



PER ALBERGHI RISTORANTI E PUBBLICI ESERCIZI



fieracaorle@expomar.it
tel. 0421 84269

www.fieraaltoadriatico.it

EXPO

ALBERGHI RISTORANTI PUBBLICI ESERCIZI



CAORLE
21·22·23^e24
FEBBRAIO

**HOTEL
GELATO
PIZZA
RISTO** *day*

TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 19.00

COLORA LA TUA FIERA PARTECIPANDO A SEMINARI, DIMOSTRAZIONI e DEGUSTAZIONI

EXPO 2016

Tante novità in fiera a Caorle anche nel 2016

Il Palaexpomar ospita dal 21 al 24 Febbraio prossimi la 46a edizione della Settimana Acquisti dell'Albergatore, rivolta agli operatori HORECA del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, alla ricerca di novità merceologiche per un *management* aziendale sempre più proficuo.

Oltre 110 aziende espositrici presenteranno il meglio della produzione di beni e servizi, cibo e attrezzature.

È stato allestito un cartellone ricco di iniziative quali corsi di cucina e seminari di *web marketing* con l'obiettivo di far crescere con gli operatori la qualità dell'offerta turistica.

Perché da quest'anno il logo diventa "Black and White"? L'idea è quella di stimolare gli operatori del settore HORECA ad essere presenti in modo attivo, dando così un contributo unico in ogni momento dell'expo. Il filo conduttore del 2016 diventa quindi **colora la fiera partecipando alle dimostrazioni, ai seminari, alle degustazioni, proprio perché le persone sono i colori della fiera.**

"Rinnova con l'architetto" e la "Borsa del Lavoro" sono tra le novità in Fiera, alle quali vi invitiamo a partecipare, registrandovi gratuitamente sul sito fieraaltoadriatico.eventbrite.it o inviando una mail a fieracaorle@expomar.it

Benvenuti a Caorle e buona fiera a tutti

Booking.com

in Fiera a Caorle

per una risposta a tutte le vostre domande

I 100 ESPOSITORI IN FIERA

ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

ATTREZZATURE E IMPIANTI

ARTICOLI PUBBLICITARI E PROMOZIONALI

**ARREDO CONTRACT, ARREDO BAGNI E
COMPLEMENTI, ARREDO ESTERNO**

BEVANDE E SOFT DRINKS

BIRRE, VINI, SPUMANTI E CHAMPAGNE

FORNITURE ALBERGHIERE, PORCELLANE, POSATERIE

GRANDI CUCINE ED IMPIANTI

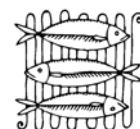
LINEA CORTESIA E PRODOTTI PER LA PULIZIA

MACCHINE PER LA PULIZIA PROFESSIONALE

PRODOTTI ALIMENTARI PER IL CATERING

SOFTWARE, TECNOLOGIE E SERVIZI

SPECIALITÀ TIPICHE REGIONALI



I cinquemila metri quadrati della Fiera di Caorle ospitano quest'anno un centinaio di aziende in rappresentanza di oltre duecento marchi. Accolgono, inoltre, convegni e simposi di particolare interesse per gli operatori turistico-economici.



Ricordiamo che la partecipazione ai convegni è completamente gratuita.

È consigliata la registrazione collegandosi al sito:

fieraaltoadiatico.eventbrite.it

o inviando una mail all'indirizzo: **fieracaorle@expomar.it**

oppure un fax allo **0421 84269**.

Le novità in Fiera del 2016



Domenica 21 Febbraio dalle 14 alle 17 Il Re della Sfoglia

Lo Showcooking di **Chef Beniamino Baleotti**
Direttamente dal programma **DettoFatto di Rai2**



“Rinnova con l’architetto”

Da lunedì 22 a mercoledì 24 febbraio in Fiera è allestita un’area dedicata agli architetti. In questo spazio i tecnici potranno incontrare gli operatori del turismo e fornire loro piccole soluzioni e consulenze allo scopo di arredare, migliorare e abbellire gli spazi sia all’interno, che all’esterno, di hotel e ristoranti. È evidentemente un’occasione unica per trovare i giusti spunti e le nuove idee suggerite da tecnici preparati, utile ad ottenere la possibilità di rinnovare la propria struttura.



