



17 a 20 de Julho de 2014
Juazeiro, Bahia





17 A 20 DE JULHO DE 2014

A **I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco** é o momento de apresentar os sabores que estão à mesa no sertão. Com conhecimento, profissionalismo, inovação e paixão pelos valores locais, o evento propõe traduzir os insumos típicos regionais em prazer pelo comer bem. Além disso, é oportuno instigar a classe empresarial para o empreendedorismo no setor.

Ao longo dos últimos anos, a região do Vale do São Francisco, compreendida por cidades margeadas pelo rio entre os estados da Bahia e Pernambuco, tornou-se referência internacional na produção de frutas, graças à tecnologia de irrigação aliada às condições climáticas. Atualmente, são 120 mil hectares de área irrigada que geram um faturamento em exportação (uva e manga) de US\$ 102 milhões (2013).

O cultivo de uvas no sertão sanfranciscano faz da região a segunda maior produtora de vinhos finos do país. É também no Vale onde está concentrado o maior rebanho de caprinos e ovinos do Brasil, com destaque para a criação de raças de boa qualidade genética. Soma-se às novidades, a tradicional atividade pesqueira com suas espécies nativas e as introduzidas através da pesca em cativeiro.

É no cenário de uma economia crescente que a cidade de Juazeiro sedia, entre os dias 17 e 20 de julho de 2014, a **I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco**, para mostrar como a produção regional pode ser posta à mesa de qualquer lugar do mundo.

A cidade de Juazeiro, como sede do evento, faz uma referência histórica à navegação fluvial, que foi imprescindível para o progresso do Vale do São Francisco. O porto fluvial da cidade baiana, a partir da segunda metade do século XIX, foi o elo entre o Norte/Nordeste e o Centro/Sul do Brasil, através das embarcações a vapor que transportavam, além de pessoas, mercadorias que chegavam aqui como novidade.

Na área da antiga Companhia de Navegação do São Francisco, às margens do rio, a ACIAJ - Associação Comercial, Industrial e Agrícola de Juazeiro, como realizadora do evento, pretende reunir 12 mil pessoas - comunidade em geral e profissionais da área - para descobrir, degustar, aperfeiçoar e valorizar os sabores do sertão.



JUSTIFICATIVA



A agricultura irrigada é a base da economia do Vale do São Francisco. O resultado dos investimentos públicos e privados, ao longo das últimas quatro décadas, já são conhecidos em todo o mundo, junto com as frutas que conquistaram importantes mercados. Mais recentemente, empreendimentos cuidam em agregar valor à produção tradicional disponibilizando para o consumo produtos bem elaborados como vinhos e processados de frutas.

O crescimento da economia na região trouxe a expansão na oferta de bens e prestação de serviços, inclusive no trade turístico, para atender à demanda da população que também aumentou; aproximadamente dois milhões de pessoas atualmente. Somente as cidades de Juazeiro-BA e Petrolina-PE, que polarizam essa região como municípios de médio porte, somam mais de 500 mil habitantes e têm um PIB de mais de R\$ 5 bilhões (IBGE).

O atual contexto social, econômico e cultural do Vale do São Francisco justifica a realização de um evento como o que propõe a ACIAJ - Associação Comercial, Industrial e Agrícola de Juazeiro. É a oportunidade de apresentar os sabores regionais a quem pouco conhece; valorizar a produção local; reconhecer o talento de profissionais na área da gastronomia; oportunizar a atualização de conhecimentos no setor; suscitar a realização de negócios para a classe empresarial; oferecer um atrativo diferenciado para o lazer da comunidade e contribuir para a formação de um público mais consciente de seu patrimônio cultural.

A **I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco** deve oferecer um mix de atrativos que possibilite o intercâmbio entre nichos da economia regional. Dessa forma, há de se disponibilizar, no mesmo ambiente, conhecimento, experiências e oportunidades desde para quem está na vanguarda do mercado gourmet como para pequenos produtores rurais atentos às exigências de consumo.

