



IL FESTIVAL DEI SAPORI D'ITALIA

SPECIALE APPENNINO

#APPENNINOBIKETOUR

il Giro dell'Italia che non ti aspetti

Un viaggio di 2.600 km lungo la ciclovia appenninica alla scoperta dei prodotti tipici e delle straordinarie bellezze del territorio.



Tre giorni da non perdere di Cultura, Arte e Passione per il Gusto

PALAZZO RE ENZO, BOLOGNA 18-19-20 MARZO 2022 | festivaldeisaporiditalia.it

CIBÒ. SO GOOD! 2022

SPECIALE APPENNINO

Un viaggio ancora più emozionante e sorprendente lungo la ciclovia appenninica



IL FESTIVAL DEI SAPORI D'ITALIA

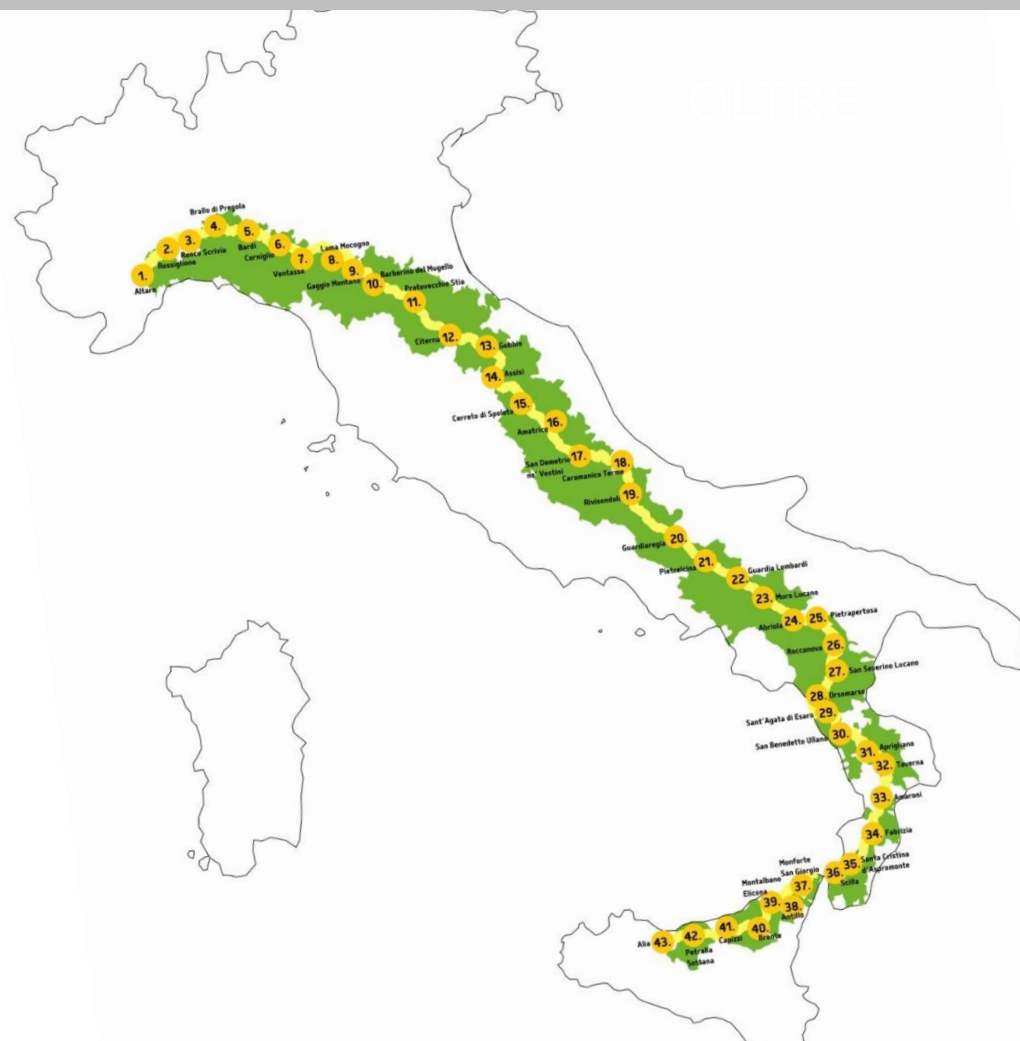
#APPENNINOBIKETOUR

il Giro dell'Italia che non ti aspetti

La IV edizione dell'evento avrà un focus particolare sulle eccellenze dell'Appennino.