“Borsa del Lavoro”

Colloqui conoscitivi tra imprenditori e futuri collaboratori in vista della stagione estiva 2016

Mercoledì 24 febbraio è la giornata dedicata all’incontro tra l’offerta e la ricerca di lavoro. L’idea nasce dall’esigenza degli imprenditori della costa Adriatica e dell’immediato entroterra, di avere a disposizione un momento dedicato alla conoscenza di coloro che cercano lavoro nel settore HORECA e comprendere in anticipo le competenze e le esperienze. È il modo migliore per gestire la successiva fase di selezione del potenziale collaboratore.



“Ristò in Fiera”

Tutti i giorni è disponibile il servizio bar e ristorante per i visitatori e gli espositori in Fiera



EXPO 2016



domenica 21 febbraio

La giornata inaugurale da colorare

APERTURA ore 10.00

La giornata inaugurale della Fiera sarà valorizzata dall'intervento del **Prof. Giandomenico Porto**, esperto di storia e cultura veneziana.

Il tema trattato è: "Dalla 'Venetia Maritima' alla Città Metropolitana: appunti e considerazioni su una storia di lunga durata". L'argomento è incentrato sui fattori che legano i territori dell'Estuario nord dalla Venezia primigenia al progetto della Città Metropolitana, a cominciare dai luoghi culturali che veicolano lo sviluppo di un turismo di qualità, come Altino, Caorle, Alvisopoli e Concordia Sagitaria.

Il seminario è organizzato dall'Ente Bilaterale del Turismo in collaborazione con Venezia Expomar Caorle.

Seguirà il taglio del nastro, preceduto dal saluto delle autorità istituzionali e dalla presentazione delle novità in Fiera in questa edizione.

Beniamino, Lo Chef di Caterina Balivo

Propone Le Migliori Ricette Regionali Rivisti Alla Bolognese.

Beniamino Baleotti, come è noto, è il "Re della sfoglia" ed il testimonial della cucina tradizionale bolognese. Da due anni è il "tutor" di Detto Fatto.

Grande successo della cucina di Detto Fatto: in ogni puntata a cui partecipa su Rai2 presenta un piatto regionale italiano reinventato alla moda emiliana.

Fra le ricette dei piatti tradizionali di maggior successo ci sono i "ravioli sudtirolesi", i celebri "schlutzkrapfen", seguiti dalle "trofie al pesto" liguri, dagli "scialatielli" napoletani e le "orecchiette" pugliesi, ecc.



"Incontra la pizza"

Negli stand degustazioni e attività scolastiche con esperti pizzaioli

L'uovo pasquale di Danilo Freguja e la colomba di Ilario Pigozzo. La pasticceria a quattro mani presentata dal Maestro Cioccolatiere Danilo Freguja e dal Maestro del Panettone Ilario Pigozzo.

Danilo Freguja fin dall'inizio della sua professione è sensibile ed attento a stimoli ed informazioni, curioso nel fare scoperte e svelare meraviglie nel campo dell'arte pasticciera perché per lui la pasticceria è ARTE. Ogni sua opera che sia una torta, un pasticcino o un cioccolatino, è realizzata mescolando le migliori materie prime, le conoscenze professionali, le nozioni tecniche e la creatività, provocando un'emozione che cattura, seduce e commuove, arrivando all'anima infondendo felicità in chi li degusta.



Ilario Pigozzo, pasticcere da una vita, conserva una tradizione tramandata da papà Germano e mamma Giovanna. Il pasticcere vicentino ha ottenuto un riconoscimento dalla giuria indipendente presieduta dal Maestro Iginio Massari presso la sede del CAST Alimenti. E visto l'alto livello della sua produzione, inoltre, la giuria ha deciso di conferirgli anche un riconoscimento speciale in qualità di produttore del "Miglior panettone della regione Veneto".



«Il segreto del nostro panettone? Dalle materie prime di alta qualità, al lievito madre, alla cura e all'attenzione dei particolari. Ci vogliono tre giorni per prepararne uno».



