

5-6  
NOVEMBRE

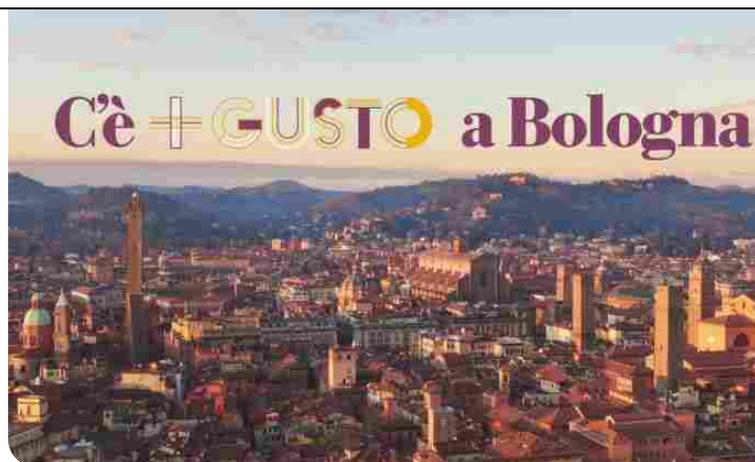
2022

BOLOGNA

VIDEO DIALOGHI E MASTERCLASS LEZIONI DI CUCINA E MERCATO SPEAKER ISCRIVITI INFO EVENTO PARTNER

## Per conoscere, scoprire e incuriosirsi: ecco tutte le masterclass

A CURA DI LARA DE LUNA



Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo Palazzo Re Enzo in occasione di "C'è + Gusto a Bologna"

26 OTTOBRE 2022 ALLE 17:25

3 MINUTI DI LETTURA

**Un grande scrigno**, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, **C'è più Gusto**, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi.

**Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico.** Non c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù che non possa essere sfatato. Ne sono prova le **Masterclass**, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può

### Leggi anche

Giada Zhang lancia la sfida "Io, guerriera del cibo"



Regione per regione, ecco le migliori trattorie d'Italia scelte da Slow Food



essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili.

Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare [Qui](#)



La quiche di carote

## Sala Re Enzo - Le Masterclass

### Sabato 5 novembre

#### **10:00 - Con [Domori](#) nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei"**

Con: [Gianluca Franzoni](#), fondatore e presidente [Domori](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

#### **10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata**

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele

Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto

#### **11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità**

Con: Lisa Lombardo, marketing manager [Agrimontana](#)

Dialoga con: Francesco Seminara, Il Gusto

#### **11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra**

Con: Fulvio Marino, autore

Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con saluto in chiusura di

Luca Ferrua, direttore Il Gusto

**15:00 - Rito del Te - [Dammann Frères](#) la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi**

Con: Cristina Poncini, store manager [Dammann Frères](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

**15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile - Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente**

Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale

Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto

**16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante**

Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e

gastronoma; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e

gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo

**17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa**

Con: Giulia Castellucci, bartender

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

**Sala Re Enzo - Le Masterclass**

**Domenica 6 novembre**

**10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria**

Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore

**10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop**

Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia

Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto

**11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno****Brisa: una storia bolognese**

Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa

Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto

**11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato**

Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera

Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto

**12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagnes di Nicolas Feuillatte**

Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

**12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto**

Con: Nicola di Tarsia, chef

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

**15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della dolcezza**

Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticciere

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

**15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy**

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele

Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto

**16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita**

Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorante Altatto

Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto

**17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina**

**Mastrojanni**

Con: Giulia Härri, enologa **Mastrojanni**

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

© Riproduzione riservata

**Raccomandati per te**



**Regno Unito, critiche al premier Sunak per la scelta della ministra degli Interni**  
"È uno sporco accordo"



**Cuba, passo avanti sui diritti: celebrati i primi matrimoni Lgbtq+**



**Iran, la grande marcia per Mahsa Amini. La polizia spara sui manifestanti**



## C'e' piu' gusto: tutte le masterclass - Corriere delle Alpi

Noi Corriere delle Alpi

Corriere delle Alpi

Per conoscere, scoprire e incuriosirsi: ecco tutte le masterclass

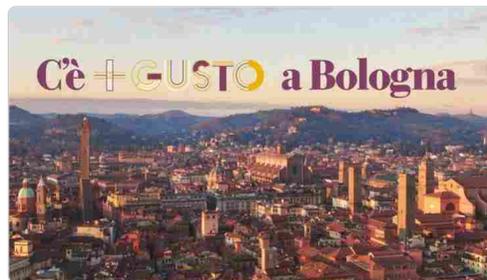
a cura di Lara De Luna

Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo a Palazzo Re Enzo in occasione di "C'è + Gusto a Bologna"

26 Ottobre 2022 alle 17:25

3 minuti di lettura

Un grande scrigno, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, C'è più Gusto, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi.



Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico. Non c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù che non possa essere sfatato. Ne sono prova le Masterclass, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili.

Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare [Qui](#)

Sala Re Enzo - Le Masterclass

Sabato 5 novembre

10:00 - Con [Domori](#) nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei"

Con: [Gianluca Franzoni](#), fondatore e presidente [Domori](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele

Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto

11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità

Con: Lisa Lombardo, marketing manager [Agrimontana](#)

Dialoga con: Francesco Seminara, Il Gusto

11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra

Con: Fulvio Marino, autore

Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con salute in chiusura di Luca Ferrua, direttore Il Gusto

15:00 - Rito del Te - [Dammann Frères](#) la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi

Con: Cristina Poncini, store manager [Dammann Frères](#)

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile - Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei

prodotti di un'azienda combattente

Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale

Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto

16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante

Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e gastronomo; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo

17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa

Con: Giulia Castellucci, bartender

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

Sala Re Enzo - Le Masterclass

Domenica 6 novembre

10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria

Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore

10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop

Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto

11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese

Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa

Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto

11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato

Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera

Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto

12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagnes di Nicolas Feuillatte

Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto

Con: Nicola di Tarsia, chef

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della dolcezza

Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticciere

Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto

15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy

Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele

Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto

16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita

Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorate Altatto

Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto

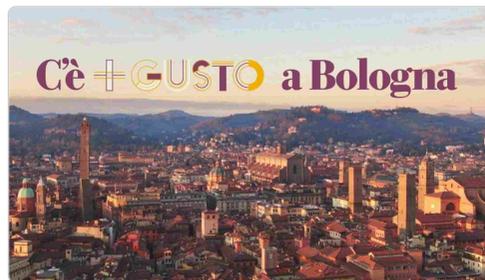
17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina **Mastrojanni**

Con: Giulia Härr, enologa **Mastrojanni**

Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

## Per conoscere, scoprire e incuriosirsi: ecco tutte le masterclass

a cura di Lara De Luna Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo a Palazzo Re Enzo l'occasione di "C'è + Gusto a Bologna" Un grande scrigno, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, C'è più Gusto, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi. Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico. Non

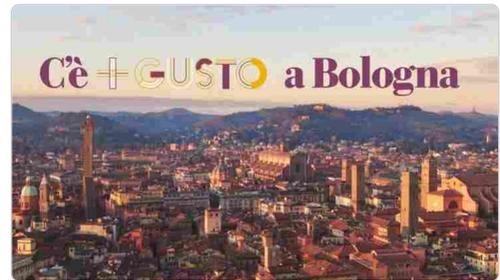


c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù che non possa essere sfatato. Ne sono prova le Masterclass, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili. Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare Qui Sala Re Enzo - Le Masterclass Sabato 5 novembre 10:00 - Con **Domori** nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di cibo degli dei Con: **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente **Domori** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto 11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità Con: Lisa Lombardo, marketing manager **Agrimontana** Dialoga con: Francesco Seminara, Il Gusto 11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra Con: Fulvio Marino, autore Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con saluto in chiusura di Luca Ferrua, direttore Il Gusto 15:00 - Rito del Te - **Dammann Frères** la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi Con: Cristina Poncini, store manager **Dammann Frères** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile - Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto 16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e gastronomo; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo 17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa Con: Giulia Castellucci, bartender Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto Sala Re Enzo - Le Masterclass Domenica 6 novembre 10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore 10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto 11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto 11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto 12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagne di Nicolas Feuillatte Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto Con: Nicola di Tarsia, chef Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai

biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della dolcezza Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticciere Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto 16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorante Altatto Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto 17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina **Mastrojanni** Con: Giulia Härrri, enologa **Mastrojanni** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

## C'e' piu' gusto: tutte le masterclass - Il Piccolo

Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo a Palazzo Re Enzo in occasione di "C'è + Gusto a Bologna" Un grande scrigno, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, C'è più Gusto, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi. Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico. Non c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù

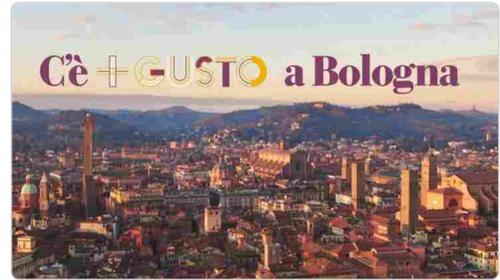


che non possa essere sfatato. Ne sono prova le Masterclass, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili. Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare Qui Sala Re Enzo - Le Masterclass Sabato 5 novembre 10:00 - Con **Domori** nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei" Con: **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente **Domori** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto 11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità Con: Lisa Lombardo, marketing manager **Agrimontana Dialoga** con: Francesco Seminara, Il Gusto 11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra Con: Fulvio Marino, autore Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con salute in chiusura di Luca Ferrua, direttore Il Gusto 15:00 - Rito del Te - **Dammann Frères** la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi Con: Cristina Poncini, store manager **Dammann Frères** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile - Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto 16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e gastronomo; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo 17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa Con: Giulia Castellucci, bartender Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto Sala Re Enzo - Le Masterclass Domenica 6 novembre 10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore 10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto 11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto 11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto 12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagne di Nicolas Feuillatte Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto Con: Nicola di Tarsia, chef Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della

dolcezza Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticcere Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto 16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorante Altatto Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto 17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina **Mastrojanni** Con: Giulia Härri, enologa **Mastrojanni** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

## C'e' piu' gusto: tutte le masterclass - Il Piccolo

Il programma di tutti i momenti di approfondimento che il 5 e il 6 novembre avranno luogo a Palazzo Re Enzo in occasione di "C'è + Gusto a Bologna" Un grande scrigno, il palazzo Re Enzo di Bologna. Una festa golosa, C'è più Gusto, ovvero il primo Festival de ilGusto, hub verticale del gruppo Gedi dedicato all'enogastronomia. Due giorni per cogliere decine di occasioni per conoscere, incontrare, imparare: il 5 e il 6 novembre prossimi. Il palinsesto del festival è, esattamente come il cibo: trasversale e democratico. Non c'è argomento che non venga toccato e non c'è tabù



