

italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza



WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

VII EDIZIONE

LA PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Nuove idee, metodi ed esperienze a confronto:
i più grandi Maestri del mondo si raccontano

Milano 25 e 26 maggio 2020 - Milan Marriott Hotel
wps.italiangourmet.it



LA PASTICCERIA CONTEMPORANEA

Nuove idee, metodi ed esperienze a confronto:
i più grandi Maestri del mondo si raccontano

Non solo saper fare, ma anche sapersi raccontare. E sapersi rinnovare ogni giorno nel rispetto della tradizione, attraverso un percorso di sperimentazione intelligente e la ricerca continua di un perfetto equilibrio tra ciò che è stato e il contemporaneo. Sarà in sintesi questo il tema portante della VII edizione di World Pastry Stars: la storia, la tradizione, l'evoluzione del gusto e dell'estetica nella pasticceria contemporanea.

Davanti a una platea di oltre 700 professionisti e orchestrati dal Maestro Massari, alcuni tra i più celebri pasticceri da tutto il mondo si alterneranno sul palco di WPS per offrire la loro testimonianza diretta attraverso immagini, parole e dimostrazioni pratiche. Racconteranno le idee, i progetti

più significativi, i prodotti innovativi che li hanno trasformati in pasticceri di grande successo e uomini di business. Dimostreranno che la pasticceria contemporanea non è solo bellezza e buon gusto, ma anche cultura, comunicazione, metodo rigoroso.

World Pastry Stars 2020 sarà anche occasione per presentare la seconda edizione del grande Osservatorio WPS sui Trend in Pasticceria; per coinvolgere il pubblico in attività, degustazioni, contest e momenti di aggiornamento e crescita professionale con protagoniste le aziende partner; e per assistere all'attesissima seconda edizione del Gran Premio WPS Miglior Pasticcere del Mondo.

CON IL COORDINAMENTO DEL MAESTRO
IGINIO MASSARI

“World Pastry Stars vuole essere il centro, il fulcro mondiale dell’informazione di ciò che è la pasticceria e di dove andrà. World Pastry Stars è il congresso che tutti si devono aspettare per avere una soluzione ai loro problemi. L’obiettivo di coinvolgere i migliori pasticceri del mondo è quello di dare informazioni corrette sull’evoluzione del mondo della pasticceria.”

LE PASTRY STAR DELLA VII EDIZIONE



IGINIO MASSARI

Pasticceria Veneto Brescia, IM Milano e Galleria Iginio Massari Torino

Da sempre sostenitore del valore della condivisione, Iginio Massari è il fondatore e l'anima del Congresso Internazionale di Pasticceria, World Pastry Stars, a cui ogni anno porta nuova linfa, esperienza ed entusiasmo. Il Maestro Massari è il portabandiera della pasticceria italiana in tutto il mondo, primo membro italiano dell'Associazione Relais Desserts, fondatore e presidente onorario dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, primo vincitore del Grand Premio WPS Miglior Pasticcere del Mondo. È il simbolo e cuore della nostra Pasticceria.



ANTONIO BACHOUR

Bachour Coral Gables, Florida

Cresciuto a Puerto Rico nella pasticceria di famiglia, i frutti tropicali e i colori caldi del sole diventano "simbolo" dei suoi dessert. Nel 2001 si trasferisce a Miami e conosce la pasticceria italiana da Devito South Beach e da Scarpetta. Il vero salto avviene nel 2011 con il St Regis Bal Harbour di Miami dove resta per cinque anni come executive pastry chef. Tra i vari riconoscimenti, l'alloro come Best pastry chef al mondo per i Best Chef Awards. Oggi insegna pasticceria in tutto il mondo e gestisce il suo flagship store a Coral Gables. Nel 2019 gli è stato assegnato il premio Pasticcere Esquire Magazine.