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

Fisar in Fiera (dalle ore 15:00)

**Grappa & Miscelazione: un amore difficile,
una sfida possibile!** - a cura di Nicola Brotto
*Intervento organizzato da FISAR Delegazione di
Portogruaro-Caorle*

Dall'Oriente all'Italia: piatti con prodotti italiani e orientali
La cucina Creativa dello Chef Executive Orlando Scaggiante propone piatti originali e orientale come il *sushi all'italiana*

La cucina creativa di Orlando Scaggiante ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Il più importante sicuramente è la stella Michelin che gli fu data al ristorante Antico Spessotto di Portogruaro nel 1976, quando aveva solo 26 anni. Ha lavorato in prestigiosi hotel come il Cristallo di Cortina, il Savoia di Trieste. La sua più grande passione rimane l'intaglio dei vegetali dove diviene un vero e proprio maestro pioniere.



Dalla tradizione Tiki ai celebri Rum Cocktail caraibici: un'ispirazione esotica nella storia della miscelazione.

dalle ore 14:00

Tiki è lo stile che caratterizza i cocktail eccentrici, ironici e colorati che vengono guarniti con vistose decorazioni e composizioni floreali e vengono serviti in recipienti originali come ananas e noci di cocco svuotate, tazze di legno intagliate. La base tipica di questi cocktail è lo spirit caraibico per eccellenza: il rum al quale si mescolano sciroppi, succhi e frutta tropicale.

Daniele Salvatori, titolare della scuola per barman e baristi Uba360 di Mestre (VE), presenta il corso sulla preparazione di Rum Cocktail caraibici quali in Mojito, il Daiquiri e il Jamaican Mule.



Collane di fiori tropicali, ukulele in sottofondo, camicie colorate, palme e frutta esotica: sono questi gli elementi di un'ambientazione Tiki Style. Il termine prende il nome dai totem, scolpiti in pietra o in legno, raffiguranti divinità dalle sembianze umane. Sono espressione della cultura polinesiana, hawaiana e caraibica, esportata prima in America, in particolare in California e in Florida, poi in tutto il mondo. L'ispirazione Tiki ha influenzato vari ambiti: l'arredamento, l'oggettistica, l'abbigliamento e persino i cocktail.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Breve storia del rum
- differenza tra rum agricoli e rum industriali
- Il Ron spagnolo, il rum inglese e il rhum francese
- Breve storia della Damoiseau
- Assaggi dei diversi tipi di Rhum Damoiseau
- Breve storia del TIKI pop culture
- Gli home made fondamentali per la TIKI Style
- La moda TIKI
- I cocktail TIKI più famosi

Tiki è lo stile che caratterizza i cocktail in maniera eccentrica, ironica, colorata, sopra le righe. Guarniti con vistose decorazioni come ombrellini, fiori, pappagallini, o dai recipienti originali come ananas e noci di cocco svuotate, tazze di legno intagliate. La base tipica di questococktail è lo spirit caraibico per eccellenza: il rum. A questo si mescolano sciroppi e succhi, meglio se freschi e tropicali, a cui si aggiungono fette di frutta.

EXPO 2016

lunedì 22 febbraio

Eventi e Territorio intorno al Lemene: dove l'esperienza crea valore

I fattori strategici per rafforzare l'identità dei marchi d'area e creare opportunità per il turismo ed il commercio locali.

Dalle ore 10:00 alle 12:30

Coordina: Dott. Sommariva

Convegno organizzato da Distretto del Commercio "GiraLemene" e Odg - DMO Caorle in collaborazione con Confcommercio

APP 100 % RICICLO DI ASVO SPA SUI SERVIZI AMBIENTALI DEL TERRITORIO

Alle ore 11:00

Presentazione ufficiale della APP 100% RICICLO di Asvo Spa all'interno dei padiglioni della Fiera. La partecipazione è libera

Il Food Style e l'arte di impiattare e di proporre piatti di cucina creativa

Anche l'occhio vuole la sua parte

Dalle 10:00 alle 12:30

Percorso formativo a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia

Cicchetti Veneziani. Venezia e i suoi cicchetti:

l'osteria tra tradizione e innovazione

Dalle ore 14:00 alle 16:30

Che cos'è un cicchetto? Soltanto uno stuzzichino da consumare al volo insieme ad un bicchiere di vino o una vera e propria arte che caratterizza tutto il Veneto?

A rispondere alla nostra domanda saranno gli esperti del settore, coloro che tra enoteche e osterie lavorano a stretto contatto con la tradizione di quel piccolo assaggio culinario di pesce o di carne, caldo o freddo, consumato sorseggiando una buona "ombra de vin".

