

**TAVOLA SPIGOLOSA
MEETING E OSPITI**

Un evento di confronto
e incontro su grandi temi del
cibo e della comunicazione

**SHOW COOKING
LEZIONI GOURMET**

Chef Professionisti insegnano
l'arte della cucina tradizionale

**WORKSHOP
COMUNICARE IL CIBO**

Corsi su marketing e
comunicazione
enogastronomica



TAVOLA SPIGOLOSA WEEKEND

INCONTRI E OPPORTUNITÀ SU
COMUNICAZIONE ED ENOGASTRONOMIA

TAVOLA SPIGOLOSA

www.tavolaspigolosa.com



CONTENUTI

TAVOLA ⁰⁵ SPIGOLOSA MEETING E OSPITI

Il cuore dei nostri eventi: incontri e discussioni con ospiti e pubblico sul cibo e la comunicazione

INTRO ⁰³

TAVOLA SPIGOLOSA WEEKEND: COS'È E CHI SIAMO

Scopri le possibilità di collaborazione con Tavola Spigolosa, un brand di eventi per le tue esigenze di comunicazione

SHOW ⁰⁶ COOKING LEZIONI GOURMET

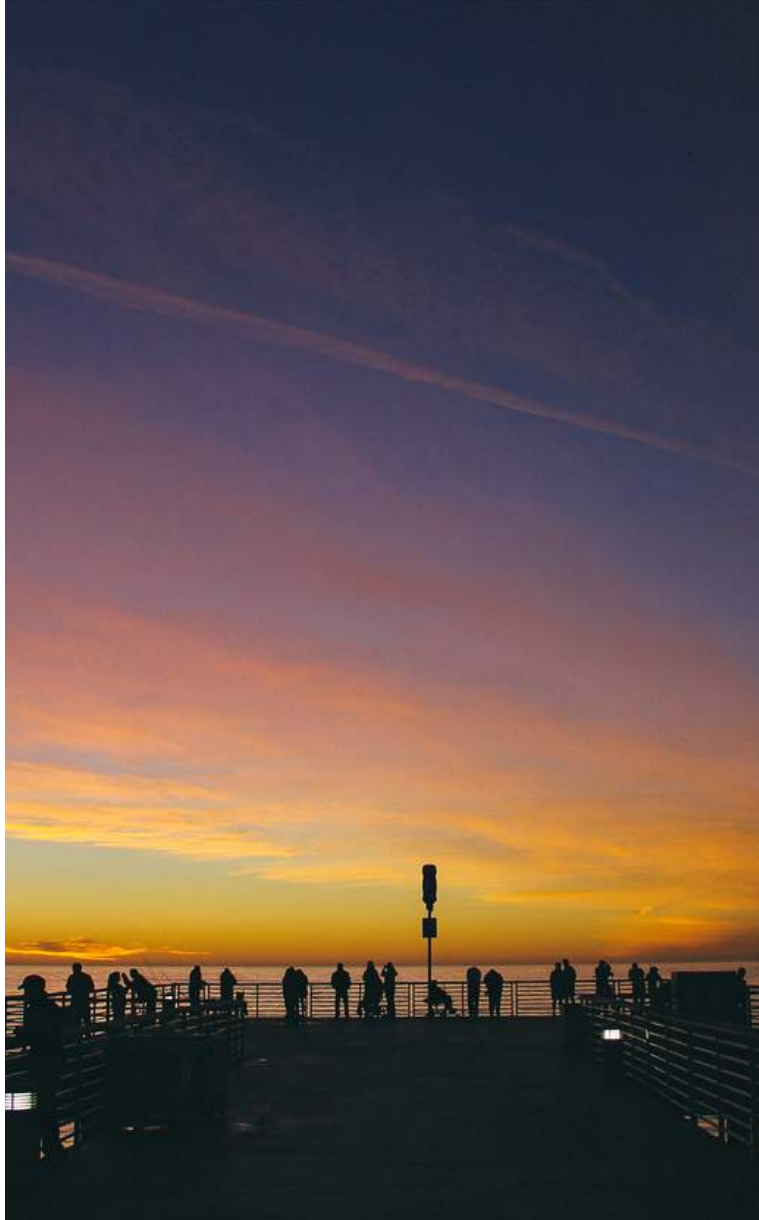
Con "Una ricetta al giorno" i migliori chef con originali showcooking

WORKSHOP ⁰⁷ COMUNICARE IL CIBO

Corsi e panel sulla comunicazione digitale e sulla comunicazione ed il marketing enogastronomico

IPOTESI DI ⁰⁸ PROGRAMMA UNA OCCASIONE DI VISIBILITÀ E BUSINESS

Una proposta di collaborazione sostenibile e soddisfacente con modalità personalizzabili



intro

TAVOLA SPIGOLOSA

WEEKEND

TAVOLA SPIGOLOSA WEEKEND è un format di eventi e incontri che prendono spunto dalle TAVOLE SPIGOLOSE che si tengono durante il corso dell'anno a Milano. Si tratta di eventi periodici di confronto, che abbiamo chiamato "spigolosi" proprio per i temi che trattano (editoria e comunicazione in ambito enogastronomico) in cui si mettono a confronto i maggiori professionisti del food&beverages con quelli, appunto, della comunicazione. Alcuni speaker vengono invitati a raccontare il loro punto di vista su un tema, con un dibattito aperto coi presenti. TAVOLA SPIGOLOSA, con la direzione editoriale di **Anna Prandoni** e quella creativa di **Andrea W. Castellanza**, si avvale di un gruppo di lavoro di consolidati professionisti del giornalismo, dell'enogastronomia e dell'event management.