- gli oltre 350 prodotti DOP, IGP, TIPICI
- il territorio e i suoi paesaggi
- la ciclovia appenninica e il turismo lento
- la storia, la cultura e la tradizione

Eventi, talk show, meeting e incontri con i tutti i protagonisti dell'Appennino, dal Nord al Sud dell'Italia



UN VIAGGIO
ENTUSIASMANTE
ATTRAVERSO

14

REGIONI

10

PARCHI
NAZIONALI

34

PARCHI
REGIONALI

32

LOCALITÀ
TERMALI

60

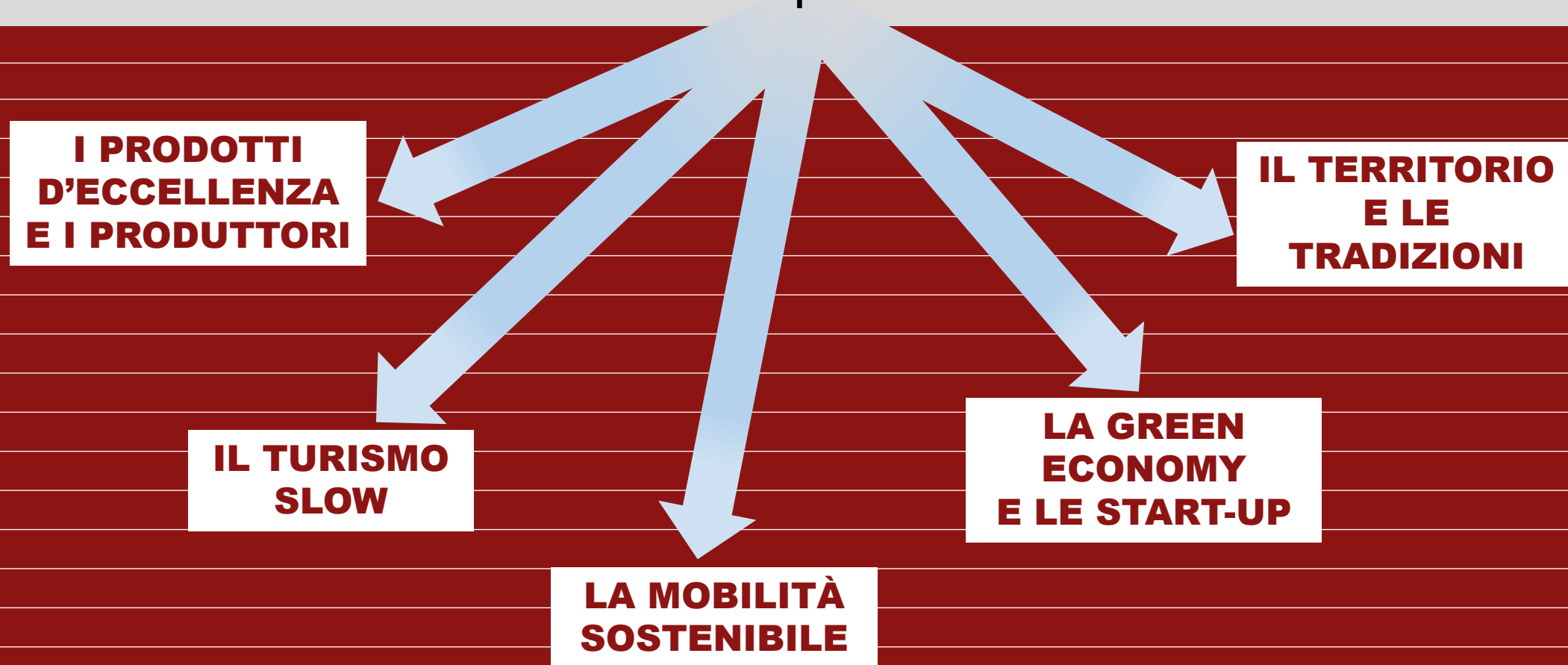
LOCALITÀ
SCIISTICHE

OLTRE
1400

COMUNI

I TEMI

Cibò So Good! Il Festival dei Sapori d'Italia
è un importante appuntamento nazionale per raccontare,
valorizzare e promuovere



CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

L'evento sarà sostenuto da una nutrita serie di attività di comunicazione

**CONFERENZA
STAMPA**
PRE LANCIO

**CONFERENZA
STAMPA**
DI LANCIO

**UFFICIO
STAMPA**
PERMANENTE

**CAMPAGNA
STAMPA**
• QUOTIDIANI
• MAGAZINE
• TESTATE ON LINE

CAMPAGNA
• RADIO
• DINAMICA SU:
- Frecce
- Tper

**CAMPAGNA
DIGITAL**
• FACEBOOK
• INSTAGRAM
• YOUTUBE
• LINKEDIN
• BLOG

**CAMPAGNA
DEM**
SU UNA LISTA
DI **OLTRE 10.000**
ISCRITTI

DISTRIBUZIONE DI
• **5.000** LOCANDINE
AFFISSE NEI PRINCIPALI
ESERCIZI COMMERCIALI
• **10.000** MAGAZINE
CIBÒ. SO GOOD!