"La passione per la pasticceria è ciò che davvero mi guida, ogni giorno mi sveglio con la voglia di creare qualcosa di nuovo.... La mia visione della pasticceria: gusto, qualità, presentazione"



YANN BRYs

Tourbillon Saulx les Chartreux, Essonne Francia

Inventore dell'incredibile tecnica del "Tourbillon", marchio registrato nel 2016, la sua carriera inizia in cucina e solo più tardi arriva la passione per il mondo della pasticceria. Inizia a lavorare presso la Pâtisserie Fauchon, per spostarsi nel 2001 nella boutique Dalloyau. E' MOF dal 2011 e anche referente per Relais Dessert, dal 2016 è direttore creativo per lo sviluppo dei prodotti dolci del gruppo EVOK Hotels Collection, con cui ha aperto il primo hotel di lusso a Parigi. La sua è una pasticceria basata sull'equilibrio e sul gusto.

"Equilibrio di gusti, audacia creativa, gli zuccheri sempre attentamente bilanciati, perché come il sale, anche lo zucchero brucia il gusto e toglie il piacere"



DOMENICO DI CLEMENTE

Executive Pastry Chef Four Seasons Hotel, Firenze

Fin da giovanissimo scopre la sua passione per la pasticceria frequentando le pasticcerie del suo paese di origine in Puglia. Approda all'Accademia di Arti Culinarie, dove conosce i migliori Chef nazionali e internazionali. Dopo numerose esperienze internazionali rientra in Italia accolto dal Four Seasons Hotel Firenze dove dal 2009 è Executive Pastry Chef. Maestro Ampi dal 2017, ha una particolare passione per il cioccolato e il dessert al piatto, intorno ai quali ha costruito il suo stile e le sue ricette.

"Vedo un futuro d'innovazione per il pasticciare da ristorazione. Il pasticciare deve fare ricerca e tanta sperimentazione nella pasticceria fresca presentata nel dessert al piatto"



CHRISTOPHE FELDER

Christophe Felder Pâtissier, Strasburgo Francia

Cresciuto nella pasticceria del padre in Alsazia, Christophe Felder inventa e perfeziona le sue ricette privilegiando sempre la qualità. A soli 23 anni diventa chef pasticcere dell'Hôtel de Crillon, è considerato da alcuni critici il creatore del dessert al piatto. Oggi realizza dolci, soprattutto per il Giappone, si occupa di consulenza, fa formazione per i professionisti e ha creato una scuola di pasticceria per il grande pubblico. Tante dunque le modalità con le quali trasmette la propria arte e il proprio amore per i dolci.

"Non ho mai l'impressione di lavorare...Essere pressati, la costrizione del tempo, stimola la creatività"



FABRIZIO GALLA

Pasticceria Cioccolateria Fabrizio Galla, San Sebastiano da Po Torino

La sua formazione ha radici nelle migliori pasticcerie e ristoranti del Piemonte. Nel 2007 vince la coppa del mondo di pasticceria a Lione con la torta Jessica, una torta che è diventata il suo emblema e ancora oggi la più venduta nella sua pasticceria. Ingrediente preferito il cioccolato, ma nella sua pasticceria trovano spazio anche la gelateria e la panetteria in un'offerta organizzata per aree del gusto. Nel 2009 entra nell'Accademia Maestri Pasticceri e nel 2019 nell'associazione Relais Dessert.

"Sono meticoloso in tutte le mie cose e cerco di non lasciare niente al caso, di studiare ogni dettaglio in anticipo"



JEAN PHILIPPE GAY

Pâtisserie Jean Philippe Gay, Saint-Chamond Francia

I dolci di Jean-Philippe Gay sono dei veri tesori francesi ... È allo stesso tempo un pasticcere, un gelatiere e un produttore di cioccolato. Oggi gestisce la sua pasticceria a Saint-Chamond nella Loira. Ha vinto un numero significativo di competizioni nel corso della sua carriera e numerosi premi, nel 1986 è Meilleur Ouvrier de France Pâtissier. Fin dal 1989 ha supportato Gabriel Paillason con passione e determinazione nell'avventura della Coupe du Monde de la Pâtisserie, sviluppando questa competizione internazionale in un vero trampolino di lancio per il successo della professione del pasticcere.

