

TRE GIORNI DI GUSTO CON SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE, SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI

# ROMA GOLOSOSA

| 2 | 3 | 4 |  
DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT  
VIA GUIDO RENI, 7  
00196 ROMA



Finalmente nella Capitale approda **Roma Golosa**. Dopo il grande successo di Milano Golosa e Gourmandia, Davide Paolini, con l'equipe del Gastronauta® e di Excellence Italia, sbarca a Roma per una nuova gustosa avventura. Milano e Roma si stringono la mano per far conoscere e far fruire ai cittadini romani e del centro Italia le eccellenze del nostro territorio

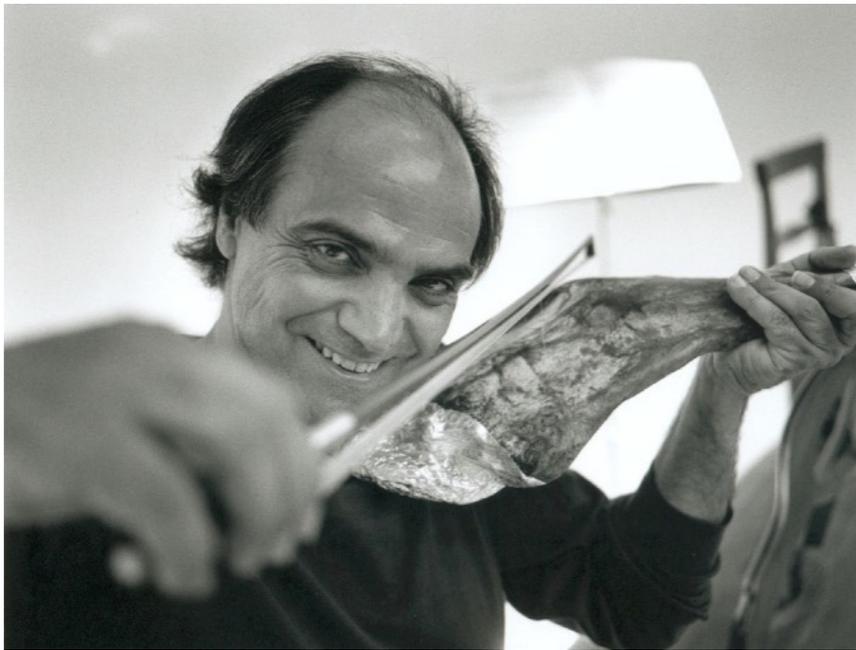
Grazie alla collaborazione di due importanti realtà dedite alla conoscenza e alla food experience, Roma Golosa accoglierà amatori e appassionati con un ricco parterre di produttori, cooking show dei migliori chef dello stivale e tante attività di approfondimento.

**Roma Golosa** vuole portare nella città eterna prodotti di qualità, realizzati dai migliori artigiani del gusto selezionati in giro per lo stivale, *cooking show* dei più interessanti chef nazionali, *talk show* su argomenti caldi della gastronomia, al fine di fare cultura del cibo a 360 gradi e di rafforzare la consapevolezza del consumatore di fronte alla spesa.

**Roma Golosa** coinvolgerà la capitale in una grande festa della gastronomia dove sarà possibile incontrare e confrontarsi con gli esperti del settore per approfondire le tematiche più interessanti, dissipare dubbi, conoscere gli argomenti più *trendy* del momento. Il tutto in un'atmosfera informale e raccolta che vuole essere ben lontana dalle grandi manifestazioni sul cibo che hanno occupato il panorama fieristico dell'ultimo decennio. Un villaggio del gusto in cui le distanze geografiche e culturali vengono ridotte e tutto è a portata di mano.

