



19/10/2020 16:31
Sito Web

DIRITTO24

Tonucci & Partners al fianco di I Feel Food Italia, piattaforma digitale del "Made in Puglia"

LINK: <https://ntplusdiritto.ilsole24ore.com/art/tonucci-partners-fianco-i-feel-food-italia-piattaforma-digitale-made-puglia-AD2ic1w#1226082335>

Tonucci & Partners al fianco di I Feel Food Italia, piattaforma digitale del "Made in Puglia" Tonucci & Partners, con i partner Gianluca Vincenzo Bocchino e Luciano Montemitro, ha assistito I Feel Food Italia, un'innovativa piattaforma digitale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti locali e le destinazioni turistiche della regione Puglia, lo comunica una nota dello studio. Tonucci & Partners ha fornito assistenza legale a I Feel Food Italia oltre che per la sua costituzione anche per il supporto alle aziende aderenti e continuerà ad accompagnarli nella sua attività ordinaria e nel processo di internazionalizzazione e acquisto da parte dei buyers. I Feel Food Italia, presentata ufficialmente lo scorso 17 ottobre al Lake Cafè del Lago di Lesina, è nata grazie a un'idea di tre professionisti della provincia di Foggia sviluppata durante il periodo di lockdown: Mario Clarendon, ideatore e direttore creativo della piattaforma, Ester Fracasso, esperta nella pianificazione turistica, e Pino Postiglione, esperto di

comunicazione e marketing. L'iniziativa si inserisce nella strategia di sostegno all'economia pugliese e alle aziende che operano nel settore agroalimentare sia in Italia sia all'estero. La piattaforma, in particolare, connette l'esperienza enogastronomica e il turismo. È un luogo di incontro virtuale e fisico tra le aziende e i consumatori in cui sommelier e chef digitali offrono percorsi di degustazione al fine di promuovere ed esaltare le eccellenze pugliesi. È il digital tasting, nuovo trend che si è affermato in conseguenza delle misure di distanziamento sociale anti-Covid. I partecipanti potranno ricevere direttamente a casa i prodotti e assaggiarli sotto la guida degli esperti nei corsi online dedicati a wine & food lovers. L'obiettivo è intervenire anche nel processo decisionale della destinazione turistica e plasmare l'offerta ricettiva. In foto di Gianluca Vincenzo Bocchino (a sinistra) e Luciano Montemitro (a destra).

Tonucci & Partners nella costituzione di I Feel Food Italia

LINK: <https://legalcommunity.it/tonucci-partners-i-feel-food-italia/>



Tonucci & Partners nella costituzione di I Feel Food Italia Corporate M&A ottobre 19, 2020 Tonucci & Partners nella costituzione di I Feel Food Italia **Tonucci & Partners, con i partner Gianluca Vincenzo Bocchino (nella foto a sinistra) e Luciano Montemitro (nella foto a destra), ha assistito I Feel Food Italia, una piattaforma digitale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti locali e le destinazioni turistiche della regione Puglia. Tonucci & Partners ha fornito assistenza legale a I Feel Food Italia oltre che per la sua costituzione anche per il supporto alle aziende aderenti e continuerà ad accompagnarli nella sua attività ordinaria e nel processo di internazionalizzazione e acquisto da parte dei buyers. I Feel Food Italia, presentata ufficialmente lo scorso 17 ottobre, è nata grazie a un'idea di tre professionisti della provincia**

di Foggia sviluppata durante il periodo di lockdown: Mario Clarendon, ideatore e direttore creativo della piattaforma, Ester Fracasso, esperta nella pianificazione turistica, e Pino Postiglione, esperto di comunicazione e marketing. L'iniziativa si inserisce nella strategia di sostegno all'economia pugliese e alle aziende che operano nel settore agroalimentare sia in Italia sia all'estero. La piattaforma, in particolare, connette l'esperienza enogastronomica e il turismo. È un luogo di incontro virtuale e fisico tra le aziende e i consumatori in cui sommelier e chef digitali offrono percorsi di degustazione al fine di promuovere ed esaltare le eccellenze pugliesi. È il digital tasting, nuovo trend che si è affermato in conseguenza delle misure di distanziamento sociale anti-Covid. I partecipanti potranno ricevere direttamente a casa i prodotti e assaggiarli sotto la guida degli esperti nei

corsi online dedicati a wine & food lovers. L'obiettivo è intervenire anche nel processo decisionale della destinazione turistica e plasmare l'offerta ricettiva. Su Foodcommunity.it, a questo link, ulteriori dettagli su I Feel Food Italia.



