



SAPORI SEGRETI

FOOD • TOURISM • INNOVATION

TI SVELIAMO UN SEGRETO

SAPORI SEGRETI è il più importante evento del 2019 dedicato all'innovazione nell'enogastronomia e nel turismo, un evento prestigioso per la rivalutazione dei pubblici esercizi e un'occasione unica d'incontro tra esercenti, produttori, politica, amministratori locali, nazionali, internazionali e opinion leader, arricchito da momenti di formazione, ludici e di sviluppo del network. L'obiettivo principale di SAPORI SEGRETI è coinvolgere in modo trasversale l'intera filiera dei pubblici esercizi in un grande evento di portata nazionale in grado di attrarre, oltre agli operatori del settore, anche un pubblico generico.

All'evento al **Palazzo dei Congressi di Roma dal 30/11 al 2/12/2019** parteciperanno:

Pubblici Esercizi	Associazioni di Categoria
Professionisti della Filiera Agroalimentare	Consorzi
Specialisti dell'Alimentazione	Antiche Botteghe
Aziende Produttrici	Buyer
Enti di Promozione e Sviluppo del Turismo	Consumatori
Albergatori	Opinion Leader
Ambasciate Estere	Network e Media



I fattori distintivi di Saporì Segreti sono:

- Significativo e prestigioso apporto delle Istituzioni
- Valore aggiunto per l'esercente, in particolare la formazione e lo sviluppo del network
- Proposta ampia e integrata, dalla ristorazione all'ospitalità
- Forte enfasi sull'innovazione, sia nell'uso della tecnologia (robotica, intelligenza artificiale, hardware e software evoluti, realtà virtuale e aumentata) sia nell'adozione di nuovi modelli imprenditoriali vincenti basati su sistemi organizzativi distintivi rispetto al resto dei mercati di riferimento
- Evento aperto a un pubblico ampio e variegato (compresi i giovanissimi), grazie a una fruizione interattiva e coinvolgente basata sulla gamification.

+39 329 22 98 226

press@saporisegreti.it

www.saporisegreti.it

Concept

Sostenibilità, Tecnologia e Creatività sono il filo conduttore dell'evento, in quanto fattori indispensabili per affrontare le sfide globali e i mutamenti economici, culturali e sociali, fondendosi con una comunicazione innovativa e un nuovo modo di fare marketing:

- la sostenibilità intesa come equilibrio tra risorse economiche, sociali e ambientali
- la tecnologia e più specificamente la robotica e l'intelligenza artificiale che si stanno ritagliando un ruolo da protagonista ormai in tutti i settori
- la creatività, vero motore dell'innovazione ed elemento fondamentale per affrontare i continui e rapidi processi evolutivi dei gusti e delle esigenze della clientela e delle modalità di fare impresa e produzione.

SAPORI SEGRETI sostiene il concetto di open innovation, in cui gli attori della medesima filiera sperimentano un nuovo modo di fare sistema superando la barriera della pura competizione, mettendo a fattor comune le idee e le esperienze degli altri con l'obiettivo di migliorare in modo generale la qualità dei prodotti e dei servizi da offrire alla clientela.

Si tratta di dare un nuovo sapore alle cose, sapore inteso non più o soltanto come la risultante delle caratteristiche organolettiche di un prodotto, ma come l'insieme degli aspetti che sintetizzano l'esperienza del cliente di un pubblico esercizio destinato all'ospitalità o alla somministrazione.

I "sapori segreti" a cui si riferisce il nome sono gli "strumenti" e le "competenze" grazie ai quali l'esercente riesce a soddisfare appieno i propri clienti.

Il concept vuole pertanto essere un richiamo ed uno stimolo verso un nuovo modo di fare esercizio pubblico che ponga al centro la customer experience, rendendo l'attività coinvolgente per il cliente e aumentandone allo stesso tempo l'efficacia e l'efficienza.

Il logo fa riferimento all'ospitalità (la forma di un volto sorridente) e alla somministrazione (la forchetta nel piatto), con un segno ed un colore moderni, eleganti e innovativi.



Partecipazioni

Saranno presenti all'evento 70 espositori e oltre 100 brand che hanno in comune la grande attenzione per la sostenibilità, la tecnologia e la creatività.



Aree speciali

Borgo del Gelato



L'Associazione Italiana Gelatieri promuoverà la valorizzazione del gelato artigianale made in Italy e della figura del Maestro Gelatiere attraverso momenti di formazione, seminari, concorsi e degustazioni.

L'AIG organizzerà anche quest'anno il Gelato World Heritage, un concorso/evento in cui parteciperanno i Maestri Gelatieri AIG e le Ambasciate estere in Italia, per diffondere e rinnovare il messaggio e la cultura della PACE.

Il Premio Gelato World Heritage sarà assegnato al termine di una gara fra i Maestri del Gelato artigianale Italiano nel Mondo che produrranno un gusto di gelato dopo aver scelto, con ognuna delle Nazioni che prenderà parte all'evento, le materie prime e i prodotti tipici di ciascuna di esse.

La selezione e la premiazione dei vincitori avverranno alla presenza di personalità e rappresentanti delle relazioni internazionali, delle Autorità, degli Ambasciatori e degli esperti del Settore.