## CHI SIAMO

Daide Paolini



Dopo l'esordio come giornalista, lavora per tanti anni nel gruppo Benetton, come direttore marketing-communication e come amministratore delegato del progetto Benetton Formula Uno. Appassionato da sempre di gastronomia, dal 1983 firma la rubrica "A me mi piace" per il Sole 24 Ore, collabora con numerose testate e con Radio 24, dove nel 1999 comincia la trasmissione "Il Gastronauta".

Negli anni un pubblico crescente ha sposato la filosofia del Gastronauta®, marchio registrato e coniato da Davide Paolini per definire colui che ha scelto di mangiare con la propria testa, fuggendo i luoghi comuni culinari. Davide Paolini ha scritto numerosi libri dedicati al cibo e al marketing gastronomico e territoriale ed è il creatore di molti eventi enogastronomici nazionali.

## CHI SIAMO

Idea Plus S.r.l. e Gastronauta®



Davide Paolini fonda a Milano nel 1988 la società di *marketing-communication* **Idea Plus S.r.l.** di cui ancora oggi è amministratore delegato. **Idea Plus** nasce per occuparsi principalmente delle attività di ufficio stampa, gestione immagine personale, creazione di eventi. Nel frattempo il cibo e il suo legame con il territorio diventano temi sempre più dominanti negli scritti di Davide Paolini, tanto che alla metà degli anni Novanta conia lo pseudonimo Gastronauta.

**Gastronauta®** diventa, negli anni 2000, il marchio registrato con cui Idea Plus firma i progetti nell'ambito enogastronomico.

**Gastronauta®** oggi è una realtà consolidata nel panorama nazionale, che si avvale di un team di professionisti che, guidati dall'esperienza e dalla competenza di Davide Paolini, lavorano per ideare e creare manifestazioni enogastronomiche (tra cui Milano Golosa, Pitti Taste, Squisito!, Territori in Festival), eventi di promozione del cibo di qualità, opere editoriali, consulenze in ambito marketing territoriale.

## CHI SIAMO

Excellence Italia S.r.l.



**Excellence** attraverso la sua piattaforma multicanale, promuove il patrimonio enogastronomico italiano. Consente alle Aziende di Food & Beverage di Eccellenza Italiana di diversificare la loro attività dando massima visibilità ai prodotti e tante opportunità di business, in un contesto di approfondimento culturale ed artistico orientato all'innovazione.

È attiva con numerosi eventi e iniziative che si traducono in focus, convegni, editoria web e cartacea, comunicazione, formazione, esclusivi eventi B2B e B2C, deustazioni e cooking show di affermati chef.

**Excellence** con queste attività riesce a "raccontare" le aziende creando un network virtuoso tra produttori, chef, professionisti e pubblico, con l'obiettivo di comunicare nella maniera più efficace e mirata prodotti, persone ed esperienze.

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Milano Golosa



L'ultima edizione di Milano Golosa (15-16-17 ottobre 2016 - Palazzo del Ghiaccio) ha registrato 13.000 visitatori e la partecipazione di circa il 16% di operatori del settore.

È stata dedicata all'importanza della materia prima: andare oltre il piatto, ricercando l'origine di ciò che vi si trova dentro per preservarne l'integrità.

Il mercato di Milano Golosa contava circa 200 artigiani del gusto selezionati in tutto lo stivale e, sul proprio palco, ha visto l'alternarsi di diversi ospiti che hanno scandito i momenti principali della manifestazione: dal cooking-show di Pietro Leemann del Joia di Milano alla forager Valeria Mosca; dal produttore numero uno di cacao, Claudio Corallo, ad Andrea Paternoster con i suoi mieli Thun; dalla performance dello chef David Marchiori dell'Osteria Pilip di Venezia al dibattito sul futuro dell'alta cucina con Davide Oldani e Davide Scabin.

