



PRAGUE

I LOVE



100% ITalian Style

Von 3. bis 5. Oktober 2013 steht das 4-Sterne Hotel Diplomat in Prag ganz im Zeichen von Italien. Erstmals präsentieren 80 italienische Handwerksbetriebe ihre Produkte in der tschechischen Hauptstadt. Fashion und Lifestyle, Essen und Trinken – das sind die genüsslichen Themen der Veranstaltung.

From 3 to 5 October, everything at the 4-star Diplomat Hotel in Prague will revolve around Italy when, for the first time, 80 Italian artisan enterprises present their products in the Czech capital. Fashion and lifestyle, food and drink – these are the event's delectable themes.



Unter der Schirmherrschaft der italienischen Botschaft in Prag werden Produkte mit absolutem Qualitätsanspruch präsentiert. Die dreitägige Veranstaltung bietet die einmalige Gelegenheit, die Erzeuger persönlich kennenzulernen, neue Marktnischen aufzuspüren, Geschäftskontakte zu knüpfen und Handelsbeziehungen aufzubauen. Der 3. Oktober ist für Fachbesucher reserviert – Gastronomen, Großhändler, Handelsbetriebe und Ladenbesitzer. An den anderen beiden Tagen ist die Messe auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Es kann gekostet und vor Ort gekauft werden!

Das Spektrum der interessanten Rahmenveranstaltungen reicht von Modeschauen über Weinverkostungen bis zu Kochshows ausgezeichneter Küchenchefs. Das fünfgängige Galadinner „Benvenuto“ am 3. Oktober gilt als absoluter Höhepunkt der Genussveranstaltung. Für den ultimativen

Genuss in höchster Vollendung sorgen an diesem Abend die mit 2-Michelin-Sternen dekorierten italienischen Köche Federico Delmonte und Erico Reanati gemeinsam mit Riccardo Lucque, einem der bekanntesten Gastronomen in Prag, und Vladimír Kovář, Executive Chef des 4-Sterne Diplomat Hotels. Die Gäste erwartet ein Galadinner der Superlative.

„I LOVE IT“ wurde von der „National Confederation of Artisans in Italy“ (CNA) gegründet, um italienische Handwerksbetriebe zu fördern sowie die Konsumenten für Slow Food, Slow Wine und Slow Fashion zu begeistern. Im Vordergrund steht das Bestreben, traditionelle und regionale Produkte zu erhalten, ihre Herkunft zu betonen und beim Konsumenten Verständnis für die aufwendige Produktion zu vermitteln.