ferro POLIS
beverage&co.

OPEN DAY
LUNEDÌ 4 APRILE 2022 | dalle ore 10.30 alle ore 18.00

ferrowine Piazza Drago 20 | 30016 Jesolo Lido (VE)

invito Riservato ad Operatori Ho.re.ca | INGRESSO CONSENTITO SOLO CON GREEN PASS RAFFORZATO

Per partecipare presentare questo modulo compilato nell'area accoglienza presente nel giorno dell'evento

nome società _____

signore/a _____ accompagnatore _____

indirizzo _____

comune _____ provincia _____ cap. _____

e-mail _____ tel. _____

cell. _____

nome esercizio _____

indirizzo _____

le interessa la visita del nostro commerciale? ☐ SI ☐ NO

La informiamo che secondo quanto disposto dall' art. 13 e seguenti del GDPR codice in materia di protezione dei dati personali", il Cliente ha diritto, in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i Suoi dati o semplicemente, opporsi al loro utilizzo per le finalità qui indicate ed inoltre di ottenere informazioni sulle iniziative di cui è reso partecipe. Tale diritto potrà essere esercitato a mezzo lettera raccomandata, fax o posta elettronica inviati a: **FERRO DISTRIBUZIONE SRL - Borgo Padova 101/A - 31033 Castelfranco V.to (TV) T +39 0423.494314 - F + 39 0423.721048 - info@ferrodistribuzione.it | www.ferrodistribuzione.it**

ferro
beverage&co.

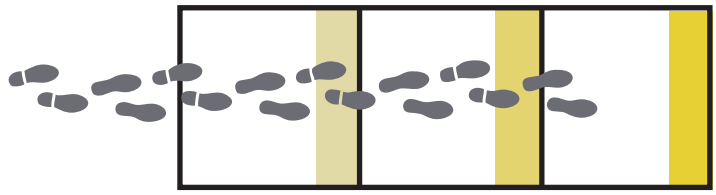
OPEN DAY | **Lunedì 4 Aprile 2022** | dalle ore 10.30 alle ore 18.00

Il 4 aprile, nello Store Ferrowine di Jesolo, apriamo le nostre porte, le bottiglie delle nostre selezioni e non solo: i nostri Specialist condivideranno con voi le loro conoscenze, per capire le tendenze, imprevisti e probabilità del mercato del beverage e dare qualche suggerimento per creare un vantaggio competitivo per i vostri locali.

EVENTO GRATUITO RISERVATO AGLI OPERATORI HORECA. Prenotazione consigliata, posti limitati.

Ingresso consentito solo con green pass rafforzato. Per maggiori informazioni: info@ferrowine.it - 345.6625601

STRADA DELLA BIRRA



IL MERCATO DEL VINO

con Marco Santi

Ogni seminario ha la **durata di 30 minuti** ed è accompagnato da una **degustazione di prodotti** della **selezione Ferro**

inizio ore 11.00
inizio ore 14.45
I trend del vino sul mercato Ho.Re.Ca. 2021 nell'ottica 2022. Quali le conferme, le crescite flat e quali le nuove possibilità nel mercato vino.
inizio ore 12.30
inizio ore 15.30
Il vino francese, un fenomeno in crescita e sempre più accessibile. Una fotografia oggettiva sul posizionamento dei vini d'oltralpe in Italia ed un focus sul nostro portafoglio di importazione per mescite e carte vino.
inizio ore 13.15
inizio ore 17.00
Il vino naturale, da vini di nicchia con una brutta reputazione all'approdo nella "ristorazione stellata". Vino biologico, biodinamico e vino naturale. Un po' di chiarezza su un fenomeno globale che spazia dalla GDO alle mescite più attente.

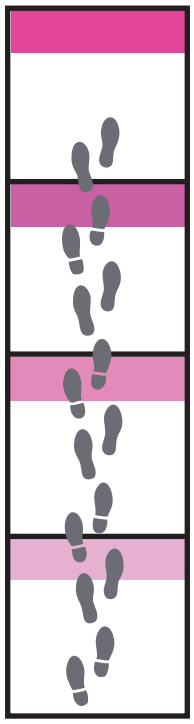
IL MERCATO DELLE BIRRE ARTIGIANALI

con Mauro Gobbo

Ogni seminario ha la **durata di 30 minuti** ed è accompagnato da una **degustazione di prodotti** della **selezione Ferro**

inizio ore 11.45
inizio ore 14.45
La birra artigianale oltre i confini del pub: le opportunità nel suo valore aggiunto.
inizio ore 12.30
inizio ore 16.15
Birra e aperitivo: migliorare un binomio perfetto è possibile.
inizio ore 14.00
inizio ore 17.00
L'importanza del servizio della birra nella fidelizzazione del cliente. Selezionare la migliore non è sufficiente: l'eccellenza passa per il servizio

STRADA DEL VINO



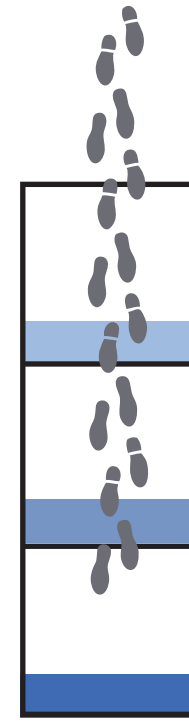
ENTRA
E RITIRA IL PASS

IL MERCATO DEGLI SPIRIT

con Gabriele Menini

Ogni seminario ha la **durata di 30 minuti** ed è accompagnato da una **degustazione di prodotti** della **selezione Ferro**

inizio ore 11.00
inizio ore 14.00
Criterio e vantaggi di utilizzo della selezione Spirits.
inizio ore 11.45
inizio ore 15.30
Gli item di valutazione di un distillato.
inizio ore 13.15
inizio ore 16.15
Iter tra passato e futuro nel mondo del Barteding.



STRADA DEGLI SPIRIT

CRONOLOGIA SEMINARI CON DEGUSTAZIONE

ore 11.00: i trend del vino
ore 11.00: criterio e vantaggi di utilizzo della selezione Spirits
ore 11.45: la birra artigianale oltre i confini del pub
ore 11.45: gli item di valutazione di un distillato
ore 12.30: il vino francese
ore 12.30: birra e aperitivo
ore 13.15: il vino naturale
ore 13.15: iter tra passato e futuro nel mondo del Barteding
ore 14.00: l'importanza del servizio della birra
ore 14.00: criterio e vantaggi di utilizzo della selezione Spirits
ore 14.45: i trend del vino
ore 14.45: la birra artigianale oltre i confini del pub
ore 15.30: il vino francese
ore 15.30: gli item di valutazione di un distillato
ore 16.15: birra e aperitivo
ore 16.15: iter tra passato e futuro nel mondo del Barteding
ore 17.00: il vino naturale
ore 17.00: l'importanza del servizio della birra

PRENOTA I TUOI SEMINARI

info@ferrowine.it