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Milano Golosa



- **VISITATORI** | più di 13.000 nei tre giorni.
- **OPERATORI DEL SETTORE** | circa il 16% dei visitatori (ristoranti, enoteche, wine-bar, trattorie, società di catering, botteghe del gusto, hotel ...).
- **STAMPA** | centinaia di presenze nelle tre giornate. Sono state registrate oltre 150 uscite suddivise fra testate web, stampa locale e nazionale.
- **ESPOSITORI** | 175 aziende nel Mercato Artigiani
- **PARTNER** | 30 aziende e consorzi operanti nel settore.
- **EVENTI INTERNI** | oltre 40 tra lezioni, degustazioni, incontri, show cooking.

| SABATO 2 | DOMENICA 3 | LUNEDÌ 4 | DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT, VIA GUIDO RENI, 7 - 00196 ROMA

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Gourmandia



Stesso riscontro di operatori del settore, pubblico ed espositori ha avuto Gourmandia – Le Terre Golose del Gastronauta (13-14-15 maggio 2017 – Ex Filanda di Santa Lucia di Piave – TV) che, alla sua seconda edizione, ha chiuso con un bilancio di più di 7.000 visitatori e un'affluenza di buyer e operatori del settore pari al 19%.

Anche questa volta la materia è stata protagonista della kermesse. Tante le storie fatte di materia, rappresentate dai circa 200 espositori artigiani, dagli incontri e dagli interessanti cooking-show in programma: da Antonia Klugmann, chef del ristorante “L'Argine a Vencò” di Dolegna del Collio (GO) a Emanuele Scarello chef del ristorante “Agli amici” di Udine; da Nicola Portinari, chef del ristorante “La Peca” di Lonigo (VC) a Dario Cecchini de “L'Antica Macelleria Cecchini” di Panzano in Chianti (FI); a Riccardo de Prà del ristorante Dolada di Pieve d'Alpago (BL).

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Gourmandia



- **VISITATORI** | più di 7.000 nei tre giorni.
- **OPERATORI DEL SETTORE** | circa il 19% dei visitatori (ristoranti, enoteche, wine-bar, trattorie, società di catering, botteghe del gusto, hotel ...).
- **STAMPA** | Tantissime presenze di giornalisti e oltre 100 pubblicazioni distribuite tra stampa cartacea e web. Più di mille post tra Facebook, Twitter e Instagram.
- **ESPOSITORI** | 160 aziende nel mercato artigiani
- **PARTNER** | 20 aziende e consorzi operanti nel settore.
- **EVENTI INTERNI** | oltre 25 tra lezioni, degustazioni, incontri, cooking show.

| SABATO 2 | DOMENICA 3 | LUNEDÌ 4 | DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT, VIA GUIDO RENI, 7 - 00196 ROMA

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Taste of Excellence



La quarta edizione di Taste of Excellence (26-27-28 novembre 2016 – Set – Roma) ha chiuso con un bilancio di più di 3.000 visitatori, di cui una rilevante affluenza di operatori del settore e di operatori stampa. Un grande successo per questo “salotto d'affari del B2B in ambito gastronomico” che nel tempo ha aperto sempre di più le sue porte al pubblico.

Il connubio tra food innovation ed eccellenza della materia prima è stato il tema della kermesse romana che ha coinvolto più di 70 chef in 35 show cooking a quattro mani e più di 40 aziende di cibo e vino. Tanti gli chef di punta e i pizzaioli protagonisti di interessanti performance, laboratori e dibattiti: da Davide Scabin del ristorante “Combal.zero” di Rivoli (TO) a Cristina Bowermann di Glass Hostaria di Roma, a Caterina Ceraudo del ristorante Dattilo di Strongoli (KR); da Francesco Aprea del ristorante Imàgo di Roma a Roy Caceres del ristorante Metamorfosi di Roma; da Pasquale Torrente del ristorante Al Covento di Cetara (SA) a Nikita Sergeev del ristorante L'Arcade di Porto San Giorgio (FM).