19/10/2020 16:12
Sito Web

cassaforense.it

Studi legali: Tonucci con I Feel Food Italia, piattaforma sul "Made in Puglia"

LINK: <http://www.cassaforense.it/radiocor-news/studi-legali-tonucci-con-i-feel-food-italia-piattaforma-sul-made-in-puglia/>

Studi legali: Tonucci con I Feel Food Italia, piattaforma sul "Made in Puglia" (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 19 ott - **Tonucci & Partners, con i partner Gianluca Vincenzo Bocchino e Luciano Montemitro, ha assistito I Feel Food Italia, piattaforma digitale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti locali e le destinazioni turistiche della regione Puglia. Lo comunica lo studio. I Feel Food Italia, prosegue il comunicato, presentata ufficialmente lo scorso 17 ottobre al Lake Cafe' del Lago di Lesina, e' un luogo di incontro virtuale e fisico tra le aziende e i consumatori in cui sommelier e chef digitali offrono percorsi di degustazione al fine di promuovere ed esaltare le eccellenze pugliesi. Com-Fmg (RADIOCOR) 19-10-20 17:59:52 (0530)AVV 5 NNNN**

Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio

LINK: <https://www.bonculture.it/news-comunicati/dalla-puglia-al-mondo-i-feel-food-italia-celebra-i-prodotti-locali-e-il-territorio/>



Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio written by redazione 19 Ottobre 2020 Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO | I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata

dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. «Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno

anche i territori di riferimento». Ifeelfooditalia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'EVENTO IN DIRETTA STREAMING | La presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei

presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. **LO SHOW COOKING** | È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. **I PRODOTTI** | La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione èViva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda

Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. **I VINI** | Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. **I PARTNER** | **I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazione Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione.** Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta cliccare su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma. Nazario Biscotti

Dalla Puglia al mondo: così "I Feel Food Italia" celebra i prodotti locali e il territorio

LINK: <https://www.ilrestodelgargano.it/economia/2020/10/news/dalla-puglia-al-mondo-cosi-i-feel-food-italia-celebra-i-prodotti-locali-e-il-territor...>



Ott 19, 2020 Redazione Economia 0 Presentata a Lesina la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. Il progetto. I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata

dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. «Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno

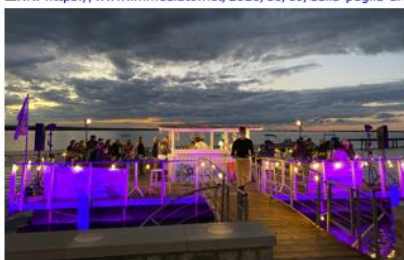
anche i territori di riferimento». Ifeelfooditalia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'evento in diretta streaming. La presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei

presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. Lo show cooking. È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. I prodotti. La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione è Viva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda

Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. I vini. Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. I partner. I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazionale Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione. Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta cliccare su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma.

Dalla Puglia al mondo, "I Feel Food Italia" celebra i prodotti locali e il territorio. A Lesina la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo

LINK: <https://www.immediato.net/2020/10/19/dalla-puglia-al-mondo-i-feel-food-italia-celebra-i-prodotti-locali-e-il-territorio-a-lesina-la-nuova-pi...>



In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. Condividi su Facebook Twitter Invia per email WhatsApp Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO | I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali

interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. «Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la

brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno anche i territori di riferimento». I feel food ita lia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'EVENTO IN DIRETTA STREAMING | La presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming

sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. **LO SHOW COOKING |** È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. **I PRODOTTI |** La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque

salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione è Viva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. **I VINI |** Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. **I PARTNER |** **I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazione Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e**

all'internazionalizzazione. Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta **cliccare** su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma. Condividi su

