

“Tasting Calabria 3.0”

Fiera del food | lifestyle | territorio | innovazione

Made in Calabria

26|27|28 aprile 2019 – Castello Svevo Cosenza

La MERIDIES SRL, impegnata a sostenere principalmente le eccellenze Calabresi, organizza a Cosenza dal 26 al 28 aprile 2019, nella prestigiosa location del Castello Svevo di Cosenza, ***“Tasting Calabria 3.0”***, evento dedicato alla promozione del food, lifestyle, territorio e innovazione, made in Calabria.

Tre giorni per scoprire e far scoprire la nostra regione esaltando progettualità e modelli ispirati a produzioni locali responsabili (green economy, dieta mediterranea e sostenibilità ambientale), con makers e startupers innovativi. Un percorso nei nuovi scenari dell’agrifood di qualità, del manifatturiero creativo e della moda, per facilitare dialogo e incontri tra aziende, operatori del settore (anche internazionali), singoli fruitori.



Percorsi espositivi, talk di confronto tra eccellenze locali e internazionali, portatori d’innovazione tecnologica e sociale che si traduce in sicurezza alimentare, showcooking e laboratori di cucina, prodotti a km 0. Il calendario prevede inoltre dibattiti, convegni e laboratori di approfondimento con imprese ed espositori.

Mission: Sviluppo, crescita e dialogo del tessuto socio-economico

Parte integrante della missione di Tasting Calabria 3.0 è creare sviluppo. La società agisce affinché la sua attività generi una ricaduta positiva sul territorio, direttamente e indirettamente, alimentando il mercato del lavoro legato alle specifiche competenze del settore fieristico.

Tasting Calabria 3.0 dedica impegno e riserva risorse alla crescita del tessuto socio-economico in cui opera e al benessere della collettività di cui è espressione attraverso una costante opera di consolidamento, sostenuta dall'innovazione e proiettata verso l'internazionalizzazione.



Punto cardine è la costruzione “dialogo” ottenuto con il coinvolgimento degli stakeholder economici e culturali del territorio, in una innovativa e fruttuosa strategia di valorizzazione dello stesso, di cui fanno parte anche attività e iniziative slegate dalle logiche espositive.

L'evento sarà patrocinato dalla Regione Calabria, Comune di Cosenza – Assessorato alle attività Economiche e Produttive e dalla Confcommercio

Alla manifestazione collaboreranno il Movimento Piazzaioli Italiani, l'Associazione Italiana Persone Down, l'Associazione Scientifica Biologi Senza Frontiere, l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti, l'Ordine provinciale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali, la Fondazione Italiana Sommelier.

PROGRAMMA

VENERDI' 26 APRILE

16.00 – Presentazione e apertura stand

17.00 - 19.00 Incontro **Wine Innovation**: testimonianze, soluzioni e opportunità di innovazione nel settore vitivinicolo, a seguire degustazione vini

19.00-21.00 Showcooking **Gesto e Teatralità: quando la cucina è spettacolo**

SABATO 27 APRILE

10.00 – Apertura stand

11.00 - 13.00 Incontro **Food Innovation**: presentazione aziende innovative del settore dell'agrifood

13.00 – 14.00 Showcooking **La cucina Calabrese tra innovazione e tradizione**

15.00 – 17.00 Incontro **Visual Marketing: come comunicare la propria brand identity**

18.00 – 19.00 **Gelati Lab 3.0**

19.00 – 21.00 Showcooking **Pizza & Panificazione alternativi**

DOMENICA 28 APRILE

10.00 – 13.00 Incontro **Artigianato ed enogastronomia: chiavi di sviluppo per il meridione d'Italia**

13.00 – 14.00 Incontro **CookingLab e Nutrizionisti VS Chef**, a seguire degustazione

15.00-18.00 Incontro **Artigianato creativo e moda: dalle botteghe ai mercati internazionali**

18.00 Premiazione **Eccellenze ed Innovazione**



La FIERA in Pillole

1. Laboratori di cucina

Durante le tre giornate sono previsti tre laboratori di cucina incentrati sulle tradizioni del luogo. In particolare andremo a rivisitare le ricette "tipiche" della nostra gastronomia. Nella prima giornata è previsto il primo laboratorio di "cucina povera" al quale potranno partecipare gratuitamente tutti gli ospiti di passaggio. L'intento del primo dei tre laboratori è diffondere la conoscenza di



antiche ricette del passato con un tocco di rivisitazione in chiave moderna, grazie ai nostri chef professionisti che coinvolgeranno il pubblico presente. A tutti i partecipanti, infatti, sarà data la possibilità di un coinvolgimento "attivo" durante la manifestazione indossando grembiulino e cappellino.