"Con il duro lavoro, la disciplina, la passione e l'altruismo tutto è possibile. Il mio lavoro mi ha dato tutto, niente è impossibile"



LUC GUILLET

La Maison Guillet, Romans - sur - Isère, Francia

La Maison Guillet nasce nel 1962 e sviluppa un'impareggiabile competenza nel cioccolato. Membro di Relais Dessert, dopo un lungo apprendistato presso vari pasticceri in Francia, a 26 anni Guillet inizia a lavorare presso la pasticceria di famiglia che nel 2007 riprogetta in toto. Sempre fedele alla tradizione familiare, ma con una grande capacità di creare nuove associazioni di sapori e nuove ricette, vince numerosi premi e viene selezionato nella Chocolate Crunch Guide. La sua specialità: utilizzo dei prodotti regionali e in particolare la noce.

"L'imprenditorialità fa parte di me, il lavoro di squadra è fondamentale per l'evoluzione dell'azienda"



GIUSEPPE MANILIA

Pasticceria Giuseppe Manilia, Montesano Scalo, Salerno

Fin da bambino sente in lui il desiderio e la voglia di diventare pasticcere e nel 1991 apre la sua pasticceria Orchidea: la sua migliore collezione Rosemary, dedicata alla figlia. Nel 1998 entra a far parte dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani dove cresce professionalmente. Molti i riconoscimenti che porta nel cuore: nel 2012 le tre torte del Gambero Rosso come miglior pasticceria e pasticcere d'Italia, titolo che ancora conserva, nel 2017 viene nominato da AMPI "pasticcere dell'anno", argento con un cioccolatino agli International Chocolate Award Tasters 2019.

"Ogni mia creazione prima di essere venduta è sottoposta ad un mix di studio e prove di almeno otto mesi"



FRÉDÉRIC JOUVAUD

La Maison Jouvaud, Francia e Giappone

Una lunga storia che inizia nel 1948, tre generazioni, una grande passione trasmessa di padre in figlio, grande professionalità, l'amore per le cose buone e il lavoro fatto con cura. Frédéric, oltre ad essere un grande esperto nella produzione di frutta candita, è considerato tra i migliori cioccolatieri francesi, con le sue creazioni equilibrate, aromatiche e intense. Un'importante produzione in Francia con tre negozi a Carpentras, Avignone, Isle-sur-la-Sorgue e altrettante pasticcerie in Giappone.

"La pasticceria è un odore, un sapore, un sapore leggermente piccante, un tocco di zucchero, molta felicità, è una famiglia e i suoi segreti, ma dolci segreti"



JEAN PAUL PIGNOL

La Maison Pignol, Francia

Jean-Paul Pignol, con il titolo di Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, è un artigiano esigente e creativo, sempre alla ricerca di nuovi progetti. A capo della più grande impresa di pasticceria di Lione, con un team di 190 dipendenti, 9 tra ristoranti e negozi, l'attività di Jean Paul Pignol è una fucina di idee alimentata da tradizione, innovazione e creatività, dove si possono degustare dei piatti della tradizione, dolci ricercati e creativi, con una produzione di 8000 galette l'anno.

"Ancora di più oggi dobbiamo costantemente sorprendere, interrogarci. La nostra professione non lascia spazio all'improvvisazione. Al contrario, abbiamo bisogno della massima organizzazione per essere il migliore ogni volta"



GIUSEPPE PIFFARETTI

La bottega del Fornaio, Mendrisio Svizzera

Oltre 30 anni di carriera che lo vedono protagonista come panettiere, pasticcere, confettiere e gelatiere, si occupa di formazione giovanile, ha insegnato presso l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie di Yssingaux, partecipa da diversi anni ai programmi televisivi della RSI. Ha ottenuto diversi riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale, su tutte le medaglie vinte alla coppa del mondo della gelateria a Rimini ottenendo 2 medaglie di bronzo e una d'argento, finalista 2015 alla prestigiosa coppa del mondo di pasticceria che si è svolta a Lione, ottenendo il secondo posto nella torta gelato.