Intervento a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia



Comunicare davvero: l'ABC della comunicazione in pillole
Gestire l'obiezione e il cliente difficile. Approccio e comunicazione orientata al cliente

Alle ore 10:00

Il seminario si propone di raggiungere l'obiettivo della corretta comunicazione senza fraintendimenti, esaminando l'atteggiamento, la prossemica, ovvero la disciplina che studia i gesti e la comunicazione non verbale, il modo di porsi, per esprimersi al meglio in ogni occasione.

Relatore: Adriano Berton, coach e scrittore esperto in comunicazione.

Percorso formativo a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia

Guerrilla Marketing: Tecniche innovative di comunicazione basate sull'inusualità, sulla spettacolarizzazione e la creatività.

A cura di Federico Belloni di TSM Consulting

Seminario formativo a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia

Revenue Management

dalle 15:00 alle 17:00

Il corso fornisce le nozioni essenziali sul Revenue Management e su come ottimizzare i profitti dell'hotel. Nel corso vengono spiegate tecniche e strumenti che consentono di scegliere le migliori strategie di prezzo su diversi canali di distribuzione per massimizzare il profitto in ogni momento della stagione.

Relazione: David Semenzato, autore del libro "Il futuro del web marketing. I perché le aziende utilizzano Internet come strumento di lavoro"

Seminario formativo organizzato in collaborazione con Odg - DMO Caorle e Time2Marketing



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

Fisar in Fiera

Il Formaggio si mangia con le mani?

Dalle 17:00

Con il giornalista e Gourmet Fabio Guerra

Intervento organizzato da FISAR

Delegazione di Portogruaro-Caorle

Incontra i Pizzaioli

Assaggi e degustazioni presso gli stand degli espositori.



Per Albergatori, Ristoranti e Pubblici esercizi

EXPO 2016

martedì 23 febbraio

Cucina Crudista di Mattia Carnelos insieme a Sara Cargnello

Un focus sulla cucina crudista. Lo Show Cooking sarà alternato da una parte teorica e una parte pratica in cui verranno mostrati i procedimenti e *la mise en place* del piatto. La proposta dei piatti nel menù è stagionale.

Mattia Carnelos, dopo aver completato gli studi alberghieri, ha maturato diverse esperienze nel settore alberghiero ristorativo mantenendosi attivo in location italiane ed estere come Brighton e Buenos Aires.

Ha inoltre frequentato a Los Angeles in California il corso base ed avanzato alla Matthew Kenney Academy, ente specializzato nella cucina crudista.

Sara Cargnello, autrice di libri sull'alimentazione crudista e il benessere naturale. Vegana da molti anni, laureata in Scienze Ambientali, ha un diploma di Nutritional Therapist e un Master in Nutrizione e dietetica Vegetariana. Grazie al primo blog italiano (www.crudismo.com) dedicato, nel 2004, ha aperto la strada al crudismo in Italia. Ha vissuto e viaggiato in Inghilterra e negli Usa, facendo esperienza diretta del Raw Food internazionale.



Sostenibilità finanziaria per la riqualificazione alberghiera della costa veneziana"

Dall'analisi di bilancio e dei flussi turistici risposte concrete al comparto baleare

Convegno organizzato da Fidi Impresa & Turismo Veneto

dalle ore
10:00

Fisar in Fiera La carta dei vini è superata?

Dalle ore 16:30

Approfondimento alla preparazione del personale di sala nella ristorazione - A cura del Sommelier FISAR Giuseppe Tonetto

Intervento organizzato da FISAR Delegazione di Portogruaro-Caorle



Breakfast a 5 stelle: la colazione classica e innovativa per tutti, dal senza glutine al vegano. (dalle ore 10:30 alle ore 12:30)

Creazioni di pasticceria anche per celiaci e vegani: un'intolleranza non significa rinunciare al piacere di una buona prima colazione. Accogliere i propri ospiti intolleranti con professionalità, discrezione e attenzione è una sfida per poter offrire servizi di qualità e di alto livello sempre innovativi e a km 0.

Lo Chef **Luca Borelli** presenterà un master dedicato ai dolci, senza glutine e Vegan Ok. Saranno inoltre proposti abbinamenti per la preparazione di colazioni e piatti salati.