Villaggio del Caffè

aTypica curerà l'organizzazione dell'area Caffè - Caffetteria e Mixology.

All'interno della manifestazione sarà promossa la caffetteria professionale; tra le attività del Villaggio del Caffè sono previste la finale del Master Latte Art aTypica e la preparazione, con degustazioni libere, di espresso, cappuccino, drink al caffè ed espresso gourmet.

Si terranno seminari di caffetteria, rivolti agli operatori del settore e a studenti degli Istituti Alberghieri, laboratori formativi sull'analisi sensoriale del caffè e dei suoi aromi, sulle nuove frontiere della caffetteria e sulla ricerca universitaria e industriale, al servizio della caffetteria moderna.

Bosco del Tartufo

Sarà presente uno spazio dedicato al tartufo, allestito ricostruendo all'interno delle sale un bosco di querce, l'ambiente ideale per la crescita di questo prodotto esclusivo.

L'obiettivo è apportare quei valori unici e innovativi che caratterizzano l'universo della valorizzazione del tartufo e della promozione del made in Italy nel mondo.

I concetti futuri e reali sono quelli della grande ristorazione, del racconto ispiratore del binomio ambiente-tartufo uniti alla grande competenza degli chef italiani di alta gamma, che ci raccontano nel mondo.

Fondamentale è la formazione e il valore del territorio italiano, che richiama un aspetto di verità di un prodotto e di una preziosità che solo l'Italia può manifestare nel mondo.

Area bambini

L'associazione no-profit "I diti in pasta" curerà l'area dedicata ai bambini che saranno impegnati in laboratori ludico-didattici in cui realizzeranno delle ricette con l'obiettivo di apprendere la cultura del cibo sano.

Macchine di Leonardo

Il Palazzo della Cancelleria di Roma metterà a disposizione alcune meravigliose macchine progettate da Leonardo Da Vinci, il genio italiano per eccellenza (di cui ricorre quest'anno il 500° anniversario della morte) che ha saputo coniugare meglio di chiunque altro sostenibilità, tecnologia e creatività, le tre parole chiave di Sapori Segreti.



Show Cooking

Angelo Troiani, Chef stellato patron dello storico ristorante Il Convivio Troiani di Roma, sarà il Direttore Artistico della sezione food di Sapori Segreti.



Angelo coordinerà un ampio programma di show cooking che vedrà avvicinarsi ai fornelli grandi Chef italiani tra cui:

Maurizio La Serva (Ristorante La Trota, Rivodruti-RI, 2 stelle Michelin)
Daniele Usai (Ristorante Il Tino, Fiumicino-RM, 1 stella Michelin)
Daniele Lippi (Ristorante Acquolina, Roma, 1 stella Michelin)
Stefano Marzetti (Ristorante Mirabelle, presso Hotel Spendide Royal, Roma)
Davide Lombardi (Ristorante Cento Gourmet, Roma)
Massimiliano Capretta (Ristorante Arca, Alba Adriatica-TE)
Davide Puleio (Ristorante L'Alchimia, Milano)
Riccardo Zanni (Ristorante Cadorin, presso Grand Hotel Palace, Roma)
Andrea Viola (Ristorante Il San Giorgio, Roma).

Lo Chef Andrea Golino, uno dei massimi interpreti del finger-food in Italia, proporrà dei laboratori creativi sensoriali con un coinvolgimento diretto del pubblico. I partecipanti verranno bendati e dovranno riconoscere 6 ingredienti (che verranno portati loro uno alla volta), utilizzando prima solo il tatto, poi l'olfatto e infine il gusto. Il protagonista assoluto è l'ingrediente: più è semplice, più è difficile da indovinare a seconda delle abitudini di ognuno. Pochi indovinano il riso crudo, il sale, la bresaola, la melanzana, tra quelli più comuni. Pochissimi conoscono tipicità regionali, siano essi ingredienti come il Conciato romano, la Mariola, il Piacentino di Enna, oppure specialità gastronomiche quali la Genovese napoletana, la Scaccia ragusana o la cotoletta Petroniana. Ingredienti straordinari che diventano tutti... sapori segreti.



Comunicazione

L'evento si svolgerà in due luoghi paralleli e complementari, uno fisico e uno virtuale:

- il luogo fisico è la location dove avverrà materialmente l'evento, la magnifica cornice del Palazzo dei Congressi di Roma
- il luogo virtuale è il web, sul quale è stato creato un sito internet e diverse pagine social dedicate all'iniziativa con l'obiettivo di stimolare, coinvolgere e allargare lo spazio dei partecipanti con tecniche di marketing virale, prima, durante e dopo la realizzazione fisica dell'evento

In particolare Sapori Segreti dispone di:

- un sito web (www.saporisegreti.it)
- una pagina Facebook (@saporisegretiofficial)
- una pagina Instagram (@saporisegretiofficial)
- un account Twitter (@saporisegreti)

Inoltre è stato creato un canale youtube dedicato in cui gli espositori raccontano in brevi filmati la loro partecipazione all'evento.



www.saporisegreti.it



Organizzatore



Promotori



Media Partner



Brand e comunicazione





#saporisegreti