

Notizia 'In Evidenza' del 5 maggio 2017

Arriva "Leggende Italiane", lo store delle eccellenze italiane del food, moda, arte, design

Quando un'eccellenza entra nella storia, diventa leggenda e l'obiettivo di Leggende Italiane è far conoscere le eccellenze italiane nel mondo. Leggende Italiane è il primo progetto di store 4.0 dedicato primariamente al food, e più estesamente all'italian lifestyle, che vuole portare nelle città del mondo le leggendarie eccellenze italiane con una proposta al mercato assolutamente unica. È un innovativo format di punto vendita che coniuga tradizione, eccellenza e scienza, e che cambia totalmente l'esperienza di vendita e acquisto sia per l'investitore che per il suo cliente. Nel format Leggende Italiane il food può considerarsi il "troian horse" per fidelizzare i clienti e per introdurli ai pilastri delle eccellenze del Made in Italy come design, moda, turismo e arte. Il format viene presentato "in azione" agli investitori e al pubblico in occasione di Week & Food, il fuorisalone di **TuttoFood**, a Milano dal 4 all'11 aprile. Il programma di incontri ed eventi day by day, è quotidianamente aggiornato sulla pagina Facebook www.facebook.com/leggendeitaliane. **Shop fisico + e-commerce** La prima intuizione presente nel format di Barichella è quella di aver unito lo store fisico - dove gustare l'alta cucina italiana e i suoi prodotti d'eccellenza, all'e-commerce: si prova il prodotto in negozio, lo si ordina direttamente da lì ed arriva a casa senza sorprese. Un'altra grande novità del format è che permette di cucinare prodotti eccellenti senza un esborso importante per l'hardware della cucina: la strumentazione per cucinare è leggera e mobile. Tanto che il format Leggende Italiane può diventare, ad esempio, un corner per offrire italian food di alta qualità all'interno di store di moda o design, o essere utilizzato in attività di catering e banqueting. Com'è possibile? **Rigenerazione: freschezza, qualità e scienza** Questo è possibile grazie all'innovativo processo scientifico detto Food Regeneration System, dove rigenerare significa riportare un prodotto fresco, abbattuto all'origine, alle sue caratteristiche naturali. È un nuovo approccio alla preservazione perfetta del prodotto fresco, che può poi venire cucinato in pochissimi minuti dall'ordinazione. Questa avviene tramite un software che interagisce col cellulare del cliente, quindi il cliente al tavolo ordina direttamente dal suo smartphone sia le pietanze che desidera consumare che i prodotti che desidera acquistare in e-commerce (interazione 4.0). La rigenerazione permette di evitare la linea di prodotto, riduce a zero il cibo avanzato (zero food waste). **LEGGENDE ITALIANE (Via Dante 14, Milano) Programma Eventi**
4 maggio, giovedì - ore 18,30 Presentazione di Leggende Italiane *Dalle Leggende che ci hanno permesso di avere dallo Smartphone, come strumento di comunicazione globale, al Food Retail 4.0 Inaugurazione della mostra a cura di Paolo Barichella che introduce i valori del Food Format Retail Made in Italy del futuro*
Stampa e B2B 5 maggio, venerdì - ore 18,30 Apericena con Javier Zanetti organizzato da Fondazione PUPI *Fondazione P.U.P.I. Onlus fu creata nel 2001 con l'obiettivo di operare nel settore della protezione integrale dei diritti dei bambini e degli adolescenti. La Fondazione è nata per volontà di Javier Zanetti e di sua moglie Paula, i quali decisero di creare uno spazio dove poter sviluppare questo progetto. Da quel momento lo scopo è stato quello di generare un modello di intervento che promuovesse la crescita dei settori sociali più vulnerabili.* **Ingresso con donazione 35 Euro alla Fondazione PUPI Onlus - ore 20.00:** show cooking Chef Marco Avella nel corso dell'apericena Fondazione PUPI - **ore 21.00:** show cooking Chef Marcello Ferrarini nel corso dell'apericena Fondazione PUPI **6 maggio, sabato - ore 12.00** intervista Francine Segan - Food Historian - **ore 14.30** show cooking Chef Andrea Mainardi - **ore 16,00** L'evoluzione del caffè *A volte l'evoluzione passa per un'involuzione. Il caffè lascia capsule e cialde e ritorna all'origine, il chicco macinato. Leggende Italiane e Design Italiano a 360° dalla macchina La Rhea, al Coffee Design Kit di Mepra, alle*