Algumas experiências sinalizam a ampliação de mercado, por exemplo, para a agricultura familiar. A discussão obrigatória sobre sustentabilidade e a procura por produtos saudáveis apontam um direcionamento no trabalho de quem já oferta insumos tradicionais da caatinga, como o umbu e o bode. Aliás, geleias bem embaladas ao invés da fruta in natura e a opção pelo "cabrito" ao invés do "bode" já sugerem adequações no campo. O prato pronto e bem apresentado é a etapa final do percurso a ser seguido por quem está atento ao mercado que cresce, em média, 8% ao ano.

O evento é inédito, proposto pela ACIAJ - Associação Comercial, Industrial e Agrícola de Juazeiro, no ano em que a instituição celebra 70 anos de fundação. Ao longo desse período, a experiência na condução de grandes eventos, como a FENAGRI - Feira Nacional da Agricultura Irrigada, credencia a entidade para mais esse desafio: ratificar e potencializar a capacidade empreendedora do Vale do São Francisco.



JUAZEIRO

Realizar a **Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco** na cidade baiana é uma maneira de resgatar parte da história do progresso econômico da região. Em Juazeiro, situava-se o porto fluvial tão importante para a navegação pelo rio São Francisco. A partir da segunda metade do século XIX, durante cem anos, as viagens das embarcações entre Bahia e Minas Gerais fizeram, através de pessoas e mercadorias, um intercâmbio entre o Norte/Nordeste e Centro/Sul do Brasil, em que os alimentos “trocados” tiveram, certamente, uma grande contribuição para a formação de hábitos da população.

O local do evento é situado nas proximidades de um antigo equipamento que pertenceu à Companhia de Navegação do São Francisco, às margens ribeirinhas, onde, naturalmente, esse resgate histórico é evidenciado. O acesso ao local tem como ponto turístico a embarcação Saldanha Marinho, primeiro barco a vapor a navegar pelo Velho Chico, que está ancorado aberto à visitação e, atualmente, é ponto de partida de roteiro enoturístico que alia navegação, degustação de vinhos e passeio pela caatinga.



OBJETIVOS

A I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco pretende promover os produtos regionais através da experiência gourmet, oportunizando aperfeiçoamento aos profissionais da área e possibilidade de novos negócios às empresas do setor.

- III Promover os produtos da economia regional através da gastronomia;
- III Oportunizar ambientes de negócios entre produtores, indústrias, empresas, prestadores de serviços na área da gastronomia e consumidores em geral;
- III Oferecer programação diversificada para o aperfeiçoamento dos profissionais da região;
- III Auxiliar na promoção das boas iniciativas do segmento em nível regional;
- III Contribuir para o fortalecimento do turismo local.



PÚBLICO

As cidades do Vale do São Francisco reúnem uma população de aproximadamente **dois milhões de pessoas**. Juazeiro-BA e Petrolina-PE polarizam essa região como municípios de médio porte e somam mais de 500 mil habitantes.

A economia crescente vem atraindo diversos tipos de empreendimentos públicos e privados. Chegaram também profissionais das mais variadas regiões do país e até do exterior. Além deles, que formam uma considerável parcela da população, mais recentemente, vieram estudantes de vários estados atraídos pela oferta de cursos do ensino superior.

Esse público heterogêneo, com diferentes graus de conhecimento sobre a cultura regional, é o que deve formar a **I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco** em busca de uma experiência mais aproximada com a gastronomia local.

Além dos consumidores em geral, o evento pretende congrega:

- III Empresários do setor (restaurantes, bares, hotéis...)
- III Indústrias de equipamentos, mobiliário e utensílios
- III Fornecedores de alimentos e bebidas
- III Profissionais da área
- III Turistas

Com especial atenção às frutas regionais, o público infantil vivenciará experiências com propostas principalmente para alimentação escolar.

No total, o evento deve receber **12 mil pessoas** – com média de **3 mil visitas diárias** – e impactará, através da mídia, os demais habitantes de todo o Vale do São Francisco, prospectando público para edições futuras.



