



**SOGEGROSS**  
self service all'ingrosso



**Più Menù Expo** è la prima manifestazione nel Nord Ovest interamente dedicata ai professionisti della Ristorazione Collettiva e del “Fuoricasa”.

Proprio quest'ultimo ambito è di particolare interesse per **Sogegross** che sarà presente in un' importante area espositiva con l'obiettivo di essere un punto di incontro tra i gestori di pubblici esercizi e le aziende fornitrici di materie prime e servizi.

**In collaborazione con alcuni professionisti di questi due mondi, Sogegross organizzerà all'interno del proprio spazio degli eventi speciali per fornire spunti e indicazioni utili per una efficiente gestione di un locale pubblico.**

**Nell'arco dei tre giorni di manifestazione, all'interno dell'area Sogegross si alterneranno eventi legati ad un tema o ad un prodotto specifico ad altri in cui verranno affrontati argomenti di interesse più generale:**

### **Eventi a tema**

*Sono i momenti dedicati ai grandi protagonisti della cucina Italiana come il Prosciutto di Parma o il Grana Padano o ad alcune delle tipicità delle nostre regioni come il Pesto Ligure o le Tome Piemontesi. I prodotti verranno presentati nelle loro caratteristiche tecniche e organolettiche per poi essere lavorati a vista.*

### **Eventi formativi**

*Sono i momenti riservati ai professionisti del settore, come cuochi e pasticceri, che metteranno la propria esperienza a disposizione dei visitatori nell'illustrare alcuni aspetti fondamentali della loro attività come per esempio: la selezione delle giuste materie prime, alcune tecniche di lavorazione, idee innovative per la creazione di un menu completo o i vantaggi di una corretta presentazione dei piatti.*