"La mia filosofia è molto semplice: buono, sano e possibilmente bello. Sempre seguendo la regola: "ma tu lo mangeresti?". E poi passione, passione, passione!"



I NOSTRI NUMERI

700 Professionisti partecipanti nel 2019 tra pasticceri, pastry chef, panificatori, ristoratori, gelatieri

In 6 edizioni

oltre **80** relatori da tutto il mondo
5.000 partecipanti professionali
oltre **100** aziende partner



25 MAGGIO

08.30 – 09.30

Registrazione e welcome coffee

09.30 – 13.00 Sessione plenaria –
Relazioni Pastry Stars

11.00 – 11.30 Coffee break

13.00 – 14.00 Lunch

14.00 – 16.30

Eventi con aziende partner

CONTEST ARENA

14.15 – 15.00 Premio WPS Miglior
pasticcere donna

15.15 – 16.00 Premio WPS Miglior
pasticcere under 35

TRAINING LAB

14.00 – 15.00 Training session 1

15.10 – 16.10 Training session 2

ISOLE DEL GUSTO

15.45 – 16.30

Eventi con aziende partner

16.30 – 18.30 Sessione plenaria -
Relazioni Pastry Stars

18.30 – 19.30 Aperitivo

20.30 Dinner party su invito

26 MAGGIO

TRAINING LAB

09.00 – 10.00 Training session 3

ISOLE DEL GUSTO

09.00 – 10.00

Eventi con aziende partner

CONTEST ARENA

09.30 – 10.00 Premio WPS Miglior
comunicazione digitale e social

10.15 – 13.00 Sessione plenaria

11.30 – 12.00 Coffee break

13.00 Fine lavori

IL GRAN PREMIO WPS MIGLIOR PASTICCERE DEL MONDO

2° edizione



Tra i grandi appuntamenti di WPS 2020 c'è la seconda attesissima edizione del Grand Premio WPS Miglior Pasticcere del Mondo, un premio internazionale di grande prestigio assegnato da una Giuria d'eccezione, che nell'anno del debutto ha incoronato Iginio Massari. A premiare il vincitore, durante la sessione plenaria del congresso, sarà proprio il Maestro Massari, insieme con un'azienda partner. Il Premio dedicato al Miglior Pasticcere del Mondo vuole non solo premiare la grandezza del professionista, ma anche la sua capacità di aver cambiato il modo di pensare e concepire la pasticceria, lasciando un segno indelebile.





PREMIO WPS
MIGLIOR PASTICCERE DONNA

3° edizione
IN CONTEST ARENA

Un premio dedicato al linguaggio femminile nel mondo della pasticceria. Pre-selezione online delle candidature attraverso il sito italiangourmet.it nei mesi precedenti il congresso e contest live durante l'evento con assaggio delle creazioni dei 5 finalisti e premiazione nella contest arena, con esposizione dei dolci in gara.

Giuria composta da Maestri e aziende sponsor.

(25 maggio – 45' – 14.15-15.00)



PREMIO WPS
MIGLIOR PASTICCERE UNDER 35

3° edizione
IN CONTEST ARENA

Un premio per valorizzare i giovani pasticceri sempre più talentuosi e sempre più desiderosi di emergere, davanti ad un platea internazionale. Le modalità di svolgimento sono le stesse del premio Miglior Pasticcere donna. Giuria composta da Maestri e aziende sponsor.