TAVOLA SPIGOLOSA WEEKEND è una nuova formula che vuole essere una possibilità di visibilità e interesse per località di prestigio, resort di charme e luoghi di turismo ed enogastronomia come hotel, villaggi, agriturismi, aziende di produzione enogastronomiche, istituzioni e amministrazioni per coinvolgere un vasto pubblico (o anche, a seconda delle esigenze, un pubblico selezionato e di tipo B2B) attraverso una serie di eventi e di occasioni di cultura, spettacolo, giornalismo sui temi del cibo e della comunicazione, con ospiti ed interessanti opportunità. E' possibile prevedere diverse configurazioni all'interno di un singolo weekend, venendo incontro alle necessità dell'azienda committente, riducendo o espandendo a piacimento ed in maniera "personalizzata" il programma previsto.





chi siamo

TAVOLA SPIGOLOSA

WEEKEND

TAVOLA SPIGOLOSA WEEKEND si avvale di preziosi collaboratori provenienti da enti e partner di assoluto prestigio tra cui la Business School de IlSole24Ore, l'Accademia del Panino Italiano, lo staff de "una Ricetta al Giorno". Chef e tutor provenienti dalle migliori Accademie d'Italia coordineranno gli show cooking, mentre docenti universitari e business trainer di esperienza consolidata saranno protagonisti degli workshop e dei corsi tematici.

Ogni Tavola Spigolosa Weekend sarà seguita come evento mediale attraverso il nostro Digital Coverage. Gli eventi Tavola Spigolosa sono sempre tra i top trend di Twitter e sviluppano un considerevole engagement Facebook.

DIRETTORE EDITORIALE

ANNA PRANDONI

Giornalista e scrittrice, dirige Il Panino Italiano ed è advisory board member dell'omonima Accademia. E' socia e direttore generale de iCestini, prima start up milanese dedicata al delivery per pendolari e chi va di fretta. Founder e direttore editoriale di milanosecrets.it, unaricettalgiorno.it. Ha pubblicato numerosi testi sul cibo e l'alimentazione. Tiene corsi sulla comunicazione del cibo per i Master del Sole 24 ore. TedX speaker, Ambassador di We-Woman for EXPO.



DIRETTORE CREATIVO

ANDREA W. CASTELLANZA

Regista, scrittore e visual dreamer. E' professore a contratto dell'Università Cattolica di Milano e docente ai Master della Business School del Sole24ore, si occupa di comunicazione creativa in ambito aziendale, sociale e istituzionale. E' esperto di crossmedialità, cinema (ha diretto l'Istituto Cinematografico Antonioni), video, teatro ed eventi. Si occupa di gastronomia e comunicazione, scrive per Unaricettalgiorno e Il Panino Italiano.





TAVOLA SPIGOLOSA

MEETING E OSPITI

Il format di TAVOLA SPIGOLOSA prevede un piccolo gruppo di relatori che, moderati da Anna Prandoni, portino la loro esperienza su tematiche legate alla comunicazione e al cibo. I relatori, giornalisti, produttori, influencer, personaggi della TV e dello spettacolo, chef, rappresentanti delle istituzioni, in un clima informale, partecipano al talk, seguiti da un insieme di risorse comunicative e social: diretta FACEBOOK, live twitting, stories Instagram, video di backstage. Al termine solitamente viene preparato un momento per la presentazione di eccellenze agroalimentari e gastronomiche con una degustazione.

Di seguito l'elenco 2017 degli eventi già programmati o già svolti.

2017

IL PROGRAMMA

26 Gennaio 2017 - Il sorso digitale

Comunicare il vino con i social network e le app.

23 Febbraio 2017 - La TV in cucina e la cucina in TV

Esistono ancora pubblico e idee per il cibo in TV?

23 Marzo 2017 - Il Turista Social

Dove proponiamo di passare il weekend? Come usare al meglio i social network per comunicare territorio, ambiente, ingredienti tipici

18 Aprile 2017 - Stasera mangio a casa: Social Eating o Delivery?

Dalla cena a domicilio alle cene condivise: nuovi trend del cibo di qualità senza accendere i fornelli

19-20-21-22-23 Aprile 2017 - Tavola Spigolosa a Tempo di libri - Fiera dell'Editoria di Milano

"Italia: impossibile senza tè"- Storia inconsueta della vita e dell'enogastronomia di 5 città, all'ora del tè.