Lesina (Foggia) - Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio

LINK: http://www.puglialive.net/home/news_det.php?nid=145659

Lesina (Foggia) - Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio 19/10/2020 Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO | I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i

partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. «Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno anche i territori di riferimento». Ifeelfooditalia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario

Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'EVENTO IN DIRETTA STREAMING | La presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. LO SHOW COOKING | È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e

Puglialive

salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. I PRODOTTI | La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione èViva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il

pupurato rivisitato e scomposto. I VINI | Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. I PARTNER | **I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazionale Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione.** Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta **cliccare** su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma. LINK PER IL DOWNLOAD VIDEO: <https://we.tl/t-FWoAbYu0H6>

Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo

LINK: <https://www.eventiculturalimagazine.com/comunicati-stampa/dalla-puglia-al-mondo-feel-food-italia-celebra-prodotti-locali-territorio-presenta...>



Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo by Redazione 2 ore ago Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO | I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e

valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del

consumatore. « Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno anche i territori di riferimento ». Ifeelfooditalia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'EVENTO IN DIRETTA STREAMING | La

presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. LO SHOW COOKING | È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. I PRODOTTI | La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è

riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione èViva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. I VINI | Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. I PARTNER | I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazione Tonucci &

Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione. Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta cliccare su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma.

Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio

LINK: <https://www.puglianews24.eu/dalla-puglia-al-mondo-i-feel-food-italia-celebra-i-prodotti-locali-e-il-territorio-46976.html>



Dalla Puglia al mondo, I Feel Food Italia celebra i prodotti locali e il territorio 19 ottobre 2020 2 Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo LESINA (FG) - Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. Sabato pomeriggio, la startup è stata presentata al Lake Cafè, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera incantata, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO | I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine durante la pandemia e

nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. «Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale». I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. «Il marketplace offre visibilità alle aziende e aumenta la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e marketing - I consumatori,

attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno anche i territori di riferimento». I feel food italia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». L'EVENTO IN DIRETTA STREAMING | La presentazione della piattaforma I Feel Food Italia, in diretta streaming sulla pagina dell'evento, ha rappresentato un esempio di marketing territoriale. Le immagini aeree mozzafiato della Warning Film hanno incantato il web, esaltando

la bellezza della laguna di Lesina, un posto unico sul Gargano. La verve dei presentatori Santino Caravella e Francesco Gravino con le incursioni di Sharon Ritucci ha arricchito la piacevole serata. **LO SHOW COOKING** | È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. **I PRODOTTI** | La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le

linguine fanno parte della selezione èViva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato (Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. **I VINI** | Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. **I PARTNER** | **I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazionale Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione.** Per ricevere informazioni e aggiornamenti basta cliccare su www.ifeelfooditalia.it e, a fondo pagina, inserire il

proprio indirizzo e-mail e iscriversi alla piattaforma.

Lesina (Fg), la piattaforma digitale di 'I Feel Food'

LINK: <https://www.affaritaliani.it/puglia/lesina-la-piattaforma-digitale-di-i-feel-food-700855.html>



Martedì, 20 ottobre 2020 - 09:24:00 Lesina (Fg), la piattaforma digitale di 'I Feel Food' Presentata a Lesina (Fg) la nuova piattaforma di enogastronomia e turismo 'I Feel Food Italia' per celebrare e promuovere i prodotti locali e il territorio Da una piattaforma galleggiante, in una location magica, sbarca I Feel Food Italia. La startup è stata presentata al Lake Café, il cocktail bar dei tramonti sul lago di Lesina. In un'atmosfera più che suggestiva, Mario Clarendon, creative leader, Ester Fracasso, account manager e Pino Postiglione, marketing manager, hanno brindato insieme ai produttori alla nuova avventura imprenditoriale. IL PROGETTO - I Feel Food Italia è una innovativa piattaforma digitale che coniuga la promozione e valorizzazione dei prodotti locali e il turismo. Propone degustazioni virtuali interattive: è il digital tasting, formula anticrisi per il mondo del food & wine