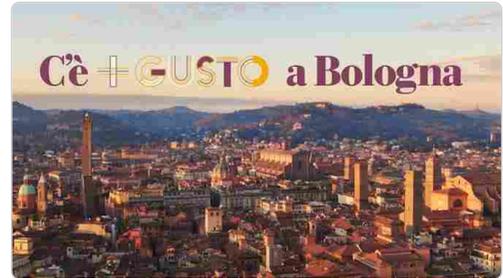
che non possa essere sfatato. Ne sono prova le Masterclass, uno dei pilastri della programmazione della due giorni bolognese. Guidati dalle firme del nostro giornale (e non solo), si potrà viaggiare attraverso mondi apparentemente lontani, mettendo a confronto, per esempio, l'Ayurveda con il prosciutto San Daniele. E allora il cioccolato, il cibo degli dei, può essere affiancato sì alla marmellata, ma anche essere l'apripista di una giornata in cui si arriva a parlare dell'antica cultura del burro e dello stato dell'arte della critica enogastronomica. E se un cibo semplice come un biscotto può essere il punto di partenza di un racconto poetico e gustoso e la colazione un campo di battaglia, allora anche la birra può arrivare sulle tavole dei ristoranti stellati, dove può prendersi di diritto il posto che gli spetta tra gli ingredienti più nobili. Questo e molto altro avverrà nella Sala Re Enzo, il cui programma completo delle Masterclass raccontiamo qui di seguito. Per prenotare gli appuntamenti preferiti (di questa parte e delle altre sezioni del programma), basta cliccare Qui Sala Re Enzo - Le Masterclass Sabato 5 novembre 10:00 - Con **Domori** nello scrigno del cacao - Dal Criollo nasce il cioccolato che si è meritato il nome di "cibo degli dei" Con: **Gianluca Franzoni**, fondatore e presidente **Domori** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 10:15 - Colazione con il San Daniele - Un viaggio nel prosciutto per cominciare bene la giornata Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Jacopo Fontaneto, Il Gusto 11:20 - Marmellata comfort food per l'anima - La storia di un'azienda che trasforma in lusso la quotidianità Con: Lisa Lombardo, marketing manager **Agrimontana Dialoga** con: Francesco Seminara, Il Gusto 11:35 - Impastare, impastare qualche cosa resterà - Fulvio Marino vi insegna i segreti della panificazione dal forno a casa vostra Con: Fulvio Marino, autore Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto con salute in chiusura di Luca Ferrua, direttore Il Gusto 15:00 - Rito del Te - **Dammann Frères** la più elegante casa di produzione di Tea in Europa vi insegna come gustare e preparare i Tea più preziosi Con: Cristina Poncini, store manager **Dammann Frères** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 15:15 - Dal burro al Gran Moravia un viaggio indimenticabile - Roberto Brazzale ci accompagna nelle storie e nei prodotti di un'azienda combattente Con: Roberto Brazzale, presidente Brazzale Dialoga con: Luca Ferrua, direttore Il Gusto 16:35 - Impariamo a criticare - Tre maestri della critica gastronomica ci raccontano da cosa si giudica un ristorante Con: Eleonora Cozzella, giornalista, scrittrice e gastronomo; Luciano Pignataro, giornalista, scrittore e gastronomo; Edoardo Raspelli, giornalista, scrittore e gastronomo 17:55 - L'ora dell'aperitivo - Degustiamo i cocktail di Giulia Castellucci da portare a casa Con: Giulia Castellucci, bartender Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto Sala Re Enzo - Le Masterclass Domenica 6 novembre 10:00 - Ayurvedica, la cucina che cura - Ilaria Palmas esperta de Il Gusto con il Dr. Rajesh Shrivadtava propongono ricette semplici e raccontano una storia millenaria Con: Ilaria Palmas, giornalista e presidente Janani-Ayurveda srl e Rajesh Shrivadtava, dottore 10:15 Dolce e salata, quale colazione vince? Una tifosa della colazione salata e una sostenitrice di quella dolce si sfidano assaggiando i prodotti della nuova collezione a marchio Coop Con: Antonella Donato, direzione qualità Coop Italia; Giulia Mancini, Il Gusto e Lara De Luna, Il Gusto 11:20 Come il pane con il cioccolato Le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese Con: Pasquale Polito, fondatore Forno Brisa; Riccardo Orlandi, responsabile produzione Forno Brisa; Clementina Verrocchio, responsabile rendering Forno Brisa Dialogano con: Luca Cesari, Il Gusto 11:35 - Assaggiare i campioni svizzeri - Direttamente dal più importante concorso internazionale una selezione di prodotti di un Paese dove il formaggio è una questione di Stato Con: Giovanna Frova, Country Manager Switzerland Cheese Marketing Italia; Filippo Belletti, Ambassador Formaggi dalla Svizzera Dialogano con: Manuela Zennaro, Il Gusto 12:40 - Quando la bolla incontra la bomba - I gioielli del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con lo Champagnes di Nicolas Feuillatte Con: Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto 12:55 Lasciatevi stupire dalla birra - Lezioni di cucina dove la birra non è solo accompagnamento ma essenza del piatto Con: Nicola di Tarsia, chef Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:00 - Il lusso di un biscotto - Dalle frolle ai biscottoni fino al panettone, tutte le emozioni della

dolcezza Con: Giuseppe Pintaudi, fondatore Pintaudi e mastro pasticcere Dialoga con: Lara De Luna, Il Gusto 15:15 È sempre l'ora del San Daniele - Come si taglia, si serve e si assaggia un capolavoro Made in Italy Con: Nicola Sivilotti, pubbliche relazioni, marketing e comunicazione Consorzio del prosciutto di San Daniele Dialoga con: Lorenzo Cresci, Il Gusto 16:20 - La Cucina vegetale - Con le chef di Altatto apriamo le porte sul mondo che ci cambierà la vita Con: Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri, chef ristorante Altatto Dialoga con: Martina Liverani, Il Gusto 17:40 - Dove batte il cuore della Toscana - Una degustazione esclusiva dei grandi vini della cantina **Mastrojanni** Con: Giulia Härri, enologa **Mastrojanni** Dialoga con: Lara Loreti, Il Gusto

## Ce' piu' Gusto arriva a Bologna il 5 e 6 novembre: due giorni di cibo, workshop, conferenze, masterc

Ospiti il campione olimpico Marcell Jacobs in dialogo con lo chef Massimo Bottura, e poi Carlo Cracco, Cristina Bowerman, Benedetta Rossi, Norbert Niederkofler, Gennaro Esposito, Lo Stato Sociale e molti altri. Il Gusto, il verticale di GEDI dedicato ai piaceri della tavola e del turismo enogastronomico, arriva a Bologna per la prima edizione del suo Festival Cè più Gusto a Bologna. Sabato 5 e domenica 6 novembre nelle sale e nel cortile di Palazzo Re Enzo, nei pressi di Piazza Maggiore, una due giorni in cui assaggiare sarà la parola chiave con piatti e degustazioni da provare.