## LE NOSTRE MANIFESTAZIONI | I numeri di Taste of Excellence



- **VISITATORI** | più di 2.500 nei tre giorni.
- **OPERATORI DEL SETTORE** | circa il 30% dei visitatori (ristoranti, enoteche, wine-bar, trattorie, società di catering, botteghe del gusto, hotel ...).
- **STAMPA** | Numerose presenze di giornalisti e tantissime pubblicazioni distribuite tra stampa cartacea e web.
- **ESPOSITORI** | 40 aziende nel mercato artigiani.
- **CUOCHI** | 80 tra cuochi e pizzaioli.
- **EVENTI INTERNI** | oltre 50 cooking show, 3 scuole di cucina e tantissime lezioni, degustazioni.

| SABATO 2 | DOMENICA 3 | LUNEDÌ 4 | DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT, VIA GUIDO RENI, 7 - 00196 ROMA

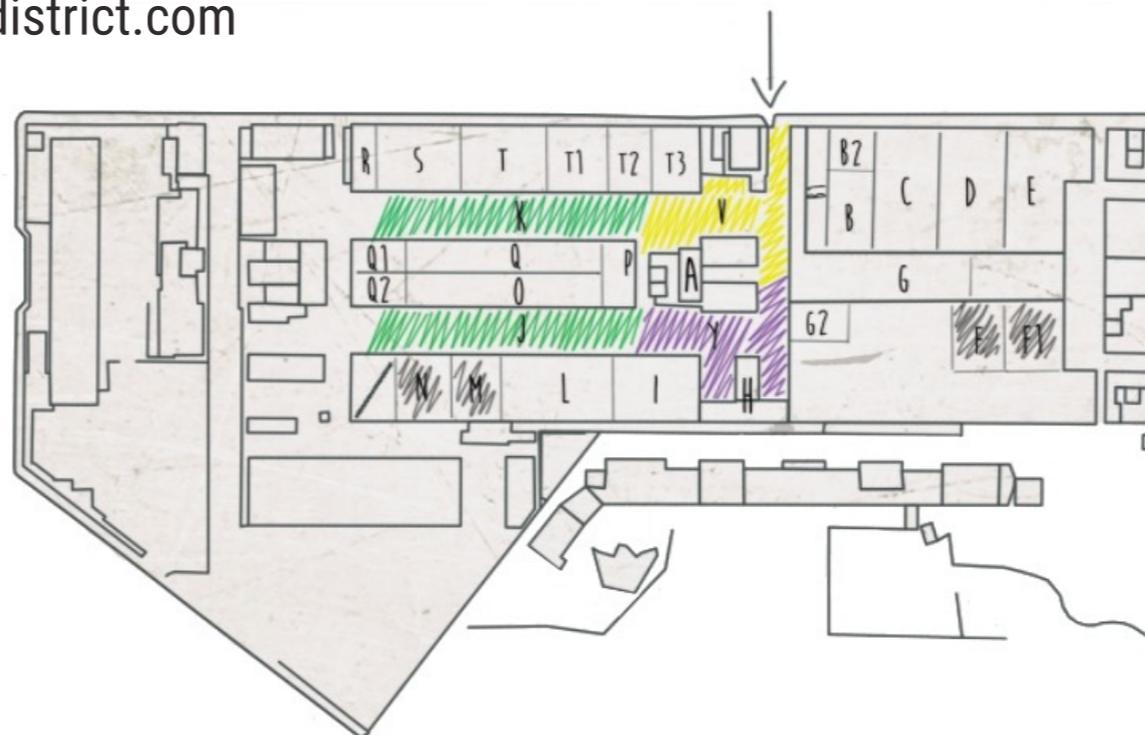
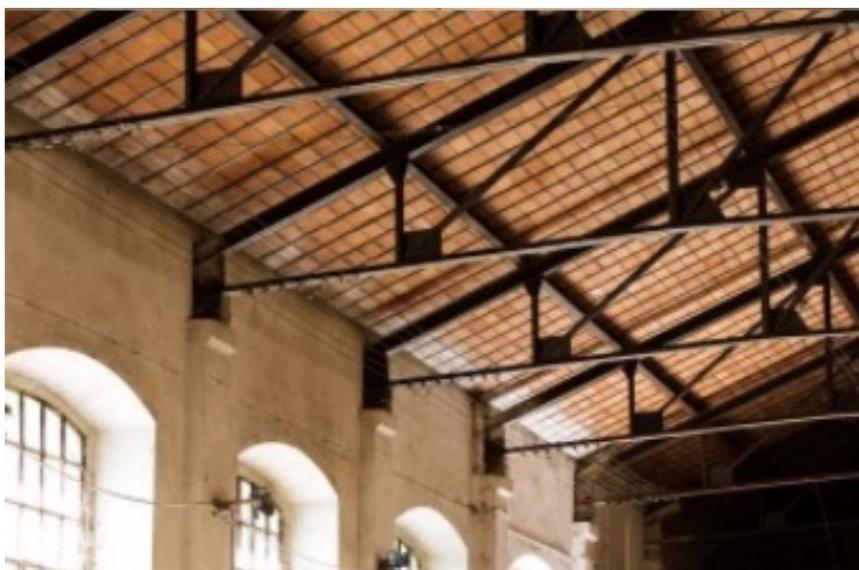


