



info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com





CHI SIAMO



Il Mediterranean Cooking Congress nasce come progetto di marketing territoriale avviato nel 2014 dalla società By Tourist, itinerante tra le Nazioni del Mediterraneo.

Obiettivo? Creare spazio e strumenti per una comunicazione sana e responsabile, che alimenti senso critico nelle nuove generazioni, sensibilizzi produttori, trasformatori, distributori, imprenditori, professionisti e consumatori finali verso atteggiamenti responsabili e consapevoli a favore del Mediterraneo, da mare a terra.

Come? Attraverso momenti di incontro e ricercando continue sinergie, promuovendo momenti di confronto e meeting internazionali, laboratori negli istituti scolastici con focus sulle materie prime delle coste del Mediterraneo, fase congressuale con approccio scientifico e appuntamenti b2b tra piccoli produttori e importatori-distributori, incentivando l'esportazione di tipicità genuine e, attraverso la conoscenza degli chef, divulgare le tradizioni culinarie e la cultura di sapere e sapori del Mediterraneo.

All'iniziativa sono abbinati due progetti editoriali editi dalla By Tourist: Gusto Mediterraneo, rivista in doppia lingua iscritta al Tribunale e al Roc dal 2007, e la guida Mediterranean Experiences.

Mediterranean Cooking Congress in breve:

- Educational.
- Fam Trip per giornalisti.
- Laboratori di Gusto Mediterraneo con focus su materie prime con Esperti di settore, istituti alberghieri ed Università ed enti di ricerca.
- B2B per i produttori con importatori/distributori.
- Congresso (in Italia e all'estero) con focus su una singola materia prima con chef, esperti di comunicazione, produttori, trasformatori, consumatori, istituti scolastici, enti di ricerca ed università.
- Prodotti editoriali in doppia lingua creati nel 2007 e distribuiti sulle coste del Mediterraneo.



#FamTrip #PressTour #Meeting #Laboratori #CookingShow #Solidarietà #Ricerca
#Beneficenza #Congresso #Magazine #Guide #B2b #Importatori #Distributori
#medcookingcongress







LABORATORI DI GUSTO MEDITERRANEO



- Febbraio e Marzo 2019
- 2 lezioni a settimana, ogni lezione è di 2 ore.
- Uditori: Istituti Alberghieri
- Location: Istituto Alberghiero I. Cavalcanti di Napoli
- Focus: Ulivo, Grano e Pomodoro
- Lezioni teoriche, dimostrative e ricerca sul campo





EDUCATIONAL & FAM TRIP



24/25 MARZO 2019
CASTELLAMMARE DI STABIA

30 SETTEMBRE 2019
VENEZIA

28/31 OTTOBRE 2019
TAORMINA











VI EDIZIONE



1° OTTOBRE 2019

GRECIA: VENEZIA/PATRASSO A BORDO DI GRIMALDI

- Durata 4 giorni
- A bordo della nave Grimaldi momento congressuale sul tema “ALIMENTARE il Mediterraneo”
- In navigazione: laboratori con chef, incontri b2b e cene a tema con chef rinomati
- Itinerari in Grecia per approfondire conoscenza di cultura agronomica e gastronomica di questa Nazione, con particolare attenzione su metodi di pesca e stagionalità del mare



