



Autoctoni Gourmet Natale 2023

Un evento di promozione
enogastronomica
della Marche a livello nazionale
con la Camera di Commercio e
l'azienda speciale LINFA
il 15 dicembre



IL FORMAT



Si riaccendono i fornelli di Autoctoni Gourmet: venerdì 15 dicembre ritorna la talent competition per aggiudicarsi il titolo del miglior food & wine pairing con i prodotti dell'enogastronomia marchigiana.

Autoctoni Gourmet è un format originale e fuori dagli schemi che promuove le peculiarità dei vini DOC e DOCG e della gastronomia marchigiana attraverso l'abbinamento con i piatti d'autore della cucina italiana.

Una gara di cucina in stile Masterchef che vedrà protagonisti 6 content creator che si cimenteranno nella preparazione di una ricetta di uno chef di un ristorante stellato coadiuvati da una brigata di studenti di un'accademia di cucina nazionale.

L'appuntamento è all'Harena Academy, a San Benedetto del Tronto

Moreno Cedroni, Andrea Grignaffini e Leonardo Romanelli accompagneranno i partecipanti in questa gara che decreterà la migliore interpretazione in grado di esaltare le caratteristiche delle produzioni marchigiane.

Autoctoni Gourmet è un format ideato dall'Azienda Speciale Linfa e sviluppato dall'agenzia di comunicazione *fruitecom*.

AUTOCTONI GOURMET I NUMERI DELL'ULTIMA EDIZIONE

140 mila impressions

10 mila views

7 mila interazioni

La partecipazione della chef **Cristiana Bowerman** e la produzioni di contenuti di qualità da parte di tutti i creator digitali hanno permesso di raggiungere ottimi risultati sia nel corso delle dirette che nelle successive programmazioni.



I RISULTATI DELL'ULTIMA EDIZIONE

INTERAZIONI

7.081

VIEWS

10.448

IMPRESSION

139.239

SENTIMENT

100% positivo

ALCUNI COMMENTI




peperoni_e_patate  3w

Io innamorata completamente delle colline marchigiane! Deve essere stata una splendida esperienza!



civico13tagliertivomonza 5w

Bellissima denominazione marchigiana  e che bel modo per andare ad approfondirla! Bravissima come sempre Denise



francescadiaries 5w

@liciasangermano adoro quel vino e là cucine della Bowerman!! Che accoppiata!!!



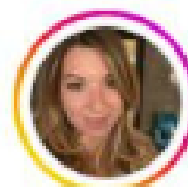
Reply See Translation




mattia.metta 5w

Tra cibo e vino un'ottima esperienza  

3 likes Reply See Translation



federica_foodandwinelover  4w

Questa è stata una vera esperienza  bravissima

WINTER EDITION 2023

Moreno Cedroni (Chef Madonna al Pescatore, 2 Stelle Michelin) guiderà i concorrenti nella preparazione di uno dei suoi *signature dish*, da realizzare con una selezione di ingredienti marchigiani, proposto in abbinamento con un vino di una delle DOC della regione.

Ad ogni content creator chiederemo di realizzare reels e stories la sera prima dell'evento nel corso di una cena con gli sponsor, durante la gara e dopo l'evento per il follow-up. Il focus sarà dedicato al patrimonio enogastronomico marchigiano per dare vita a contenuti di valore in grado di comunicare questo territorio e le sue qualità distintive.



Autoctoni Gourmet 2023 “Il Talk Show”

La valorizzazione di un territorio passa anche attraverso le sue eccellenze enogastronomiche. Per l'edizione winter di Autoctoni Gourmet, il palinsesto dei contenuti sarò arricchito con un talk show in programma nella stessa giornata al termine della competizione.

Un giornalista de “Il Gusto” dialogherà con diversi ospiti d'eccezione. Il Talk aperto al pubblico, sarà trasmesso in diretta streaming sul sito della testata del gruppo GEDI.

ILGUSTO



SPONSORSHIP

PRIVATE

Consorzi di tutela vini
Produttori alimentari
Hotel e ristoranti
Accademie di Cucina
Produttori attrezzature

PUBBLICHE

CCIAA delle Marche
Regione Marche
Comuni ospitanti

3 Livelli di
**spesa per
massimo
12** sponsor

2 sponsor **Platinum** da 10.000 € ciascuno

4 sponsor **Gold** da 5.000 € ciascuno

6 sponsor **Silver** da 3.000 € ciascuno

Platinum

10.000 €

-
- posto in giuria gara con chef stellato e giornalisti
 - ospite al Talk Show in streaming con Gedi
 - ospite alla cena degustazione con gli influencer
 - presenza logo negli allestimenti della sala di gara e sul backdrop della giuria
 - logo sul menù della cena di presentazione e uso prodotti
 - placement sulle postazioni della gara
 - presenza nelle dirette social degli influencer
 - loghi su tutti i materiali di promopubblicitari pre e post evento
 - loghi sul grembiule da chef per i concorrenti
 - logo su shopper da consegnare agli ospiti
-

Gold

5.000 €

-
- ospite alla cena degustazione con gli influencer
 - prodotti in esposizione sulle postazioni della gara
 - presenza nelle dirette social degli influencer
 - loghi su tutti i materiali di promopubblicitari pre e post evento
-

Silver

3.000 €

-
- prodotti in esposizione sulle postazioni della gara
 - loghi su tutti i materiali di promopubblicitari e pre e post evento
-

PER INFORMAZIONI



Dott.ssa Laura Melloni

Coordinatrice Attività Istituzionali

Azienda Speciale Linfa

Camera di Commercio delle Marche

laura.melloni@marche.camcom.it