(25 maggio – 45' – 15.15-16.00)



PREMIO WPS
**MIGLIORE COMUNICAZIONE
DIGITALE E SOCIAL**

3° edizione
IN CONTEST ARENA

Un premio che coinvolge le Pastry Stars che interverranno al Congresso, in collaborazione con Mimesi, società del gruppo DBInformation. Un premio di grande significato e valore, perché sempre di più il successo di un pasticcere passa dalla comunicazione digitale e dalla capacità di comunicare digitalmente i prodotti.

(26 maggio – 30' – 9.30 – 10.00)



EVENTI NELL'EVENTO

Eventi collaterali con masterclass, degustazioni, laboratori, dove le aziende partner, i maestri pasticceri e il pubblico saranno protagonisti.

Spazi creati ad hoc che si animeranno durante la pausa dei lavori del congresso per creare altre opportunità di conoscenza, approfondimento, alla scoperta di tutte le novità delle aziende partner.



TRAINING LAB

Sala attrezzata a moderno laboratorio con banco di lavoro e spazio platea per il pubblico, dove Maestri pasticceri, esperti e aziende potranno tenere masterclass, demo, presentazioni di nuovi prodotti e soluzioni per i pasticceri.



ISOLE DEL GUSTO

Quattro grandi stand, con esposizione su quattro lati, riservati alle aziende produttrici di materie prime, dove potranno organizzare attività/momenti esclusivi durante le pause dei lavori. All'interno del programma saranno create anche occasioni ad hoc di coinvolgimento dei pasticceri, quali: breakfast, tasting tour...

NOVITÀ

WPS Masterclass

Nel pomeriggio del 26 maggio sarà possibile partecipare ad un live showcooking con una Pastry Star internazionale, cento posti a sedere, sponsorizzabile.



PACCHETTO DIAMOND

La visibilità dedicata allo sponsor principale sarà unica e gli spazi brandizzati dallo sponsor diamond avranno una propria riconoscibilità ed identità ben precisa.

DOPPIO SPAZIO ESPOSITIVO E BENEFIT IN ESCLUSIVA

WELCOME LOUNGE: uno spazio esclusivo all'ingresso, dove lo sponsor potrà accogliere i partecipanti ed avere una visibilità unica a fianco del desk accredito Italian Gourmet.

CENTRAL LOUNGE: un'area al centro della scena nella prima sala espositiva, dove lo sponsor diamond avrà la presenza in esclusiva con una sua zona lounge, accanto alla libreria di Italian Gourmet e all'area caffè. Uno spazio dove organizzare attività, invitare le star internazionali e non, clienti e pasticceri, per le proprie attività di pr.

CONSEGNA DEL GRAN PREMIO WPS MIGLIOR PASTICCERE DEL MONDO E VIDEO IN SALA PLENARIA: la cerimonia di premiazione si terrà il primo giorno di evento, nella sessione plenaria e sarà un momento celebrativo di forte impatto, dove lo sponsor potrà proiettare un suo video di circa un minuto e consegnare il premio al vincitore.

PERSONALIZZAZIONE IN ESCLUSIVA DEL BADGE identificativo che ogni partecipante riceverà per accedere al congresso e ai momenti di pausa previsti.

POSSIBILITÀ DI LASCIARE UN REGALO brandizzato con presentazione dell'azienda nelle camere delle Pastry Star. Lo Sponsor diamond sarà l'unico ad avere questa opportunità.

VIDEOINTERVISTA allo sponsor che verrà pubblicata sul sito dell'evento, su Italiangourmet.it e sulla pagina Facebook dell'evento. La videointervista potrà essere utilizzata dallo sponsor sui suoi canali.