Ci saranno i volti della cucina italiana e internazionale, tra cui Massimo Bottura, Carlo Cracco, Cristina Bowerman, Viviana Varese, Julia Zhang, Roberta Garibaldi, Max Alajmo, Heinz Beck, Enrico Bartolini, Norbert Niederko?er, Benedetta Rossi, e poi ancora grandi nomi dello sport e dello spettacolo come il campione olimpico Marcell Jacobs, Lo Stato Sociale e molti altri. Un viaggio nel gusto che coinvolgerà anche Cucina Italia de Le Cesarine, la più grande realtà di home cooking al mondo che rielaborerà 11 grandi ricette della cucina italiana, il Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, la Quality Beer Academy e poi ancora i formaggi ribelli, mieli e marmellate rare, cioccolata da ogni parte del mondo, vini e prodotti di qualità, dalla colazione fino allaperitivo. Il Festival è ad accesso libero e gratuito fino a esaurimento posti con prenotazioni al sito: [gusto.boxerticket.it](http://gusto.boxerticket.it) a partire da martedì 24 ottobre. La degustazione dei piatti proposta da Le Cesarine e le Masterclass, prenotabili sulla medesima piattaforma, saranno invece a pagamento con l'intero ricavato che sarà devoluto alla Fondazione Specchio d'Italia per la donazione di pasti nel villaggio di accoglienza di Leopoli (Ucraina). Luca Ferrua, direttore de Il Gusto, ha dichiarato: Cè più Gusto a Bologna, il primo festival de Il Gusto arriva in un momento importante per il cibo italiano. Ci sono sfide che ora coinvolgono anche il governo e possono cambiare il futuro di prodotti e destinazioni turistiche. Per due giorni Palazzo Re Enzo sarà il luogo del Gusto, il posto dove si parlerà del futuro della cucina italiana e di tutte le sfide che la attendono a cominciare dalla sostenibilità. Programma completo su [www.ilgusto.it/dossier/c-e-piu-gusto-a-bologna](http://www.ilgusto.it/dossier/c-e-piu-gusto-a-bologna). Partner dell'evento sono COOP, Quality Beer Academy, [Agrimontana](#), Fratelli Brazzale, Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Damman Frères, [Domori](#), European Authentic Taste, Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Formaggi dalla Svizzera, [Mastrojanni](#), Visit Denmark, Pintaudi, Tescoma, La San Nicola, Cantina Soc Coop Quistello, Riso Nuvola, Ciocapiat, Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, Riso Vignola, Acqua Cerelia, Le Cesarine, FISAR, charity partner Fondazione Specchio d'Italia, con il patrocinio del Comune di Bologna.





Home &gt; News

## Altagamma in Cina. 75 brand dell'eccellenza italiana insieme su WeChat

14 Ottobre 2022 in News



MATTEO LUNELLI PRESIDENTE ALTAGAMMA

0 SHARES 6 VIEWS

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

Condividi su Whatsapp

Condividi su LinkedIn



**Il Mini-Program Altagamma porta il Made in Italy sulla più grande piattaforma social cinese**

- 75 brand dell'alto di gamma italiano su WeChat, una community di 1,2 miliardi di utenti
- In collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e con ICE- Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, rientra nella campagna di promozione del Made in Italy, *belT*.
- I consumatori cinesi rappresenteranno poco meno del 50% del mercato mondiale dell'alto di gamma

Fondazione Altagamma si rivolge ai consumatori cinesi e lancia **Mini-Program WeChat Altagamma**: un programma di promozione dell'eccellenza italiana, sviluppato sulla piattaforma di messaggistica più diffusa nella Repubblica Popolare, che integra diverse funzioni tra le quali le transazioni economiche e gli acquisti online.

I consumatori cinesi, più giovani e inclini all'uso del digitale rispetto agli occidentali, rappresentano oggi il **34% del mercato di alta gamma**. Si stima che nel 2025 questa percentuale crescerà fino al **45%: un acquisto su due sarà, quindi, cinese**. Anche a livello globale si assiste a un ringiovanimento delle fasce di età alto spendenti: l'espansione dei brand di alta gamma,

per il 180%, sarà infatti determinata dalle Generazioni Y e Z (gli under 40)[1]. Nasce da queste considerazioni il Mini-Program Altagamma su WeChat, nell'ambito di una collaborazione tra la Fondazione, **il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI) e l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (ICE)**. L'iniziativa, a cui **hanno aderito 75 brand soci di Altagamma**, sviluppata con il supporto dell'agenzia cinese D1M, ha una durata di sei mesi e si prefigge di offrire ai consumatori cinesi una rappresentazione collettiva e coerente dell'Industria Culturale e Creativa Italiana, attraverso gli strumenti di comunicazione digitali e contemporanei che più si addicono ai consumatori giovani. Attraverso 120 post verrà creato un racconto virtuale dei valori dell'alto di gamma italiano e delle attività dei marchi aderenti.

*"Il lancio del primo Mini-Program Altagamma ci rende particolarmente orgogliosi perché, con ben 75 imprese coinvolte, è un esempio virtuoso di iniziativa di sistema e bene esprime lo spirito collaborativo della Fondazione, sintetizzato dal nostro motto Cooperare per meglio Competere", ha affermato Matteo Lunelli, Presidente di Altagamma. "Le nostre imprese hanno bisogno oggi di dialogare con i giovani consumatori cinesi che rappresenteranno quasi il 50% del mercato mondiale di alta gamma. In questo momento in cui permane l'impossibilità di visitare il nostro Paese, un social media come WeChat è uno strumento prezioso. La trasversalità dei settori rappresentati dai brand che convivono nel Mini-Program WeChat restituisce una visione corale della nostra eccellenza, contribuendo a creare un'immagine solida dell'Italia, fondata su bellezza, creatività e innovazione".*

