TALENTO ★ ITALIA

Il gusto dello spettacolo

Il territorio sale in scena

Un invito alle aziende del territorio che vogliono salire in scena

A chi produce, con cura, ciò che poi si racconta a tavola.

Talento Italia è un progetto di intrattenimento gastronomico: ideiamo format in cui gli chef salgono su un palcoscenico e la cucina diventa racconto, davanti a un pubblico che non si limita ad assaggiare, ma ascolta, partecipa e ricorda. Portiamo queste esperienze nei ristoranti, nei pub, nelle pizzerie e nei locali che desiderano offrire ai propri ospiti qualcosa che vada oltre una cena.

Ogni storia che raccontiamo comincia da un ingrediente, e ogni ingrediente comincia da qualcuno che lo ha scelto, coltivato, allevato o trasformato. Per questo vorremmo che le aziende del territorio fossero presenti sulla scena accanto agli chef: non come semplici fornitori, ma come partner e protagonisti del racconto.

Abbiamo pensato a voi: aziende agricole e ortofrutticole, aziende vitivinicole, cantine e birrifici, caseifici e produttori di latte e formaggi, frantoi e produttori oleari, aziende ittiche, itticolture e mitilicolture, allevamenti, salumifici e lavorazioni artigianali della carne, apicoltori e produttori di miele e derivati, artigiani del pane e della pasta fresca, pasticcerie e gelaterie artigianali, torrefazioni e produttori di caffè, aziende di conserve, sott'oli e trasformati, produttori di spezie, erbe aromatiche e piccoli frutti, acque minerali, bevande analcoliche, tisane e infusi, distillerie e liquori. E ancora: distributori e fornitori di materie prime per la ristorazione, che conoscono il mestiere e sanno cosa serve a una cucina per lavorare bene. E chiunque produca, con cura, qualcosa che merita di essere raccontato: se il vostro prodotto ha una storia, quella storia ci interessa.

Concretamente, vi chiediamo solo una cosa: i vostri prodotti, quelli che gli chef utilizzeranno durante gli show cooking e le performance. Nient'altro. Nessun contributo economico, nessuna sponsorizzazione, nessun impegno di altra natura.

In cambio, il vostro nome entra nel racconto: viene citato accanto agli chef, durante la serata e nei materiali di comunicazione dell'evento. Dove la presenza è possibile e ha senso, vi invitiamo a essere lì con noi, a raccontare il vostro prodotto e a incontrare il pubblico insieme allo chef. La vostra voce aggiunge alla serata il pezzo che manca: da dove arriva quel sapore, e chi lo ha reso possibile.

Ci sono molti modi per cominciare. Possiamo conoscerci con una telefonata, oppure venire a trovarvi in azienda, su appuntamento: conosciamo il mondo della ristorazione e quello della produzione, e sappiamo quanto contano il lavoro e i tempi di chi produce. Per questo ci muoviamo con il rispetto e le modalità che ci indicherete voi.

Crediamo che il valore di un prodotto non stia soltanto in ciò che è, ma in ciò che sa raccontare. Portare sulla scena la vostra materia prima significa dare al pubblico la possibilità di conoscere il territorio attraverso chi lo vive ogni giorno.

Se vi riconoscete in questa idea, scriveteci: ci farà piacere conoscerne la storia, i prodotti e la stagionalità, e capire insieme quale format può accoglierli al meglio.

Il talento è loro. Il prodotto è vostro. Il racconto lo facciamo insieme.

Scrivi o telefona su WhatsApp: +39 329 644 4202 · cosimovalter@gmail.com

Cosimo Lupo

Ideatore e fondatore di Talento Italia