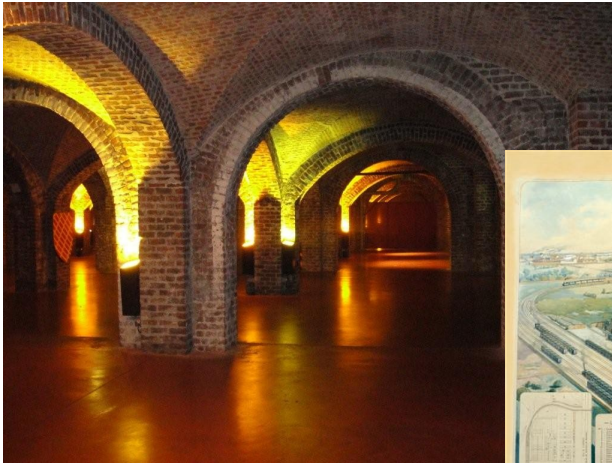
www.PIANDESANO.BE | IBAN BE62 7340 2792 1861 | TVA BE 0830 998 420
59, avenue Nellie Melba | 1070 Bruxelles | Belgique | T +32 476 80 96 48 | isabelle@pianeseano.be

Quando ?

Martedì 2 Febbraio 2010.

Dove ?

Situati in prossimità della stazione ferroviaria "Gare du Midi" e a 10 minuti dalla Grand Place di Bruxelles, gli "Abattoirs d'Anderlecht" (Mattatoi di Anderlecht) vogliono essere il simbolo della gastronomia di Bruxelles. La presentazione dei prodotti è prevista nelle "Caves de Cureghem" un luogo magnifico, delle cantine in mattoni che sono in realtà le fondamenta della grande struttura d'acciaio degli "abattoirs" risalente alla fine dell'Ottocento.

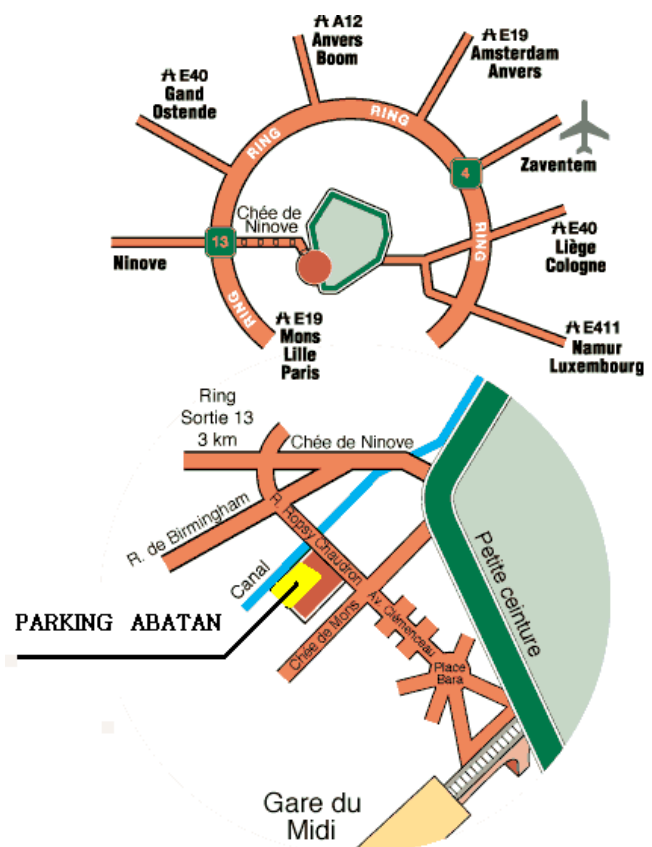


In pratica :

Vi aspettiamo
Lunedì 1 Febbraio
al seguente indirizzo:
**Abattoirs d'Anderlecht,
Quai de l'Industrie 168,
1070 Bruxelles.**

Vi consigliamo di arrivare
prima delle 17h.

Avrete a disposizione un
parcheggio e il vostro
materiale potrà essere
depositato direttamente nelle
sale di esposizione.



Pernottamento

Se lo desiderate Vi potro' aiutare nella scelta degli Hotel suggerendoVi alcune proposte in funzione delle vostre esigenze. Troverete in allegato una lista di Hotel situati in prossimita' degli "Abattoirs".

Vi invito a confermarmi rapidamente la vostra scelta in modo da poter effettuare la prenotazione.

Il lunedì' sera

Per chi lo desidera, proponiamo di cenare insieme il lunedì' sera al "In 't Spinnekopke" un ristorante tipico di Bruxelles. Un indirizzo che non puo' mancare a chi vuole conoscere la vera cucina tipica di Bruxelles. Il prezzo del menu e' di circa 50€ (vini compresi).

Per visionare il filmato del ristorante andate sul sito: www.spinnekopke.be.

In 't Spinnekopke, Place du Jardin aux Fleurs 1 à 1000 Bruxelles

La giornata di martedì

Seguendo le indicazioni che ci avrete comunicato in termini di spazio e di tavoli necessari per l'esposizione dei vostri prodotti, a partire dalle 8h del mattino Vi metteremo a disposizione uno stand con il necessario di tovaglie, tovaglioli, bicchieri e pane per accompagnare le degustazioni.

L'orario di apertura per i professionisti del settore (Ristoranti, Negozi di specialità italiane, Gastronomie specializzate, épiceries fines) e' prevista dalle 10h alle 16h.

A partire dalle 18h e fino alle 22h l'entrata sara' autorizzata ad un pubblico di consumatori privati selezionati, sensibili ad un modo di consumo raffinato e alternativo.

L'obiettivo e' di favorire il contatto diretto e la discussione tra i produttori e il pubblico.

Per il pranzo sono previsti dei panini, mentre « Le Brunch » ci aspetta dopo la conclusione della manifestazione per una cena leggera prima della visita di "Brussels by night".

Il supporto

Siamo a vostra disposizione per rispondere a tutte le domande relative al vostro soggiorno e a organizzare al meglio la presentazione dei vostri prodotti.

La Partecipazione

Il costo della partecipazione a questo prestigioso evento e' fissato a 400 € (IVA non compresa).

Intéressati ?

Contattate Isabelle Emmery al numero di telefono +32 476 80 96 48 oppure scrivete a isabelle@pianoesano.be per confermare la vostra partecipazione all'evento o semplicemente se avete delle domande da porre.

Allegato : Selezione di albergi vicini

Aparthotel "Brussels Midi"

Rue Bara 161-163 à 1070 Bruxelles
Tél. +32 2 528 70 00
+32 474 20 11 63

Camera doppia a partire da 80 €.
Le camere sono molto confortevoli, tutte con soggiorno e angolo cottura.

www.aparthotelbrusselsmidi.com – info@brussels.midi

Bed & Breakfast "Les Habitats Nomades"

Rue de l'Instruction 108 à 1070 Anderlecht
Tél. +32 477 52 49 41
+32 475 83 44 73

Camera e prima colazione = 97 €.
Bel agriturismo gestito da una signora appassionata d'arte...

www.leshabitasnomades.be – leshabitatsnomades@hotmail.com

Hôtel be Manos *****

Square de l'Aviation 23-27 à 1070 Bruxelles
Tél. +32 2 520 65 65
Fax +32 2 520 67 67

Camera doppia a partire da 205 €.
Hotel di alto livello dalla decorazione "Lounge" con annesso ristorante di ottima qualità.

www.bemanos.com – stay@bemanos.com