**Lorenzo Angeloni, Direttore Generale della Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale** ha aggiunto: *"il progetto, grazie al quale i consumatori cinesi potranno svolgere un viaggio virtuale attraverso le bellezze italiane, rappresenta una grande iniziativa per raggiungere decine di migliaia di potenziali consumatori che non hanno sinora avuto l'opportunità di entrare in contatto con il nostro Paese. Un progetto che si pone nel solco della strategia di promozione del Sistema Paese condotta in questi anni della Farnesina, mirata a raccontare al resto del mondo la bellezza dell'Italia non solo come sinonimo di patrimonio e tradizione, ma anche nelle sue qualità di Paese dinamico, innovativo, leader nelle produzioni di qualità".*

*"In Cina, come nel mondo, il Made in Italy è un brand di valore, sinonimo di creatività e stile, di innovazione e tradizione, di qualità e design: i valori che ICE promuove con la campagna di nation branding beIT." - afferma Carlo Ferro, Presidente di ICE Agenzia. - "Offrire e promuovere prodotti di eccellenza è l'unica soluzione che funziona in tutti gli scenari, anche quelli più difficili. Altagamma rappresenta queste eccellenze. Per questo ICE Agenzia è lieta di supportare questa iniziativa che porta 75 di questi brands nella comunicazione digitale in Cina. L'iniziativa è sinergica alla nostra campagna di nation branding e alla partnership con Wechat, che ha portato 110 PMI italiane a vendere on-line al vasto mercato dei consumatori cinesi sulla vetrina virtuale del Made in Italy. Anche questo è parte delle 20 nuove azioni di ICE, in corso per accompagnare le imprese italiane in questa fase critica del commercio mondiale. Grazie ad Altagamma e un grande in bocca al lupo alle imprese partecipanti"*

Il **Mini-Program WeChat Altagamma** è stato presentato oggi a Milano, presso l'Hotel Principe di Savoia, da **Matteo Lunelli e Stefania Lazzaroni**, rispettivamente Presidente e Direttrice Generale di Altagamma, insieme ai rappresentanti dei partner istituzionali del progetto, l'**Ambasciatore Lorenzo Angeloni**, Direttore Generale della Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, e **Carlo Ferro**, Presidente di ICE- Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

### **WeChat e i Mini-Program**

WeChat è il più importante Social Network cinese, e ad oggi conta 600 milioni di utenti attivi ogni mese.

Il suo enorme successo deriva dall'aver integrato nell'originaria funzione di messaggistica istantanea, che ne costituisce ancora l'interfaccia, una serie innumerevole di funzioni che ne hanno fatto la principale porta di accesso e di fruizione di Internet per i cittadini cinesi. Il formato scelto da Altagamma per la promozione dei suoi brand è quello del Mini-Program, una sub-applicazione che ha conosciuto negli ultimi anni una rapida diffusione. Il Mini-Program offre ai brand la possibilità di ingaggiare gli utenti di WeChat attraverso modalità di interazione, di informazione e di entertainment, rimanendo sempre all'interno dell'app che gli utenti cinesi utilizzano quotidianamente.

### **Il Mini-Program e la campagna di comunicazione Altagamma**

Accessibile dall'account WeChat ufficiale di Altagamma, il Mini Program si presenta con un concept grafico che unisce in un **landscape immaginario** le icone culturali e paesaggistiche italiane ai brand Altagamma, **a rappresentare il Bello, il Buono e il Ben fatto Italiano**. Con un'interfaccia estremamente coinvolgente e intuitiva, l'utente ha accesso diretto alle **brand page** appositamente costruite e curate dalle 75 aziende, oltre che ai contenuti informativi costantemente aggiornati da Altagamma e dalle stesse imprese.

Il meccanismo di ingaggio fa leva sul coinvolgimento attivo dell'utente che attraverso la propria pagina personale può salvare e condividere contenuti e, grazie al livello di interazione raggiunto, **guadagnare** – attraverso un programma di **incentives** – **i prodotti e le esperienze messi a disposizione dalle aziende**.

Il piano promozionale integra una strategia digitale organica (utilizzo degli hashtag ai fini della generazione di traffico) e una campagna che prevede pubblicità e coinvolgimento dei Key Opinion Leader cinesi, ampliandosi oltre l'universo WeChat: gli account Altagamma su **Weibo** (1,1, miliardi di utenti attivi al mese) e su **Red Book** rilanceranno tutti i post al fine di generare traffico verso il Mini-Program.

**60 influencer locali** sostengono l'operazione promozionale, in particolare su RedBook, con la pubblicazione di post, articoli, commenti originali dedicati ad Altagamma e in generale al Made in Italy, rimandando ai contenuti del Mini-Program.

#### **175 brand aderenti al programma WeChat**

**MODA:** Alberta Ferretti, Brunello Cucinelli, Fedeli, Fendi, Ferragamo, Gucci, Herno, Max Mara, Moncler, Piacenza Cashmere, Prada, Sergio Rossi, Tod's, Valentino, Zegna. **DESIGN:** Alessi, Alias, Artemide, B&B Italia, Bisazza, Boffi, Davide Groppi, Fantini, Florim, Gessi, Giorgetti, Frette, Kartell, Living Divani, Moroso, Poltrona Frau, Porro, Riva1920. **ALIMENTARE:** Acquerello, Bellavista, Biondi Santi, Ca' Del Bosco, Campari, **Domori**, Ferrari Trento, Feudi Di San Gregorio, Frescobaldi, Illycaffè, Livio Felluga, Masi, Nonino, Ornellaia, S.Pellegrino, Segnana, Tenuta Luce. **OSPITALITÀ:** L'Albereta, L'Andana, Bellevue Syrene, Capri Palace, Helvetia&Bristol, Hotel De Russie, Hotel Principe Di Savoia, Il Pellicano, Masseria San Domenico, Splendido Hotel, Verdura Resort, Villa D'Este. **NAUTICA:** Amico&Co., Benetti. **MOTORI:** Dainese, Ducati, Lamborghini, Maserati. **GIOIELLERIA:** Buccellati, Bulgari, Pomellato, Vhernier. **ALTRI SETTORI:** Acqua di Parma, Davines, Technogym

#### **Per scaricare immagini e VIDEO DEL MINI-PROGRAM DI ALTAGAMMA SU WECHAT:**

<https://www.dropbox.com/sh/z62efxxaad87v75/AACS03VziXgBoWjFwOiyJnxsax?dl=0>

[1] Dati Altagamma / Bain

Tags: Digitale made in italy super app

Share

Tweet

Send

in Share



#### **Relativi Post**



### **Iren riceve il Premio Smau Innovazione 2022**

14 OTTOBRE 2022

Premiata a Milano l'innovativa sperimentazione realizzata dal Gruppo Iren nell'impianto Amiat TBD di Volpiano in collaborazione con la startup Hiro...

