

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1459 del 25/05/2013**

**Appuntamento, nell'ambito della Mostra Vini del Trentino, lunedì alle 10.30 in Sala Calepini della CCIAA**

## **"INDOVINA CHI COMUNICA A CENA?"**

**Non solo buon vino ed enogastronomia di livello. La 77<sup>a</sup> Mostra Vini del Trentino propone lunedì 27 maggio, nell'ambito di una giornata dedicata agli operatori, uno sguardo "tecnico" sulle nuove modalità di promozione del settore ristorazione. Come dire: "fare" prodotti di qualità è importante anzi fondamentale; poi però bisogna anche saperli comunicare correttamente, in un mercato sempre più globalizzato e nel quale i nuovi media stanno giocando la parte del leone. Internet, siti di recensioni, social network come Facebook o Twitter; tutti "luoghi" virtuali dove non basta esserci, ma occorre anche una marcia in più. E qualcosa da dire. Di questo e di altro si discuterà lunedì alle 10.30 in Sala Calepini della Camera di Commercio di Trento, dove è in programma il seminario "Indovina chi comunica a cena? Nuovi modi di promuovere la ristorazione", modera Cristiano Seganfredo, direttore dell'inserto CI del Corriere della Sera.-**

A portare la loro esperienza alcuni relatori importanti quali il gastronomo Luigi Cremona, il direttore de "Le Guide" dell'Espresso Enzo Vizzari, il patron di Identità Golose, Paolo Marchi, e Davide Scabin, chef di fama internazionale. Modera Cristiano Seganfredo, curatore di CI, l'inserto del Corriere della Sera dedicato a innovazione e tecnologia.

Un parterre di prestigio dunque e di composizione eterogenea, utile per indagare la comunicazione enogastronomica da varie angolazioni. Vizzari porterà il sentiment del mondo "cartaceo" come le autorevoli Guide dell'Espresso, mentre Seganfredo racconterà la sfida (e l'opportunità) che internet pone a tutti gli operatori del settore; imporsi sui mercati internazionali con una comunicazione all'avanguardia oppure scomparire nel mare magnum della "rete". Scabin leggerà invece questi argomenti visti in chiave gastronomica, portando l'esperienza di un grande chef internazionale che conosce l'importanza della comunicazione.

Al convegno-seminario organizzato da Trentino Sviluppo parteciperanno gli operatori del Trentino affiliati Asat e Ucts, oltre alle Strade del Vino e dei Sapori, l'Associazione ristoratori, i produttori di vino trentini oltre ad operatori della ristorazione extraprovinciali.

Di seguito, dalle 11.30 fino alle 15, 38 produttori avranno il piacere di incontrare gli operatori a Palazzo Roccabruna con la proposta delle nuove annate dei loro vini e grappe.

"Un'occasione importante – ha detto il moderatore Seganfredo presentando il convegno – per discutere con concretezza sulle nuove chiavi di lettura con le quali gli stakeholders dell'ospitalità debbono porsi nei confronti del turista per rappresentare un valore aggiunto per l'intero sistema. Ecco che, parlando del Trentino, non si può prescindere da un concetto come quello di genuinità, ma anche dal connubio di elementi tradizionali con spunti di grande innovazione, in una terra nella quale la ricerca è certamente un settore sul quale si punta con convinzione". In quest'ottica dunque, i relatori proveranno a stilare chiavi e trend per la comunicazione istituzionale del futuro. "Internet – spiega Seganfredo – apre degli spazi importantissimi, così come i social network che danno l'opportunità di farsi conoscere ad un pubblico ampio e fisicamente "distante". Attenzione però perché anche sul web non tutto è oro ciò che luccica e la padronanza di questi strumenti e soprattutto dei linguaggi adeguati è essenziale".

## I RELATORI

Luigi Cremona – Nato a Roma, classe '45, ingegnere con due grandi passioni, i viaggi e soprattutto la gastronomia. Ha collaborato per anni con la Guida l'Espresso e poi con Touring Club Italia. I suoi articoli trovano spazio sulle principali riviste di settore. Ha partecipato a trasmissioni come Tempi Moderni, Vivere Bene di Mediaset e animando Gambero Rosso Channel.

Enzo Vizzari - Un passato da industriale e un presente tra gli uomini più influenti nel mondo della critica gastronomica. Da alcuni anni Vizzari è direttore delle guide dell'Espresso e, soprattutto, della "Guida ai ristoranti d'Italia".

Paolo Marchi – classe '55, cura fino al 2008 il corso di Giornalismo enogastronomico alla facoltà di Agraria all'Università di Parma. Nel gennaio del 2004 fonda Identità Golose, kermesse che valorizza la cucina d'autore.

Davide Scabin – classe '65, pluripremiato chef del ristorante Combal.Zero di Rivoli (To) è uno dei cuochi italiani più apprezzati in Italia e all'estero. Considerato uno degli interpreti più talentuosi della cucina italiana. La sua cucina è continua evoluzione, energia e vitalità allo stato puro.

Cristiano Seganfredo – 40 anni, curatore d'arte, direttore di Fuoribiennale e presidente dell'associazione "Progetto Marzotto". Attualmente è curatore dell'insero CI, Corriere Innovazione l'insero dedicato all'avanguardia e alle nuove tecnologie del quotidiano di Via Solferino. -

()