LA LOCATION

PALAZZO RE ENZO



IL FORMAT

Cibò So Good! è articolato in una serie di aree tematiche che affronteranno ciascun argomento in maniera approfondita e completa



MERCATO DEI SAPORI

i produttori e i prodotti



ISOLE DEL GUSTO

l'enogastronomia tipica
regionale



STORY COOKING

i live show culinari



DEGUSTAZIONI

le esperienze
sensoriali



LABORATORI DI CUCINA

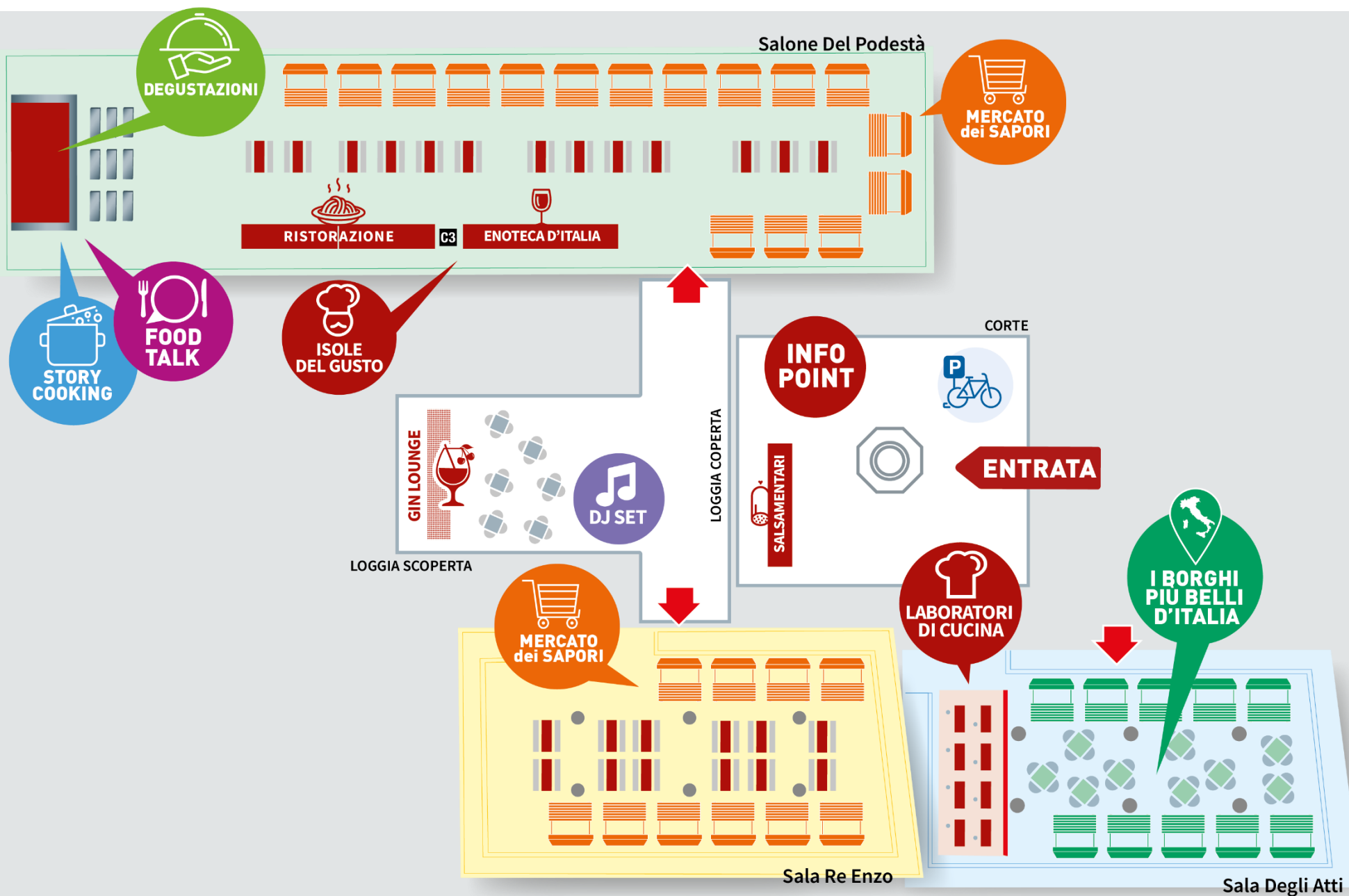
le mani in pasta



FOOD TALK

i protagonisti, le tradizioni,
la cultura, il territorio

ROAD MAP





mercato dei sapori

I PRODOTTI E I SAPORI DELL'APPENNINO IN MOSTRA

Un vero e proprio itinerario nel gusto, in cui saranno presenti le **migliori produzioni provenienti da tutta l'area appenninica italiana**. Una grande mostra-mercato in cui si potranno conoscere e acquistare le **eccellenze enogastronomiche dei produttori e degli artigiani espositori**.

Un'occasione **unica** per far scoprire un territorio straordinario, ricco di tipicità indiscusse «fiori all'occhiello» del Bel Paese che il visitatore potrà comprare, portando così a casa un pezzo di appennino.





isole del gusto

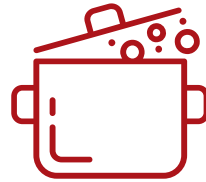
UNA RASSEGNA DELL'ENOGASTRONOMIA DELL'APPENNINO

In scena i primi piatti della tradizione dell'Appennino.

Un ventaglio di proposte che condurranno il visitatore da nord a sud lungo la dorsale appenninca per fargli gustare i sapori tipici di ciascuna regione, accompagnati dagli eccellenti vini locali.

Gli chef prepareranno le ricette tipiche regionali, raccontandone la **storia, il territorio, gli aneddoti e le curiosità**, offrendo un'esperienza di **degustazioni** e di **cultura alimentare del territorio** a tutto tondo.





story cooking

LIVE SHOW CULINARIE PER CONOSCERE IL PRODOTTO E IL SUO TERRITORIO D'ORIGINE

Performance culinarie tenute da chef ed esperti food blogger.

Un format a metà tra il live show, la narrazione e il laboratorio dove si mangia e si impara insieme, divertendosi.





degustazioni