durante la pandemia e nuova tendenza che rivoluziona l'esperienza gastronomica condizionata dal distanziamento sociale e dalle restrizioni. Il meccanismo è semplice: i partecipanti ricevono un kit con i prodotti e, da remoto, chef e sommelier digitali li guidano nei percorsi didattici e pratici. "Attraverso i prodotti dell'enogastronomia, spediamo a casa un pezzo del nostro territorio - spiega Ester Fracasso, esperta in pianificazione turistica - e invoglieremo gli utenti a venire qui a gustarli. Abbiamo l'ambizione di espanderci su tutto il territorio nazionale". I Feel Food Italia abbina ai prodotti le destinazioni turistiche e punta ad innalzare il grado di consapevolezza del consumatore. Guarda la gallery "Il marketplace offre visibilità alle aziende e a u m e n t a la brand awareness, la notorietà del marchio - aggiunge Pino Postiglione, esperto in comunicazione e

marketing - I consumatori, attraverso i corsi di degustazione online di cibo e di vino, conosceranno anche i territori di riferimento". Ifeelfooditalia.it connette i produttori e gli operatori turistici e favorisce l'incontro con il consumatore finale. A spiegare com'è nato il progetto è l'ideatore e direttore creativo Mario Clarendon: «L'idea è nata durante il lockdown. Siamo partiti da un input: offrire corsi online di avvicinamento per semplici appassionati, wine & food lovers. Poi si è trasformata in una combinazione di territorio, eccellenze, strutture ricettive e servizi, a partire dalla Puglia». LO SHOW COOKING - È stato uno spettacolo di gusto. Lo chef del ristorante Le Antiche Sere di Lesina Nazario Biscotti è stato protagonista della prima degustazione live, uno show cooking sulla piattaforma nel lago e un omaggio ai produttori. Ha proposto un antipasto con carpaccio di

Corba Rossa del Gargano e salicornia; linguine con critmo, un'erba spontanea anche nota come finocchio marino, Corba Rossa e passata di datterino giallo dell'autoctona Azienda Agricola Turco; pupurato e caciocavallo e, per finire, rigatoni soffiati ripieni di ricotta con marmellata di pomodoro. Il sommelier Enzo Scivetti ha accompagnato gli ospiti alla scoperta dei vini abbinati ai piatti. I PRODOTTI - La Corba Rossa del Gargano di Andrea Novelli è un pesce che viene da lontano, originario del Golfo del Messico, che in Italia è riuscito ad adattarsi soltanto in questo tipo di areale, dove ci sono acque salmastre e calde: è una esclusiva della zona. Lucia Di Palma ha presentato la sua Saporità che produce salicornia, l'asparago di mare, da seme selvatico. Le linguine fanno parte della selezione èViva la Pasta di Raffaele Piano dell'azienda Agricola Piano. Michele Niro ha raccontato l'affascinante storia di Posta Faugno che si occupa di Agricoltura Bio musicale, Armonicoltura, con l'emissione su tutte le coltivazioni di frequenze musicali che migliorano la struttura delle cellule, accordate a 432 hertz, unica frequenza che percepiscono le piante. Il maestro panificatore coi baffi, Pascal Barbato

(Fulgaro Panificatori dal 1890), ha preparato un pane speziato speciale, il pupurato rivisitato e scomposto. Guarda la gallery I VINI - Gli ospiti dell'evento hanno degustato i vini di Cantina La Marchesa presentati da Marika Maggi e della cantina L'Antica Enotria introdotta dal responsabile commerciale Francesco Scaltrito. I PARTNER - **I Feel Food Italia si avvale già di una preziosa collaborazione: all'evento ha partecipato l'avvocato Gianluca Bocchino, partner e responsabile desk Puglia del prestigioso studio legale internazione Tonucci & Partners, che si occupa della consulenza al commercio e all'internazionalizzazione.** (gelormini@gmail.com)

Tonucci & Partners al fianco di I Feel Food Italia, piattaforma digitale del "Made in Puglia"

LINK: <https://www.lefonti.legal/tonucci-partners-al-fianco-di-i-feel-food-italia-piattaforma-digitale-del-made-in-puglia/>