Altri benefit

- Logo su tutto il materiale di comunicazione di WPS 2020, sul sito dedicato wps.italiangourmet.it e italiangourmet.it, newsletter sul target pasticceri e chef (db Italiangourmet – 60.000 professionisti)
- Possibilità di fare un publi-redazionale sul sito ItalianGourmet.it, a cura dell'azienda, nella sezione Professional News, con successivo post sulla pagina Facebook dell'evento WPS (9.266 follower).
- Post dedicato pre-evento sulla pagina Facebook dell'evento.
- Quattro inviti per la cena con relatori e partner.
- Sette free ticket di ingresso all'evento riservati al personale aziendale.
- Sette inviti per professionisti del settore.
- Inserimento di un gadget nella welcome bag destinata a tutti i partecipanti.
- Copertura editoriale pre e post-convegno sulle testate di riferimento di Italian Gourmet.
- Copertura social durante l'evento con due post dedicati sui canali social di Italian Gourmet.
- Lista di tutti i partecipanti entro 20 giorni dalla fine dell'evento.

PACCHETTO GOLD

SPAZIO ESPOSITIVO DI CIRCA 6 mq a cura dell'organizzatore e personalizzazione a cura dell'azienda sponsor.

- Inserimento logo su tutto il materiale di comunicazione dell'iniziativa.
- Logo dello sponsor sul sito dedicato wps.italiangourmet.it e italiangourmet.it; newsletter dedicate all'evento sul target pasticceri e chef (db Italiangourmet - 60.000 professionisti).
- Due inviti per la cena con relatori e partner.
- Tre free ticket di ingresso all'evento riservati al personale aziendale.
- Tre inviti per professionisti del settore.
- Inserimento di un gadget nella welcome bag destinata a tutti i partecipanti.
- Copertura editoriale pre e post-convegno sulle testate di riferimento di Italian Gourmet.

PACCHETTO PLATINUM ELITE

SPAZIO ESCLUSIVO ISOLA DEL GUSTO E MOMENTI DEDICATI

- UN GRANDE SPAZIO ESPOSITIVO di 16 mq aperto sui 4 lati, riservato ad un totale di quattro aziende non in concorrenza, dove lo sponsor potrà organizzare demo e degustazioni. Allestimento ad hoc pensato e creato da Italian Gourmet, in funzione delle aziende che aderiranno al progetto Elite.
- OCCASIONI DI VISIBILITA' ESCLUSIVA. Oltre alle attività organizzate in autonomia durante le pause dei lavori, lo sponsor Platinum Elite sarà protagonista esclusivo di un momento nel programma, a scelta tra:
 1. SPONSORIZZAZIONE APERITIVO alla fine del primo giorno di evento, con visibilità logo e possibile assaggio di prodotti dell'azienda in un corner dedicato negli spazi comuni e/o all'interno della propria Isola.
 2. SPONSORIZZAZIONE BREAKFAST del secondo giorno di congresso, con visibilità logo e possibile assaggio di prodotti dell'azienda in un corner dedicato negli spazi comuni e/o all'interno della propria Isola.
 3. SPONSORIZZAZIONE COFFEE BREAK del primo e del secondo giorno di congresso con visibilità logo e possibile assaggio di prodotti dell'azienda in un corner dedicato negli spazi comuni e/o all'interno della propria Isola.
 4. SPONSORIZZAZIONE BREAK POMERIGGIO (ore 15.30) che si terrà il primo giorno di congresso nell'area espositiva, con visibilità logo e possibile assaggio di prodotti dell'azienda in un corner dedicato negli spazi comuni e/o all'interno della propria Isola.

