



“Facciamo sentire il territorio”

OGGI

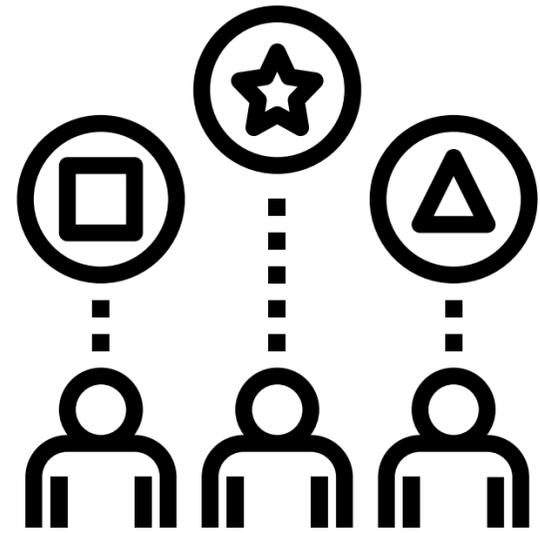
ELEVATA VARIETA' ENOGASTRONOMICA TERRITORIALE



1° posto in Europa per prodotti DOP e IGP
oltre 5.000 tipicità tra cibi e vini di cui 857 certificate

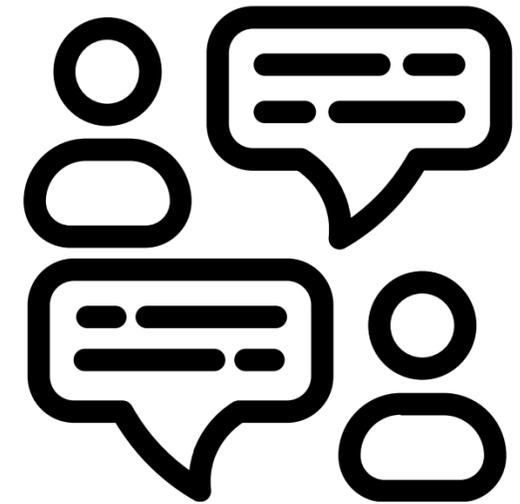
FONTE: Osservatorio ITALIA (Fondazione QUALIVITA)

MA SOLO POCHI

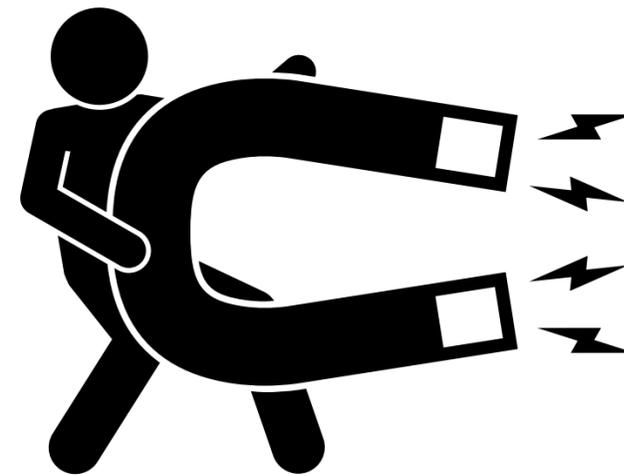
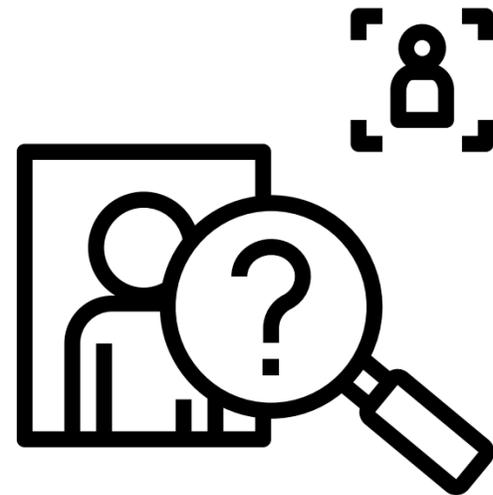


DIFFERENZIAMENTO

COMUNICAZIONE



RICONOSCIBILITA'



ATTRAZIONE

SOLUZIONE

PROGETTI ESPERIENZIALI



CARATTERISTICHE

CREATO
AD HOC

SCALABILE

FILIERA
TRACCIABILE

PARTNERSHIP
STRATEGICA

VALORIZZAZIONE
PROMOZIONE

VALUE PROPOSITION



Offerta aggregata di esperienze per la creazione di eventi di **valore**, originali ed **innovativi** utili a rispondere alle esigenze dei clienti, rilanciando **territori** e **prodotti**.

TARGET



Enti locali

(oltre 200 GAL, 7'896 Comuni, Unioni montane, ...)

Consorzi di tutela e promozione

(179 consorzi di tutela DOP e IGP)

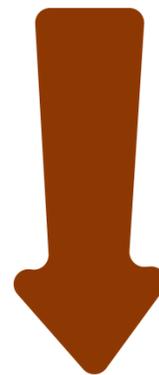
Micro e piccole imprese enogastronomiche

(> di 1 milione)

Fonte: ISTAT e
MASAF

REVENUE MODEL

Il cliente acquista il progetto esperienziale esponendo i propri **obiettivi e aspettative**



Il prezzo e i contenuti del progetto sono definiti ***tailor-made***

Territorialità

Organizzazioni o
Associazioni di
promozione
territoriale

Consorzi di
tutela e
promozione



Esperienzialità

Agenzie Event
Management

COMPETITOR

TEAM



**Alice
Orlandelli**
Food art



**Emanuele
Faticoni**
Comunicazione



**Massimiliano
Zufferli**
Wine



**Nicholas
Conti**
Arti



**Riccardo
Prosperi**
Amministrazione



**Silvia
Cimarelli**
HR

E ora...



ROADMAP



Evento pilota per l'affinamento di Spumante metodo Classico in cantine di montagna in un borgo in provincia di Udine.

Esperienza proposta:

- 1) Spettacolo itinerante nel borgo
- 2) Visita alla cantina
- 3) Esperienza multisensoriale di degustazione

Far
“sentire”
almeno 10
territori



RETERURALE
NAZIONALE
20142020

Giffoni
INNOVATION
HUB



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Alice Orlandelli: orlandellialice24@gmail.com;

Emanuele Faticoni: manufatic6@gmail.com;

Massimiliano Zufferli: massimiliano.zufferli@gmail.com;

Nicholas Conti: n.conti@hotmail.com;

Riccardo Prospero: prosperi905@gmail.com;

Silvia Cimarelli: silvia.cimarelli.28@gmail.com.