Tonucci & Partners al fianco di I Feel Food Italia, piattaforma digitale del "Made in Puglia". Attualità Tonucci & Partners, con i partner Gianluca Vincenzo Bocchino e Luciano Montemitro, ha assistito I Feel Food Italia, un'innovativa piattaforma digitale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti locali e le destinazioni turistiche della regione Puglia. Tonucci & Partners ha fornito assistenza legale a I Feel Food Italia oltre che per la sua costituzione anche per il supporto alle aziende aderenti e continuerà ad accompagnarli nella sua attività ordinaria e nel processo di internazionalizzazione e acquisto da parte dei buyers. I Feel Food Italia, presentata ufficialmente lo scorso 17 ottobre al Lake Cafè del Lago di Lesina, è nata grazie a un'idea di tre professionisti della provincia di Foggia sviluppata

durante il periodo di lockdown: Mario Clarendon, ideatore e direttore creativo della piattaforma, Ester Fracasso, esperta nella pianificazione turistica, e Pino Postiglione, esperto di comunicazione e marketing. L'iniziativa si inserisce nella strategia di sostegno all'economia pugliese e alle aziende che operano nel settore agroalimentare sia in Italia sia all'estero. La piattaforma, in particolare, connette l'esperienza enogastronomica e il turismo. È un luogo di incontro virtuale e fisico tra le aziende e i consumatori in cui sommelier e chef digitali offrono percorsi di degustazione al fine di promuovere ed esaltare le eccellenze pugliesi. È il digital tasting, nuovo trend che si è affermato in conseguenza delle misure di distanziamento sociale anti-Covid. I partecipanti potranno ricevere direttamente a casa i prodotti e assaggiarli sotto la guida degli esperti nei corsi online dedicati a wine

& food lovers. L'obiettivo è intervenire anche nel processo decisionale della destinazione turistica e plasmare l'offerta ricettiva. assistenza piattaforma digitale Tonucci & Partners

I Feel Food Italia lancia la piattaforma digitale del 'Made in Puglia'

LINK: <https://www.globallegalchronicle.com/italia/i-feel-food-italia-lancia-la-piattaforma-digitale-del-made-in-puglia/>

I Feel Food Italia lancia la piattaforma digitale del 'Made in Puglia' October 23, 2020 Andrea Canobbio. **Tonucci & Partners ha assistito I Feel Food Italia, un'innovativa piattaforma digitale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura enogastronomica e promuovere i prodotti locali e le destinazioni turistiche della regione Puglia. Tonucci & Partners ha fornito assistenza legale a I Feel Food Italia oltre che per la sua costituzione anche per il supporto alle aziende aderenti e continuerà a accompagnarli nella sua attività ordinaria e nel processo di internazionalizzazione e acquisto da parte dei buyers.** I Feel Food Italia è nata grazie a un'idea di tre professionisti della provincia di Foggia sviluppata durante il periodo di lockdown: Mario Clarendon, ideatore e direttore creativo della piattaforma, Ester Fracasso, esperta nella pianificazione turistica, e Pino Postiglione, esperto di comunicazione e marketing. L'iniziativa si inserisce nella strategia di sostegno all'economia pugliese e alle aziende che operano nel settore agroalimentare sia

in Italia sia all'estero. La piattaforma, in particolare, connette l'esperienza enogastronomica e il turismo. È un luogo di incontro virtuale e fisico tra le aziende e i consumatori in cui sommelier e chef digitali offrono percorsi di degustazione al fine di promuovere ed esaltare le eccellenze pugliesi. È il digital tasting, nuovo trend che si è affermato in conseguenza delle misure di distanziamento sociale anti-Covid. I partecipanti potranno ricevere direttamente a casa i prodotti e assaggiarli sotto la guida degli esperti nei corsi online dedicati a wine & food lovers. L'obiettivo è intervenire anche nel processo decisionale della destinazione turistica e plasmare l'offerta ricettiva. **Tonucci & Partners ha fornito assistenza con i partner Gianluca Vincenzo Bocchino e Luciano Montemitro.** Involved fees earner: Gianluca Bocchino - BM Avvocati; Luciano Montemitro - BM Avvocati; Law Firms: BM Avvocati; Clients: I Feel Food Italia;