LEGGI ANCORA





COSE ▾

CASE ▾

PERSONE ▾

RUBRICHE ▾

ARCHIVIO

CHI SONO



Cose &amp; Case &gt; Case &gt; Interiors &gt; Luxury Hospitality Conference

## LUXURY HOSPITALITY CONFERENCE



Si è svolta a Milano la **Luxury Hospitality Conference**, idee, esperienze, visioni e nuovi trend dell'**ospitalità di lusso**

**Il primo evento in Italia dedicato al lusso nel settore dell'ospitalità** – Luxury Hospitality Conference – si è svolto **all'NH Collection CityLife di Milano**. Una giornata dedicata all'esperienza, al valore, alla conoscenza e all'evoluzione del settore del lusso. L'incontro è stato **organizzato da Teamwork Hospitality** che da oltre 20 anni contribuisce alla crescita della cultura imprenditoriale per il settore del turismo **in collaborazione con HotelMyPassion**, il sito dedicato agli 'Hotel Lover' più esigenti e raffinati che svela la personalità, lo stile e il mood delle icone dell'ospitalità. Hanno partecipato **titolari, direttori e membri dello staff di hotel, operatori turistici, destination manager, studenti, giornalisti** e coloro che erano interessati ad approfondire le tematiche sul tappeto.



Ph. Credits: luxury Hospitality Conference



Il quadro economico di riferimento in cui si inserisce l'evento di Milano parla di un **70% di investitori fortemente interessati al mercato del lusso**, nonostante le turbative con cui dobbiamo confrontarci.

estiara  
MILANO

KALEOS

kelinse  
EYEWEAR

KOMONO

BottegaVerde

li  
L'ESPRESSO

Il settore degli hotel di lusso è stato il principale driver delle attività di M&A fino al 2019, facendo registrare un totale di 115 operazioni a livello globale. Nel 2019 sono stati 3,3 i miliardi di euro investiti in asset alberghieri in Italia, con una spiccata preferenza per **quelli di lusso, che rappresentano il 42% del totale**, pari a un valore di 1,25 miliardi di euro. Luxury Hospitality Conference nasce per capire che cosa c'è dietro questi dati e **verso quali direzioni si sta evolvendo il settore**. Mai come negli ultimi anni il concetto di lusso è cambiato nei desideri, nelle aspettative e nelle scelte degli ospiti e mai come negli ultimi due anni si è evidenziata l'esigenza di analizzare il mercato per meglio comprenderne le dinamiche, **individuare le esigenze delle nuove generazioni di viaggiatori e studiare le tendenze e le prospettive del mondo del lusso**.

**Dalla tecnologia alla guest experience, dal web alla qualità del servizio, dal marketing al management.** Questi gli argomenti che sono stati presentati e discussi nel corso dell'intera giornata, che ha visto **45 testimonial d'eccellenza** condividere visioni, nuove interpretazioni del concept, case history, strategie, fattori distintivi, segmentazione e approccio psicologico al mondo del lusso nell'ospitalità oltre alle **nuove sfide della comunicazione e vendita**.

Gli **8 panel in programma** hanno dato un contributo prezioso per capirne il mercato.



Il panel **"Luxury: il volano della ripresa del turismo made in Italy"** era legato alla stretta attualità e al contesto che interessa più direttamente il nostro Paese e ha aperto il programma dei lavori della Conference, subito dopo il saluto di benvenuto da parte di **Mauro Santinato, Presidente Teamwork**.  
Relatori:

**Stefania Lazzaroni** | General Manager – Fondazione Altagamma

**Daniel Talens** | CEO – Alessi

**Alessandro Marzotto** | Brand Manager – Cà Maiol & Business Developer – Santa Margherita Gruppo Vinicolo

**Russell Hobbs**  
A BRITISH ICON SINCE 1962

**Rigoni  
di Asiago**  
*la natura nel cuore*

**GEORGE FOREMAN**

*mmmh...*  
**Exquisa**

**FATTORIA  
MANTELLASSI**

**GUGLIELMI**  
MADE IN ITALY

Erika Le Noan | Presidente – Dammann Frères



**Stefania Lazzaroni:** "Ostentazione, inclusivo, democratico, wellness mentale e fisico insieme alla sostenibilità i trend più rilevanti. Il turismo di alta gamma è importantissimo per economia europea e italiana. Riposizionamento turismo italiano verso l'alto. Vale 25 miliardi è un'amicizia ma è un consumatore che spende 8 volte tanto. È una leva strategica. Il 2% rappresentaro dal turismo di alta gamma ha una rilevanza globale del 25%. Anche per gli indotti ad esempio il 60% degli acquisti di lusso è fatto da turisti internazionali. Non è più possibile fare solo prodotto. Oggi sono delle media company con narrazioni imprescindibili e bisognerebbe investire di più in comunicazione. Abbiamo 75 brand del lusso che si presenteranno in Cina. Occorre mediare il patrimonio storico imprescindibile e irripetibile a cui aggiungere contemporanei, creatività e innovazione".

**Alessandro Marzotto:** "Anche per le cantine 80 anche 90% di stranieri. Il 50enne anglosassone è un target molto consistente. Dobbiamo avvicinare il consumatore giovane. Nella comunicazione la Francia ha iniziato prima e ci penalizza. Tra i 1000 vini solo 100 sono italiani, 15 nella top 50 e nessuno nella top 20. Ci vuole un minimo di massa critica per diventare visibili anche nel mondo, ma c'è ancora molto lavoro da fare".