2. Food&Wine Innovation & Shoowcooking

Nel corso delle tre giornate, dalle ore 19.00 alle ore 21.00, sono previsti 5 showcooking a cura di chef esperti della *Maccaroni chef Academy*. Nello specifico il pubblico sarà coinvolto nella stesura e nell'elaborazione di ricette tipiche rivisitate, come ad esempio la "*pasta con muddrica e alici*" e la "*pasta e patate ara tiella*" e i laboratori, seguiti da showcooking sulla pizza. Per l'occasione saranno coinvolti oltre che i consorzi e le associazioni di categoria anche sponsor di aziende della provincia di Cosenza (Calabria Food, azienda Minisci, Salumificio San Vincenzo, etc). La **Meridies srl** è stata ed è la prima società nel territorio calabrese ad ideare il brand "*DeGustando*". Numerosi sono stati gli showcooking e i laboratori tematici di cucina svolti durante le manifestazioni pubbliche. Tra le manifestazioni più recenti che attestano la nostra esperienza sul campo, ricordiamo la gestione



della **prima edizione del “DeGustando la Fiera”**, la gestione dell’area food dell’evento **DiPiazzaInPiazza** con la creazione del primo “AgriRestaurant”, la gestione dell’area food dell’evento svoltosi a palazzo Sersale denominato “**Festival delle Serre edizione Winter**”, gestione e creazione all’interno del “Salus Fest” dell’evento “**DeGustando In Salute**”, gestione e creazione del “**DeGustando Cosenza**” in collaborazione con lo ScopriBus, e la creazione del primo Laboratorio di “*Innovation Food*” durante la manifestazione “*Arte&Mestieri 2.0*” tenutasi presso il Castello Svevo di Cosenza, Il “**Degustando Rende**”, rassegna all’interno del “Settembre Rendese”.



3. Visual Marketing: come comunicare la propria “Brand Identity”

Visual Marketing non è semplicemente creare immagini e pensare una strategia per promuoverle, ma è soprattutto il cuore di tutti i contenuti visivi che possono rappresentare un brand. La comunicazione efficace sui social media come scelta di marketing one-to-one: opportunità e strategie ad hoc.

4. Artigianato ed enogastronomia: chiavi di sviluppo per il meridione d'Italia

Il convegno si prefiggerà l’obiettivo di mettere in contatto i cittadini con le realtà aziendali, associative ed istituzionali che operano nel settore dell’enogastronomia e dell’artigianato Calabrese, con un focus particolare alla provincia di Cosenza. Lo scopo principale sarà quello di favorire la conoscenza del territorio, delle tradizioni, dei saperi e dei sapori. Le realtà coinvolte porteranno la loro esperienza e si discuterà di territorio e di sviluppo locale. Il convegno è pubblico e aperto a tutti. Seguirà degustazione di prodotti tipici delle aziende partner e un laboratorio tematico sull’analisi sensoriale dell’olio extravergine di oliva.



5. Artigianato creativo e moda: dalle botteghe ai mercati internazionali

Il convegno si prefiggerà l'obiettivo di mettere in contatto i cittadini con le realtà aziendali, associative ed istituzionali che operano nel settore dell'artigianato calabrese, con un focus particolare alla provincia di Cosenza. Lo scopo principale sarà quello di favorire la conoscenza del territorio, delle tradizioni, dei saperi. Le realtà coinvolte porteranno la loro esperienza e si discuterà di territorio e di sviluppo. Il convegno è pubblico e aperto a tutti.



6. CookingLab e Nutrizionisti VS Chef

Un'area sarà dedicata infine ad un laboratorio di **"cucina salutistica"**. L'intento, come in molteplici manifestazioni da noi organizzate, è quello di creare il giusto connubio tra la "pratica" (chef) e la "grammatica" (nutrizionisti). Uno chef specializzato della Maccaroni Chef Academy cucinerà durante tutto il pomeriggio una serie di ricette coadiuvato da un nutrizionista ed un biologo. Le ricette saranno a base di prodotti a km 0 e della tradizione tipica calabrese. L'obiettivo principale è quello di far emergere i prodotti della Dieta Mediterranea, patrimonio mondiale dell'umanità. A fine laboratorio tutti i presenti potranno degustare gratuitamente la ricetta creata dello chef e chiedere i giusti consigli al nutrizionista.



PIANO DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

I temi conduttori di Tasting Calabria 3.0 saranno le basi delle nostre scelte comunicative. È su questo che svilupperemo una **strategia di branding** che - in modo inequivocabile - possa dare alla fiera elementi di immediata riconoscibilità e distinzione, nonché un concreto supporto al raggiungimento di una corretta e chiara identificazione nell'ambito di sua competenza.

Da qui predisporremo un **media kit** e il comunicato stampa tipo; organizzeremo gli strumenti di comunicazione ad uso interno, come i **key messages**, per dare la stessa chiara e coerente immagine all'esterno; la mappatura dei destinatari della comunicazione, sia a livello regionale che nazionale, sia sulla stampa di settore che su quella generalista.

Ufficio stampa dedicato:

- Stesura comunicati stampa
- Pubblicazione di articoli su stampa regionale
- Rassegna stampa
- Realizzazione video e reportage fotografico
- Media partner regionali

Social media:

- Gestione canali social Facebook e Instagram
- Sponsorizzate
- User experience, coinvolgimento utenti (contest, video, spot fotografici)

Info e contatti: tastingcalabria3.0@gmail.com cell.340 5744382