PROGRAMAÇÃO

Festival Gastronômico | Exposição em Estandes
Aulas show | Palestras | Cursos
Degustações | Consultorias e Rodada de Negócios



IVETE SANGALO - EMBAIXADORA DA GASTRONOMIA DO VALE DO SÃO FRANCISCO

E foi para homenagear a quem tanto se orgulha de suas raízes que a Feira de Gastronomia escolheu a artista juazeirense, Ivete Sangalo como a Embaixadora da gastronomia do Vale do São Francisco. Ivete que faz questão de declarar o amor pelo Nordeste e pela sua cidade natal, Juazeiro, é uma apreciadora declarada da carne de bode. O alimento, inclusive, faz parte da sua dieta.

E vai a dica para os chefs. Durante a I Feira de Gastronomia do Vale, o concurso gastronômico organizado pelo Senac e pela ABRASEL, homenageará a cantora com o prato intitulado Ivete Sangalo, tendo a carne de bode o ingrediente principal. Caprichem!



AÇÃO SOCIAL



LIGA BAHIANA CONTRA O CÂNCER

A ação social a ser feita pela I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco terá como beneficiária a Liga Bahiana Contra o Câncer que, desde sua inauguração, em 1952, vem acolhendo pacientes de todas as faixas etárias no tratamento contra o câncer.

Com sede em Salvador, o Hospital Aristides Maltez - órgão da LBCC - atende 3 mil pessoas em seus ambulatorios diariamente. São pacientes de praticamente todos os municípios da Bahia e de estados vizinhos. Entre os atendidos, estão usuários do SUS moradores do Vale do São Francisco, que recebem tratamento contra a doença na instituição considerada um centro de excelência.

TAPIOCARIA DO BEM



O valor arrecadado com as vendas no estande da TAPIOCARIA DO BEM, na Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco, será doado à Liga Bahiana Contra o Câncer como forma de retribuir sua prestação de serviços e incentivar a continuidade do trabalho especialmente em Oncopediatria.



COMUNICAÇÃO

O trabalho de divulgação da I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco seguirá o propósito de evidenciar a essência do projeto (os sabores do sertão à mesa) e seus objetivos, promovendo iniciativas, personagens e empresas que façam parte do evento.

Desde o lançamento até o pós-Feira, a intenção é produzir conteúdo que chame a atenção da mídia e, por consequência, do participante. Para tanto, contaremos com a utilização de meios de comunicação convencionais:

TVs
Rádios
Outdoors
Impressos
Internet

E usaremos também as redes sociais:

Facebook
Instagram
WhatsApp

O orçamento para publicidade e propaganda, previsto neste projeto, será otimizado com o aproveitamento também da mídia espontânea que, identificando o interesse jornalístico, dispensa o pagamento para a veiculação de notícias relacionadas ao assunto.

Uma equipe de profissionais se responsabilizará pela produção de conteúdo para: alimentar a comunicação institucional do evento, destacando patrocinadores e parceiros; ofertar conteúdo aos veículos de comunicação e interagir com o público participante de maneira a expor a Feira o necessário para que seus objetivos sejam alcançados.



PLANO DE COTAS

Descrição	Diamond	Master	Premium	Gold
Estande de exibição	80mt ²	72mt ²	48mt ²	
TV – Comerciais em emissoras locais	X			
Pórtico de Entrada	X	X	X	
Outdoor	X	X	X	
Folder	X	X	X	X
Spots em rádios regionais	X	X	X	X
Grachá de participantes	X	X	X	X
Certificado de cursos, palestras e workshop	X	X	X	X
Blimp	X	X	X	X
Peças de apoio e Web	X	X	X	X
Valores	R\$ 60.000,00	R\$ 40.000,00	R\$ 25.000,00	R\$ 10.000,00