Spritz Time e le nuove tendenze dell'happy hour dal tradizionale al molecolare. (dalle ore 14:00 alle ore 16:00)

In principio c'era lo Spritz... Oggi il celebre aperitivo Veneto viene reinterpretato da Fabbri in chiave moderna, tra accostamenti di food pairing e divagazioni molecolari. *"Anticipare le tendenze significa stare sempre un passo avanti!"*

Il barman **Daniele Salvatori** presenterà un master dove stupirà i clienti con idee di semplice realizzazione.

I due Percorsi formativi sono a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia in collaborazione con Fabbri1905

Content Management (dalle ore 10:00 alle 13:00)

Il corso intende fornire nozioni pratiche e strumenti per imparare a creare, gestire e distribuire al meglio i contenuti sul web. Durante la lezione vengono affrontate tutte le tematiche relative alla creazione di un piano editoriale, su come creare contenuti, video e immagini efficaci e come veicarli nel modo corretto per incrementare le prenotazioni.

Relatrice: Miriam Bertoli, consulente, formatrice e divulgatrice di marketing digitale, aiuta le aziende e le organizzazioni ad abitare il web e a utilizzarlo al meglio per realizzare i loro obiettivi di business. Attraverso la formazione diffonde competenze e buone pratiche per migliorare, innovare e portare cambiamenti positivi.

Seminario formativo organizzato da Odg - DMO Caorle e Time2Marketing

Strategia Web Marketing (dalle 15:00 alle 17:00)

Il corso fornisce tutti gli strumenti necessari per capire come allocare al meglio il budget disponibile per il web marketing. Durante la lezione vengono fornite tutte le nozioni necessarie a capire come, partendo dall'analisi dei dati, è possibile definire gli obiettivi, identificare una strategia e scegliere gli strumenti più adatti a realizzarla.

Relatore: Antonio Maresca Supporta le aziende turistiche nel loro percorso su Internet. L'esperienza maturata e i risultati ottenuti, mi consentono di proporre, alle imprese della ricettività, le migliori soluzioni per rendere proficua la loro **presenza web**. Si definisce un imprenditore prestato al mondo della consulenza e della formazione. Il suo motto? "Il fare prima del dire, mani sporche ed obiettivi chiari."

Seminario formativo organizzato da Odg - DMO Caorle e Time2Marketing.

EXPO 2016

mercoledì 24 febbraio

Il buongiorno si vede dal mattino
Il milk design, decorazioni di caffè e cappuccino
dalle 10:00 alle 12:30
a cura di Daniele Salvatori
*Percorso formativo a cura dell'Ente Bilaterale
del Turismo della Provincia di Venezia*



Costruire un menù d'albergo e ristorante
dalle 10:00 alle 12:30

Accorgimenti sull'utilizzo e la conservazione delle materie prime, con particolare attenzione alla stagionalità, al food cost e alla diverse occasioni a cura di Orlando Scaggiante.

Percorso formativo a cura dell'Ente Bilaterale del Turismo della Provincia di Venezia

Selezione e gestione del personale
dalle 10:00 alle 13:00

Un esperto in Human Resources propone indicazioni pratiche sulla selezione e gestione del personale stagionale. Durante il convegno vengono affrontate tutte le problematiche tipiche del processo di selezione fornendo soluzioni e consigli per scegliere al meglio lo staff della struttura.

Relatore: Nicola Bertin, di Kairos Consulting

Seminario formativo organizzato da Odg - DMO Caorle e Time2Marketing

“Ristò in Fiera”

Tutti i giorni è disponibile il servizio bar e ristorante per i visitatori e gli espositori in Fiera

**Booking.com, le opportunità di una partnership
dalle ore 14:00**

Il corso presenta le principali novità della collaborazione con Booking.com; durante l'incontro verranno approfondite le tematiche relative a come ottimizzare la partnership, alla creazione di nuovi segmenti di clientela e alle nuove opportunità per la gestione delle vendite online.

Relatori: il team di Booking.com, sede di Venezia.

Booking.com

in Fiera a Caorle

per una risposta a tutte le vostre domande

Borsa del Lavoro

dalle ore 14:30 alle 16:00

Colloqui conoscitivi tra imprenditori e futuri collaboratori in vista della stagione estiva 2016.

La giornata è dedicata all'incontro tra l'offerta e la ricerca di lavoro. L'idea nasce dall'esigenza degli imprenditori della costa Adriatica e dell'immediato entroterra, di avere a disposizione un momento dedicato alla conoscenza di coloro che cercano lavoro nel settore HORECA e comprendere in anticipo le competenze e le esperienze. È il modo migliore per gestire la successiva fase di selezione del potenziale collaboratore.