## LA LOCATION | Guido Reni District



Guido Reni District è un'area composta da 23 spazi indipendenti e versatili dallo stile postindustriale, frutto della riqualificazione dei 52.000 metri quadri dell'ex caserma Guido Reni, nel quartiere Flaminio. Un progetto di valorizzazione immobiliare temporanea, ideato e realizzato nel 2016 dall'agenzia Ninetynine, specializzata in marketing strategico, advertising e grandi eventi.

Via Guido Reni 7, Roma – [www.guidorenidistrict.com](http://www.guidorenidistrict.com)



| SABATO 2 | DOMENICA 3 | LUNEDÌ 4 | DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT, VIA GUIDO RENI, 7 - 00196 ROMA



## LE AREE DI ROMA GOLOSA

**I PARTNER** | Grande spazio a Roma Golosa sarà concesso ai partner che decideranno di supportare la prima edizione della manifestazione. A tutti i partner non solo verrà offerto uno spazio espositivo personalizzato nel quale proporre il proprio prodotto, ma anche la possibilità di proporre al pubblico di Roma Golosa, contenuti, attività formative, show cooking e degustazioni.

**IL MERCATO DEGLI ARTIGIANI** | La selezione dei piccoli artigiani del gusto operata da Davide Paolini, saranno posizionati all'interno di un vero e proprio mercato, nel quale sarà possibile degustare e comprare. Grandi nomi della pasticceria, dell'arte norcina, caseifici, torrefazioni, pastifici, aziende vitivinicole e produttrici di conserve rappresenteranno il cuore di Roma Golosa.

**SHOW COOKING** | In questa area i migliori cuochi italiani si esibiranno in originali performance che concretizzano il fil rouge tra alta ristorazione ed eccellenza delle materie prime. Ma non solo, l'area sarà animata anche da talk show, convegni, incontri che mirano ad approfondire i temi di attualità dell'enogastronomia.



## IL TARGET



Il pubblico a cui si indirizza la manifestazione è rappresentato da appassionati, gourmet o aspiranti tali, gastronomi, *foodies*, ma anche professionisti, desiderosi di cogliere i segreti e i suggerimenti di altissimi rappresentanti della cultura gastronomica italiana.

In tal senso il target è piuttosto vasto, anche se prevalentemente orientato alla fascia di età che va dai 30 ai 60 anni e con livello culturale medio-alto, il cui comune denominatore è la ricerca di genuinità e qualità.

| SABATO 2 | DOMENICA 3 | LUNEDÌ 4 | DICEMBRE 2017

GUIDO RENI DISTRICT, VIA GUIDO RENI, 7 - 00196 ROMA