**Terra Madre Salone del Gusto 2018 viaja a bordo de Fiat Professional**

* **Durante el evento que se celebrará del 20 al 24 de septiembre, el público podrá apreciar la versatilidad del Ducato, el *best seller* listo para apoyar a todos los profesionales en su actividad.**
* **Fiat Professional es el mejor socio para cada necesidad, no solo en términos de gama sino también de servicios.**

**Alcalá de Henares, 18 de septiembre 2018.-** Fiat Professional es el socio técnico del evento “Terra Madre Salone del Gusto 2018” de Turín, del 20 al 24 de septiembre. Se trata del evento internacional más importante dedicado a la cultura alimentaria y, como parte del evento, el público podrá visitar un gran mercado con expositores de los cinco continentes y productos de Slow Food. Además, se llevarán a cabo numerosas reuniones para descubrir la actual riqueza enogastronómica y ampliar los puntos de vista sobre el mundo de la alimentación. El tema de esta duodécima edición es “Food for change”, una invitación a reflexionar con responsabilidad sobre el comportamiento alimentario.

Durante el evento, se podrá conocer de cerca la versatilidad del Ducato, modelo líder del mercado gracias a sus logros tecnológicos y su capacidad para anticiparse a las necesidades del cliente. Desde 1981, Ducato ofrece la mejor base para transformaciones de cualquier tipo, contando con dimensiones mecánicas reducidas gracias al esquema técnico con tracción y motor delanteros. Después, de generación en generación, cada Ducato ha ido introduciendo innovaciones para mejorar la capacidad de transformación de los vehículos.

El modelo que se expone es una versión especial creada por StreetFoody, empresa toscana ubicada en Terranuova Bracciolini (provincia de Arezzo), líder en la producción de vehículos de “street food” adecuados para cualquier actividad. Cabe destacar la atención por los detalles, los elementos gráficos y los accesorios, combinados con un estudio exhaustivo de la ergonomía y practicidad de uso.

El ejemplardel Ducato transformado para las actividades de “street food” pone de relieve las innumerables posibilidades de transformación que permite la base Ducato, desde vehículos lanzadera hasta movilidad asistida, talleres móviles, vehículos con caja, aislados y con celda refrigerada, camper para el tiempo libre y vehículos para la administración pública. En resumen, puede satisfacerse cualquier actividad profesional o necesidad de movilidad con los vehículos transformados de Fiat Professional, como también lo demuestra la colaboración con los mejores carroceros europeos. Por no hablar de que la gama del *best seller* de Fiat Professional cuenta entre sus versiones de mayor éxito con el Ducato Natural Power, equipado con el motor de bajo impacto ambiental 3.0 Natural Power alimentado por gas natural que desarrolla 140 CV de potencia y 350 Nm de par máximo. Con una autonomía de aproximadamente 400 km, se trata obviamente de una alternativa válida al motor diésel con características de potencia y capacidad de carga que son totalmente comparables. Un vehículo preocupado por el impacto ambiental, en consonancia con el tema central del evento.

El jueves 20, el stand recibirá al *food influencer* Maurizio Rosazza Prin, que desafiará a los visitantes en algunas técnicas culinarias. El duelo entre los chefs aficionados y el chef profesional resume el concepto de la nueva campaña de la marca con el eslogan “Non Professional vs Professional”, que reitera la importancia de contar con el apoyo adecuado para el éxito de cualquier empresa. Es por eso que Fiat Professional es el mejor socio para profesionales exigentes, no solo en términos de gama sino también en términos de servicios. De hecho, es posible ponerse al volante del vehículo comercial que mejor se adapta a las necesidades, gracias a servicios financieros “a medida” y a soluciones de alquiler, para disfrutar después de los servicios posventa.

**Fiat Chrysler Automobiles Spain, S.A.**

**Dirección de Comunicación y Relaciones Institucionales**

**Tel.: +34 – 91.885.37.03**

**Email:** [**fca@prensafcagroup.com**](mailto:fca@prensafcagroup.com)

**También puedes seguirnos en www.fiatprofessionalpress.es**