Premio "CaorleTurismo"

ore 17:30

Consegna del Premio "CaorleTurismo" 2016 ad un imprenditore turistico locale. Il premio è a cura dell'Amministrazione comunale di Caorle.

Ricordiamo che la partecipazione ai convegni è completamente gratuita.

È consigliata la registrazione collegandosi al sito:

fieraaltoadriatico.eventbrite.it

o inviando una mail all'indirizzo: **fieracaorle@expomar.it**

oppure un fax allo **0421 84269**.

FABRI

1905

In Fiera a Caorle



APERITIVO DI INIZIO FIERA

RISTORAZIONE 5★ ConfetTua

RICETTE PER PIATTI SALATI

RICETTE IDEALI PER I FORMAGGI

Salmoncino con Confettura di ZUCCHINE e ZENZERO



COLAZIONE 5



MOLECULAR MIXOLOG



SPRITZ LE NUOVE TENDENZE

Spritz Hugo

Cubetti di ghiaccio
Prosecco
Mixybar Fiori di Sambuco
Soda water



Amarena Spritz

Cubetti di ghiaccio
Prosecco
Sciroppo delle Amarene
Bitter
Soda water



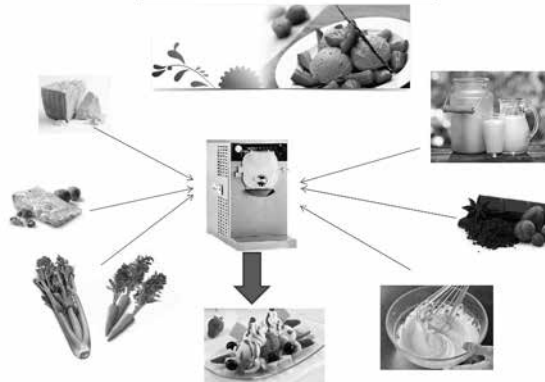
SEGUITE GLI EVENTI IN FIERA

Domenica 21 Febbraio
in occasione dell'inaugurazione della
manifestazione aperitivo di benvenuto,

Martedì 23 Febbraio
dalle ore 10,30 alle ore 12,30 **Breakfast a**
5 stelle

Martedì 23 Febbraio Dalle ore 14,00 alle
16,00 **«Spritz Time»**

GELATI DOLCI E SALATI



Ringraziamenti

La Fiera dell'Alto Adriatico ringrazia per la collaborazione i Comuni di Caorle e Jesolo, l'Associazione Jesolana Albergatori, l'Associazione Albergatori Caorle, l'Associazione Albergatori Bibione, l'ASVO, la Federalberghi Veneto, la Confcommercio di Portogruaro, l'Ente Bilaterale Turismo, la Scuola Alberghiera "Giovanni XXIII", Ristolemene e Ristorazione Tipica Caorlotta, Gruppo C.A.S.A. e l'Odg - DMO Caorle.

www.fieraaltoadriatico.eventbrite.it



I SEMINARI, I CORSI DI CUCINA, GLI EVENTI, LA RASSEGNA ESPOSITIVA, GODONO DEL SOSTEGNO DELLA



100% RICICLO
LA NUOVA APP
PER DISPOSITIVI
MOBILI



Scarica l'applicazione gratuita
100% RICICLO - ASVO



- Detergenza e Tecniche del Pulito
- Idropitture Smalti Ferramenta Fai da Te
- Attrezzature Alberghiere e per Pizzerie
- Soluzioni Professionali a 360°

Il Vostro Partner ideale per lavorare e soggiornare in un ambiente sano e pulito.
Offriamo qualità costante, e competenza tecnica.