**Erika le Noan:** "Abbiamo creato una accademia del tè vicino a Parigi per formare gli impiegati e i clienti. Cerchiamo di introdurre nuovi prodotti trendy come il Matcha, puntando alla nuova generazione. L'autenticità della storia che raccontiamo è molto importante, per un marchio nato nel 1682 con forti valori che si trasmettono che sono anche più forti dei trend. Lo storytelling nel lusso è la comunicazione sul produttore, come il prodotto è stato trasformato e il rapporto con i produttori. Abbiamo anche un artista che lavora sul packaging. Nel lusso l'estetica è fondamentale".

**Luca Alessi:** "I nuovi consumatori tanti sono asiatici e vengono ad acquistare in Italia. La digitalizzazione è un processo di avvicinamento ai nuovi consumatori".



Un altro panel interessante è stato "Quali investimenti e prospettive nel settore del lusso" con relatori:

Ludovica Rocchi | Brand Director – R Collection Hotels

Luigi Passera | CEO – Lario Hotels

Bianco Beltramello  
Art and Fashion

## CATEGORIE

Architettura  
Arredo  
Arte e Cultura  
Aziende d'EUROPA si raccontano  
Aziende d'ITALIA si raccontano  
Bagno  
Bagno&Benessere  
Bevande  
Beverage  
Case  
Ceramica  
colore  
Contract  
Cose  
Cosmetici  
Cucina  
Design  
elettrodomestici  
Eventi  
Fashion  
Fiori e piante

**Luca Marinelli** | Area Director Learning and Development | Italy – Spain – Portugal – Belmont

**Valentina De Santis** | CEO – Grand Hotel Tremezzo | Como



**Ludovica Rocchi:** "Clientela last minute con soggiorno medio di 4 notti, esperienze intorno alla camera, value for money, esperienze non solo legate all'interno dell'albergo ma anche quello che può fornire il territorio. La clientela è sempre più smart e young, con la presenza sui social. Dare un servizio aggiuntivo a quello che è la base. Per far sì che il cliente si senta acasa, ospitato. Abbiamo del personale dedicato a questo. Gli spazi esterni sono importantissimi e sempre più utilizzati. Ampliare il giardino e lo spazio dedicato alla ristorazione. I clienti prediligono lo stare all'aperto anche in caso di maltempo. Saune e jacuzzi all'esterno. Il mercato americano si è riconfermato al top insieme a quello canadese. Abbiamo un mercato tedesco, olandese austriaco e svizzero. Il mercato italiano ha riscoperto l'Italia per soggiorni brevi o servizi benessere. I paesi emergenti sono India e middle est che sono salita sopra al 5 posto. Quest'anno le fiere sono ripartite e il mercato è in fermento."

**Valentina De Santis:** "Gli anni passati sono stati difficili ma molto stimolanti. Il mercato del 2022 è stato euforico e frizzante, desideroso di tornare alla normalità. Vengono a galla dei valori che nella frenesia degli ultimi anni si erano dimenticate. Il tempo è un valore che vuole essere goduto sempre di più, dove il lusso che è sempre stato eccesso e straordinarietà sta diventando di cose semplici, intangibili, legate ai rapporti umani. Apprezzare cose semplici. Un ritorno alla semplicità più si va nel lusso. Ormai non si sorprendono più i clienti di altissima gamma. Hanno il jet privato non possono cogliere una meta fresca dall'albergo. Ricollocare l'ospite in una dimensione ormai perduta. Quest'anno gli americani hanno popolato."

**Luigi Passera:** "Aperto da poco a Verona, una città che non aveva un'offerta del lusso. L'apertura di Vista Verona è importante e abbiamo anche 3 laghi sul lago di Como. Abbiamo deciso di portare il lusso doceancora non c'è. Abbiamo fatto un brand dedicato con Vista. Abbiamo anche un progetto in Sud Italia. Il modello Vista è no season, che è anche una tendenza. Ci sono segnali interessanti dall'Australia. Le prenotazioni tornano ad essere dirette. Il trend più importante è oltre alla location, people: non ci sono abbastanza persone per gestire il lusso. A livello operativo e manageriale. Il cliente italiano fa comunque fatica a spendere per una camera lusso. Manca il mercato russo. Cerchiamo di espandere la comunicazione in Cina. Non è un tema di volume di camere da riempire, ma chi vogliamo metterci dentro. Il tuo lavoro è creare ricordi. Dovremmo provare a togliere le basse stagioni con i prezzi ridotti".

**Luca Marinelli:** "People make difference. Non c'è stata resistenza al prezzo, tendenza di crescita del mercato italiano, con Francia e Spagna e scandinavo. Si muovono più in auto e treno raggiungendo località remote. Il lusso è combinazione tra eccellenza e creatività. Riscoprire la tradizione tornando ad essere quello che eravamo negli anni 60 le esperienze che si vivevano una volta. Il gruppo Belmont è a gestione inglese ma con sede a Parigi. Sta tornando il mercato arabo e israeliano. Il 70% è di prossimità, europeo".

Food  
Fotografia  
Fragranze e bellezza  
Fragranze e Giardini  
Fuorisalone  
Gioielli  
Hospitality  
Hotellerie  
Interiors  
Interviste  
Letto  
Lighting  
Miele  
Mobili  
Mostre  
Natale  
News  
occhiali  
Outdoor  
Passione Design  
Pavimenti e rivestimenti  
Persone  
Pets  
Piscine  
pittura  
Pizzeria  
quadri  
Regali  
Ricette  
Riciclo  
Riscaldamento  
Rubriche  
Salone Mobile Milano  
Salute  
Sapori  
Scultura  
SPA e Wellness  
Tavola  
Tecnologia  
Tessile  
Turismo  
Uncategorized  
Uno sguardo all'estero  
Urbanistica  
vetro  
Viaggi



Nel panel **"Dal lusso indipendente a quello di catena: punti di vista"** hanno parlato:

**Francesca Tozzi** | General Manager – Six Senses Roma

**Christian Zandonella** | General Manager – W Rome

**Maurizio Orlacchio** | General Manager – Borgo Santandrea | Amalfi

**Antonio Sersale** | Manager – Le Sirenuse | Positano



**Francesca Tozzi:** "Il Six Senses Roma dovrebbe aprire a fine anno. L'ospite deve star bene con sé stesso, con yoga, protocolli per dormire bene e mangiare sano. La grande sfida è di fare queste cose in città. La compagnia dà un grande supporto e lascia anche margine per la personalizzazione, data la conoscenza del mercato. Ci sarà una spa con trattamenti e prodotti sostenibili, una offerta di benessere che non c'è ancora a Roma. Si rivolge al cliente ospite ma anche ai locali. Piatti a base vegetale, di stagione e anche piatti locali di tradizione per menù volti al benessere fisico. I collaboratori sono chiamati Hosts e si lavora in gruppo cercando di non avere troppe gerarchie. Tutti sono partecipi del servizio. Le persone vanno formate, motivate e gratificate a livello emotivo ed economico".

**Christian Zandonella:** "Per noi è molto importante la musica. Ci muoviamo in un campo diverso vogliamo che l'hotel sia vivo e popolato con gente interessante. Vogliamo che gli ospiti vivano l'hotel non tanto nelle camere ma negli spazi comuni, nelle terrazze. A Roma abbiamo un prodotto molto made in Italy con ristoratori del luogo".

**Maurizio Orlacchio:** "Borgo Sant'Andrea nasce nel 2017 con un ambiente che desse più l'idea di una villa di lusso e non un hotel. Abbiamo puntato sulla artigianalità italiana".

**Antonio Sersale:** "Il lusso è la sala da pranzo illuminata con 500 candele che necessitano 4 ore per essere accese. Gli indipendenti devono trovare coraggio e originalità con dettagli in cui gli altri non hanno tempo e voglia di entrare. Sorprendere per originalità e qualità in ogni singolo dettaglio per rimanere differenziati dalle catene alberghiere. Bisogna lavorare sulla qualità e il rispetto per i collaboratori. Grazie a loro ho l'albergo che ho. Tento di pensare ai loro problemi prima ancora che ci pensino loro. Con alberghi di belle viste e pieno il mondo ma difficile trovare dove le persone danno l'animo. Abbiamo una linea cortesia che abbiamo personalizzato e si chiama Eau D'Italie".

Viaggi e Salute

Vini, abbinamenti e territori

Vino

yacht

## TAG



All'interno della manifestazione è stato possibile **incontrare numerose aziende** che hanno proposto **prodotti e servizi di alta gamma** dedicati al mondo dell'Hotel. Ne ho selezionate alcune, appartenenti ai vari settori. Per il mondo delle amenities e accessori, erano presenti:



**Prima**, un atelier creativo che immagina, progetta e realizza i migliori oggetti e accessori per hotellerie e gastronomia d'alta gamma. [www.prima.bz/it/prima](http://www.prima.bz/it/prima)



**Allegrini Amenities**, che da oltre 30 anni, produce e distribuisce linee cortesia per hotel destinate al mercato italiano e internazionale, distinguendosi per la qualità dei suoi prodotti 100% Made in Italy. [www.allegriniamenities.com/](http://www.allegriniamenities.com/)



**Toscanini** progetta e produce portatili in legno e plexiglass e soluzioni per appendere e riporre i capi dedicata a hotel, ristoranti, Spa, palestre e club, coordinando e personalizzando ogni oggetto. [www.toscanini.it/](http://www.toscanini.it/)



**Food For Dogs** propone prodotti e servizi a strutture ricettive e ristoranti con lo scopo di semplificare e rendere piacevole l'esperienza della vacanza e i momenti di svago di chi viaggia con il proprio cane.

[www.foodfordogs.it/](http://www.foodfordogs.it/)

Per la ristorazione, segnalo:

**Domori** è stata la prima azienda di cioccolato a impiegare solo cacao fine, puntando sull'alta qualità. La prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo, il più raro e pregiato in assoluto.

<https://domori.com/it/>

**Dammann Frères** è oggi una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale e tra le poche ultime a gestire tutte le fasi di lavorazione. <https://dammann.it/>



**Illy caffè** è un'azienda nota e apprezzata nei cinque continenti per l'alta qualità e il gusto vellutato del suo caffè, un blend composto da nove tipi di pura Arabica che ogni giorno delizia milioni di persone a casa, in ufficio, negli hotel, ristoranti e caffè. [www.illy.com/it](http://www.illy.com/it)

**Gaggia**, uno dei marchi più rappresentativi d'Italia, per più di mezzo secolo ha dotato sia i bar sia le case di macchine per il caffè innovative e all'avanguardia. [www.gaggia.com/it](http://www.gaggia.com/it)



**Archè** nasce come connubio tra la più antica arte di soffiatura del vetro e le più attuali ricerche di

design e di forme volte a portare ai massimi livelli l'esperienza sensoriale della degustazione del vino.

[www.archeglass.com/](http://www.archeglass.com/)



**Alessi** S.p.A. è un'azienda produttrice di oggetti di design, tra le maggiori operanti nel settore del disegno industriale. <https://alessi.com/>

In un hotel di alta gamma non possono mancare serrature di sicurezza, letti confortevoli, e tutto deve essere ben pulito e sanificato:



**Simmons** dal 1870 è presente nelle case più eleganti e negli alberghi più prestigiosi e ogni prodotto, dai guanciali ai topper, dalle basi agli accessori, è pensato e progettato per aumentare il benessere dell'ospite e contribuire alla sua più completa soddisfazione. [www.simmons.it/](http://www.simmons.it/)



Da 160 anni **Frette** porta il comfort nelle case e negli hotel di tutto il mondo, con biancheria sapientemente realizzata e decorazioni di qualità ineguagliabile.

[https://eu.frette.com/it\\_IT/homepage/](https://eu.frette.com/it_IT/homepage/)