PACCHETTO PLATINUM

SPAZIO ESPOSITIVO 10 MQ/SPONSORSHIP DI UN AWARD A SCELTA O DI UN TRAINING LAB

- STAND di circa 10 mq a cura dell'organizzatore e personalizzazione a cura dell'azienda sponsor.
 - UNA SPONSORSHIP a scelta tra:
 1. AWARD MIGLIOR PASTICCERE UNDER 35
 2. AWARD MIGLIOR PASTICCERE DONNAPre-selezione e contest live durante l'evento, con proclamazione dei vincitori e cerimonia di premiazione nella Contest Arena. Campagna di comunicazione pre-evento per la selezione dei finalisti e post-evento sul sito e le riviste di Italian Gourmet. Il logo dell'azienda partner sarà sempre visibile e il premio riporterà il logo dell'azienda. Sono previsti fino a tre sponsor (di settori diversi) per premio.
 - 3. AWARD MIGLIOR COMUNICAZIONE DIGITALE E SOCIAL
- Proclamazione vincitore e cerimonia di premiazione a cura dello sponsor in un momento dedicato durante l'evento, con ampia visibilità social prima, durante e dopo WPS 2020 sui media di Italian Gourmet. Sono previsti fino a tre sponsor (di settori diversi) per premio.
4. TRAINING LAB SESSION 1-2-3.
- Momento dedicato con possibilità di organizzare una demo oppure una presentazione di prodotti con suoi maestri o tecnici, in uno spazio "Training Lab" attrezzato, allestito a platea con sedute. L'azienda partner avrà a disposizione in esclusiva un'ora, con visibilità del proprio logo durante la sua sessione: i contenuti saranno poi raccontati durante l'evento sui social e post-evento sui media Italian Gourmet.

Altri benefit pacchetti Platinum elite e Platinum

- Premiazione di una Pastry Star con la consegna della tradizionale "Stella Premio" e attestato. L'abbinamento Sponsor/ Pastry Star è a discrezione dell'organizzatore.
- Logo su tutto il materiale di comunicazione di WPS 2020, sul sito dedicato wps.italiangourmet.it e italiangourmet.it, newsletter sul target pasticceri e chef (db Italiangourmet – 60.000 professionisti).
- Possibilità di fare un publiredazionale sul sito ItalianGourmet.it, a cura dell'azienda, nella sezione Professional News, con successivo post sulla pagina Facebook dell'evento WPS (9.266 follower).
- Post dedicato pre-evento sulla pagina Facebook dell'evento.
- Due inviti per la cena prevista con relatori e partner.
- Cinque free ticket di ingresso all'evento riservati al personale aziendale.
- Cinque inviti per professionisti del settore.
- Inserimento di un gadget nella welcome bag destinata a tutti i partecipanti.
- Copertura editoriale pre e post-convegno sulle testate di riferimento di Italian Gourmet.
- Copertura social durante l'evento con un post dedicato sui canali social di Italian Gourmet.
- Lista di tutti i partecipanti entro 20 giorni dalla fine dell'evento.

ALTRE SPONSORIZZAZIONI

SPONSORIZZAZIONE IN ESCLUSIVA AREA GELATERIA

nello spazio espositivo, un'area dedicata al mondo del gelato, dove l'azienda partner potrà esporre i suoi prodotti, organizzare degustazioni e creare dei momenti di visibilità presso il target pasticceri e distributori.

SPONSORIZZAZIONE IN ESCLUSIVA AREA CAFFETTERIA

Due aree dedicate al caffè: nella central lounge insieme alla libreria di Italiangourmet e nella seconda sala espositiva, dove l'azienda potrà esporre i suoi prodotti, organizzare degustazioni. Lo spazio espositivo sarà a cura di Italian Gourmet, la personalizzazione a cura dell'azienda sponsor.

SPONSORIZZAZIONE IN ESCLUSIVA SOCIAL MEDIA ROOM

Lo sponsor potrà personalizzare una parte della sala dedicata alle attività social di Italian Gourmet con una sua postazione, dove organizzare attività e interviste, sia in coordinamento con l'organizzatore sia in autonomia.

TUTTI I NOSTRI PARTNER



italiangourmet

con il patrocinio e la collaborazione
dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
e di Relais Desserts
organizza

WPS
World Pastry Stars

INTERNATIONAL PASTRY CONGRESS

VII EDIZIONE

italiangourmet

VIALE GIULIO RICHARD, 1/A
20143 MILANO
Tel. 0281830632

wps.italiangourmet.it

Per info: ordini@dbinformation.it