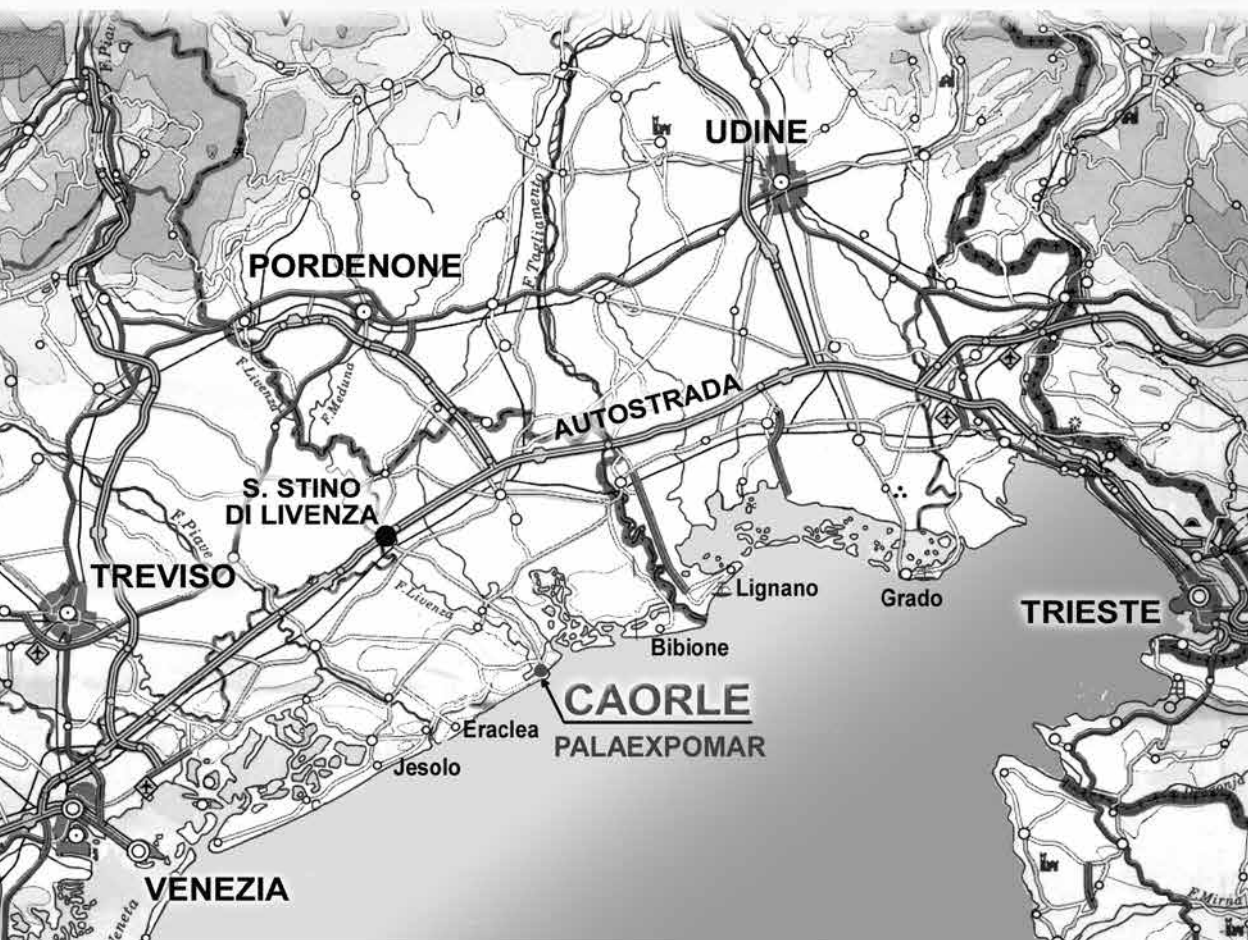
impac S.p.A.

Via Gritti, 36 - 30021 P.ta S.Margherita di Caorle (VE)
www.impacsr.com Email: info@impacsr.com

Tel. 0421-260624 Tel./Fax 0421-260252

Prodotto Ecologico certificato Ecolabel - Detergenti - Detergenti - Alberghiere - Casalinghi
Attrezzature per Pizzerie - Prodotti vari per Pulizie - Eletticità - Idraulica - Giardinaggio
Ferramenta - Prodotti per imbarcazioni - Idropitture - Smalti - Fai da Te - Antinfiammatori

COME ARRIVARE A CAORLE



COME ARRIVARCI ON-LINE

scarica il biglietto su:
www.fieraaltoadriatico.eventbrite.it



Collegati al blog ufficiale
di Expo Caorle 2016



ORGANIZZAZIONE:



PALAEXPOMAR:

Caorle - Viale Aldo Moro, 21
tel. e fax 0421.84269
fieraaltoadriatico.eventbrite.it
fieracaorle@expomar.it