CUSTOS DO EVENTO



ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR
01	Despesas com Lançamento	R\$ 40.000,00
02	Montagem e desmontagem Estandes	R\$ 200.000,00
03	Iluminação da Área do Evento	R\$ 35.000,00
04	Paisagismo, Decoração e Ambientação do Evento	R\$ 80.000,00
05	Sinalização / Portais / Pórticos	R\$ 15.000,00
06	Material de Expediente	R\$ 5.000,00
07	Segurança	R\$ 25.000,00
08	Sonorização	R\$ 12.000,00
09	Limpeza	R\$ 20.000,00
10	Serviços de Locução	R\$ 4.000,00
11	Coffee Break (Mini Cursos)	R\$ 30.000,00
12	Locação de Balões	R\$ 18.000,00
13	Comunicação e Publicidade	R\$ 90.000,00
14	Climatização do Evento	R\$ 20.000,00
15	Cerimonial	R\$ 5.000,00
16	Passagens Aéreas (Palestrantes)	R\$ 20.000,00
17	Confecção de Brides (Lançamento)	R\$ 8.000,00
18	Despesas com Hotéis	R\$ 6.000,00
19	Despesa com Áudio Visuais	R\$ 10.000,00
20	Serviços de Internet	R\$ 6.000,00
21	Assessoria Contábil	R\$ 5.000,00
22	Despesas Diversas (Montagem escritório)	R\$ 15.000,00
23	Ajuda de Custo (Colaboradores)	R\$ 25.000,00
24	Aluguel Escritório	R\$ 8.000,00
25	Locação de Veículo	R\$ 6.000,00
26	Despesas com Mini cursos	R\$ 15.000,00
27	Despesas com Palestrantes	R\$ 20.000,00
28	Despesas com Topógrafo/ Arquiteto	R\$ 10.000,00
29	Alimentação	R\$ 8.000,00
30	Despesas com Combustível	R\$ 3.000,00

TOTAL R\$ 764.000,00



MAPA DA FEIRA

I FEIRA DE GASTRONOMIA DO VALE DO SÃO FRANCISCO de 17 a 20 de julho de 2014



Comercialização: Nayara Bomfim - contato@gastronomiadovale.com - (74) 3612-8718

Lançamento



16 de Maio de 2014
Juazeiro - Bahia



O lançamento da I Feira de Gastronomia do Vale do São Francisco traduziu a essência do projeto: os sabores do sertão.

Os convidados foram acomodados num ambiente rústico, decorado com elementos regionais, numa noite onde foi rememorada a importância da navegação para o progresso econômico da região.

Empresários do setor e instituições parceiras ratificaram a importância de um evento como esse para o Vale, agregando valor à produção local e incentivando iniciativas empreendedoras que potencializem a gastronomia e o trade relacionado.







Depoimentos



Luric Pires – Secretário de Turismo de Petrolina

"A Feira fortalece nosso roteiro gastronômico. É uma feira que vem num bom momento, em que o turismo tem sido fomentado no Vale do São Francisco pelos dois estados, tanto Pernambuco como Bahia. O Vale tem mostrado muitas qualidades e capacidades. Nós temos o roteiro do Vinho e da Uva, temos o roteiro das Águas e agora o roteiro gastronômico que a Feira vem para fortalecer cada vez mais".



Sandra Figueiredo – Empresária

"Estou deslumbrada com o evento e super feliz. Para nós que estamos nesse ramo, nos sentimos num momento muito especial. Estou louca para que chegue logo a data. Já estou pensando em mil coisas para mostrar".



Lilian Koshiyama – Sommelier

"Estou muito feliz com essa Feira de Gastronomia e tenho certeza que várias pessoas vão poder apreciar o nosso vinho harmonizando com os nossos pratos".



Luciano Correia – Presidente da Câmara de Turismo do Vale

"Esse é um momento ímpar para a região, visto que nós estamos dentro de uma região com altas potencialidades da gastronomia como o peixe, o bode... toda a região tem a ganhar, tem muito a mostrar e muito a fazer. Eu acho que daqui vão nascer diversas oportunidades de negócios para todo o trade e toda a região do Vale do São Francisco".



Raimunda Lima Ferreira – Empresária

"Esse foi um evento maravilhoso, foi grande. Uma oportunidade que Juazeiro está tendo de mostrar ao mundo o que nós fazemos aqui com a nossa culinária, nossas frutas".



I FEIRA DE GASTRONOMIA DO VALE DO SÃO FRANCISCO

REALIZAÇÃO



APOIOS



COMERCIALIZAÇÃO

ACIAJ – NAIARA BONFIM

(74) 3612-8718 / 9197-1311

contato@gastronomiadovale.com