ESPERIENZE SENSORIALI CON I PRODOTTI D'ECCELLENZA

Un ricco programma di **DEGUSTAZIONI GUIDATE** per conoscere le caratteristiche e gli abbinamenti dei prodotti DOP e IGP e di quelli tipici di ciascun territorio con gli esperti dei consorzi e delle aziende produttrici.





laboratori di cucina

LE MANI IN PASTA

Il pubblico diventa protagonista dei laboratori di cucina, per imparare a realizzare piatti semplici, ma di grande effetto.

Un cuoco esperto guiderà adulti e bambini nella scelta delle materie prime, nell'applicazione delle tecniche di base e nella corretta esecuzione dei grandi classici della cucina regionale italiana.





food talk

EVENTI, CULTURA, INFORMAZIONE E INTRATTENIMENTO

Tre giorni non stop di appuntamenti culturali con le Regioni, i produttori, i professionisti del settore, gli esperti e i cuochi.

Si parlerà di prodotti, territorio, itinerari, mobilità sostenibile, green economy e best practice.



TUTTI I NUMERI DELLA 3° EDIZIONE

45.000

visitatori

80

produttori
da tutta Italia

1.000

partecipanti ai
laboratori del gusto

20

chef attivi

10

grandi eventi

300

food
blogger
coinvolte



UNA COMUNICAZIONE VINCENTE

50.000

flyer

800.000

persone raggiunte
sui canali social

30.000

interazioni sui
canali social

21.000

visitatori unici
sul sito

1.000.000

persone raggiunte con la
campagna radio e stampa



I SOSTENITORI DELL'ULTIMA EDIZIONE

Official Partner



Main Partner



Con il patrocinio di



Comune di Bologna
is Bologna



Partner



The best chocolate
inside
by G.S.



Associazione
Sfogline
di Bologna



Technical Partner



In collaborazione con





IL FESTIVAL DEI SAPORI D'ITALIA 2022 SPECIALE APPENNINO

Official partner



Il Festival dei Sapori d'Italia, è un evento di Initaly, Associazione di promozione delle eccellenze del territorio italiano



Organizzazione

tel. 051 328186 – fax 051 325922

Segreteria organizzativa > segreteria@cibosogood.it

Uff. commerciale > commerciale@cibosogood.it

www.festivaldeisaporiditalia.it