8 Maggio 2017 - LOVEforMAGGIO: Papille Consapevoli all'aperitivo

A Milano Food City con The Cheese Storyteller e Tavola Spigolosa all'Accademia del Panino Italiano

11 Maggio 2017 - Food Online: tra delivery e nuovi modelli di business

NetComm Forum al MiCo in collaborazione con Tavola Spigolosa

22 Giugno 2017 - Agricoltura 2.0

Alla scoperta delle app e delle strategie digitali che stanno cambiando il lavoro del contadino

20 Luglio 2017 - Editoria, giornalismo, storytelling. Evoluzione o tradimento?

L'editoria in ambito food, tra marketing e informazione. I nuovi profili del giornalista.

21 Settembre 2017 - TRIPADVISOR: Angeli o demoni?

Come affrontare la sfida tra brand reputation e online marketing

Novembre 2017 - Festival GLOCALNEWS - GlocalCibo

Eventi e Tavole Spigolose





SHOW COOKING

LEZIONI GOURMET

Il momento dello SHOW COOKING è diventato ormai una occasione irrinunciabile per gli appassionati di enogastronomia.

Chef professionisti e, su richiesta, chef di ristoranti importanti e stellati, condividono esperienze e lezioni di cucina con il pubblico, tra piatti rinomati e famosi, cucina della tradizione, preparazioni vegetariane e vegane, cucina etnica, pasticceria. Possibili anche workshop monotematici sulla panificazione, la paninaria, il mondo della pizza o anche la cucina di base e le preparazioni fondamentali.

Negli Show Cooking Anna Prandoni, accompagnata da uno chef che eseguirà le tecniche di preparazione, commenterà e spiegherà al pubblico metodi, curiosità e regole dell'arte culinaria.





WORKSHOP

COMUNICARE IL CIBO

Il cibo, l'enogastronomia, l'agroalimentare sono settori vitali della vita economica italiana.

La comunicazione e l'utilizzo dei media tradizionali e dei social digitali sono ormai necessari in ambito professionale nel comparto del cosiddetto "food&wine". Anche a livello personale l'utilizzo consapevole ed efficace dei Social Network e delle risorse di comunicazione (testuali, fotografiche e video) è diventato fondamentale.

Anna Prandoni e Andrea W. Castellanza, tra le altre cose docenti in numerosi corsi accademici e professionali, possono aggiungere all'esperienza di Tavola Spigolosa Weekend una ampia gamma di brevi corsi, divertenti ed interessanti, sul mondo della comunicazione, specialmente in ambito enogastronomico.

Di seguito una selezione non esaustiva.

COMUNICARE IL CIBO CON I SOCIAL NETWORK

Facebook, Twitter, Instagram: una risorsa!

II MARKETING DIGITALE ENOGASTRONOMICO

Saper valorizzare il proprio business online

RISTORANTI, HOTEL, LOCALI ONLINE: ISTRUZIONI PER L'USO

Vademecum per essere online con criterio e risultati

ICONOGRAFIA DEL CIBO: PITTURA, CINEMA, TELEVISIONE E INTERNET

Un viaggio nell'immagine del cibo per capire, immaginare, migliorare

FOTOGRAFARE E RIPRENDERE COL CELLULARE

Una risorsa semplice e utile anche nella professione

CINEMA E GASTRONOMIA: FOTOGRAMMI ED EMOZIONI

Un racconto "sociale" attraverso due arti amatissime



Tavola Spigolosa Weekend

IPOTESI DI PROGRAMMA

MODULABILI E PERSONALIZZABILI

Sabato WORKSHOP: Comunicare il cibo	14:00 - 17:00
TAVOLA SPIGOLOSA: Incontro con Ospiti	18:00 - 19:30
DEGUSTAZIONE COMMENTATA	19:30- 21:00
Domenica SHOW COOKING: I Piatti della Tradizione	11:30- 13:30

Sabato SHOW COOKING: La cucina di Base	11:00 - 13:00
WORKSHOP: Cinema e Gastronomia	14:00 - 17:00
TAVOLA SPIGOLOSA: Incontro con Ospiti	18:00 - 19:30
Domenica WORKSHOP: Quali social per il marketing enogastronomico	10:00- 13:00

Sabato TAVOLA SPIGOLOSA: Incontro con ospiti	17:00 - 19:00
CENA: con Curiosità Storico Culturali	19:30 - 22:30
Domenica SHOW COOKING: Il Breakfast Perfetto	10:30 - 12:00

Le ipotesi illustrate sono puramente speculative, ad esse possono essere aggiunte piccole conferenze, presentazioni di libri e testi specializzati con autore, altre occasioni di incontro. I programmi possono essere, a discrezione dell'azienda committente, aperti al pubblico, ad inviti o a pagamento. Le esperienze proposte sono particolarmente adatte anche a team building aziendali o convention che vogliano riservarsi uno dei programmi personalizzabili.

NESSUN ESSERE UMANO INDIFFERENTE AL CIBO È DEGNO DI FIDUCIA.

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

www.tavolaspigolosa.com
tavolaspigolosa@gmail.com

ANNA PRANDONI
anna@annaprandoni.it

ANDREA W. CASTELLANZA
io@andreawcastellanza.it
3472286939