ricette del Food Designer Paolo Barichella e al suo Sistema Coffee Design Kit. Le forme del design passano in un bicchiere. Un sistema unico e all'avanguardia per creare l'angolo di caffetteria ideale nei concept store, l'hotellerie e il food format retail. Presenta Paolo Barichella con la partecipazione di La Rhea, Mepra e Caffè Morettino - **ore 18,30** Presentazione di Leggende Italiane Dalle Leggende che ci hanno permesso di avere dallo Smartphone, come strumento di comunicazione globale, al Food Retail 4.0 Introduzione del format a cura di Paolo Barichella che introduce i valori del Food Format Retail Made in Italy del futuro **Target Stampa e B2B - ore 19.30** Serata Apericena Partner **7 maggio, domenica - ore 16,00** Cooella: The legend of the ice cream in a tablet - La leggenda del gelato in pastiglia *Una sublime crema di gelato da servire nei ristoranti più rinomati attraverso il sistema creato dal Food Designer Paolo Barichella partendo da una pastiglia di ingredienti naturali a -18°C fresata in un minuto per ottenere l'evoluzione del gelato; L'ultima frontiera evolutiva del Gelato in ristorazione e nel Food Format Retail 4.0 Dai classici gusti e sapori, al gastronomico e il cocktail nel bicchiere di ghiaccio il tutto interpretato in chiave Cool Eating Experience... Cool ella!* Presenta Paolo Barichella con la partecipazione di Bologna Service, Nemox e Icydrink - **ore 18.30** performance di Bruno Vanzan, Bartender - **ore 19.00** Serata Apericena Partner **8 maggio, lunedì - ore 14.00** show cooking dello Chef Roberto Valbuzzi - **ore 19.00** 100per100 Italian Experience a cura di I Love Italian Food **9 maggio, martedì - ore 20.00** Serata Apericena Zini *Tutti i vantaggi e le qualità dei prodotti freschi abbattuti all'origine* Serata riserva a Buyers e addetti ai lavori Food Service con accredito **10 maggio, mercoledì - ore 12.00** intervista Presidente Consorzio Tutela del Gavi - **ore 14.30** show cooking chef Daniel Canzian del "Ristorante Daniel" - **ore 19.00** Serata Apericena Partner **11 maggio, giovedì - ore 11.00** performance Mattia Pastori, miglior bartender d'Italia - **ore 19.00** Serata Apericena Partner **Paolo Barichella. Food Designer & Strategic Design Consultant** Paolo Barichella è un consulente e imprenditore attivo nell'implementazione strategica e operativa del Food Design nel business aziendale. È il principale teorico del design alimentare in Italia, a partire dal 2002. Durante la sua carriera, ha sviluppato concept di successo per diverse aziende "Food Format Retail"; ha progettato prodotti alimentari e linee di prodotti per l'industria alimentare e il consumo di alimenti; ha scritto articoli e libri sul Food Design e ha presentato numerose conferenze internazionali sul tema. È stato docente in Food Design presso le più importanti università italiane e internazionali, ha partecipato come designer alimentare nelle più celebri competizioni mondiali di cucina, pasticceria e gelati ed è stato testimonial per diverse aziende, eventi, trasmissioni televisive. Lavora come consulente per grandi clienti e gruppi industriali ed è personalmente coinvolto come investitore e direttore in alcuni progetti alimentari innovativi. Tra gli esempi di food retail format sviluppati dalla consulenza di Paolo Barichella si possono citare: Cioccolati Italiani, PanB, MSC Cruise, Autogrill Bistrot. Oggi Paolo Barichella, non più solo al servizio delle aziende, ma come imprenditore, ha deciso di condensare il know-how acquisito per creare LEGGENDE ITALIANE il più avveniristico concept di Food Format Retail mai progettato.

Calabria Economia
Quotidiano economico online
www.calabriaeconomia.it

5 maggio 2017

<http://www.calabriaeconomia.it/arriva-quot-leggende-italiane-quot-lo-store/55839/>