



Presentazione

IL PROGETTO

FVG Taste Track è un progetto che nasce nel 2022 con l'obiettivo di "accompagnare" appassionati e professionisti del settore, alla scoperta di ristoranti ed attività produttrici che, con il loro quotidiano agire, danno un senso al tanto inflazionato termine "eccellenza". Un'occasione unica, per conoscere cuochi e artigiani per come sono realmente, senza comportamenti codificati. Gli eventi avranno un'impostazione informale, spogliati di ogni vezzo estetico, per far vivere alle persone un'esperienza reale, dove la convivialità diventa un catalizzatore per il processo di apprendimento. Che sia in Cantina per assaggiare annate introvabili o all'interno di una Trattoria per riscoprire sapori e profumi lontani, ogni evento vuole offrire ai presenti un "pezzetto" di cultura enogastronomica locale, addentrandosi nella specificità del prodotto piuttosto che delle tecniche di cucina. FVG-Taste Track è un progetto itinerante, che spazia dalla Carnia alla costa adriatica, fin oltre confine, con un unico desiderio: dare informazioni concrete, assottigliando la distanza fra artigiano e potenziale cliente, incentivando il turismo *slow* in Regione.

3 LIVELLI DI APPROFONDIMENTO E PREZZI AGEVOLATI

Gli eventi prevedono 3 livelli di approfondimento - base, medio, elevato – in funzione del target di riferimento, così da incontrare le esigenze di un pubblico ampio ed eterogeneo. E grazie ad una fitta rete di contatti, nonché relazioni di fiducia reciproca costruite nel tempo, avranno tariffe agevolate per garantire l'accessibilità anche ai più giovani. Per i ragazzi della Scuola Alberghiera, interessati a crescere professionalmente in un settore così vario ed importante come quello dell'enogastronomia, vengono organizzati degli incontri *ad hoc*, che alternano sessioni pratiche e teoriche.

QUALI SONO I VANTAGGI PER L'AZIENDA O PER IL RISTORANTE OSPITANTE L'EVENTO?

Gli artigiani locali, avranno la possibilità di far conoscere la propria realtà e/o prodotto ad un pubblico selezionato, di persone realmente interessate, aumentando la possibilità di conversione da *lead* (interessati) a *buyer* (acquirenti) con rapporti destinati a durare nel tempo. Ciò favorisce la vitalità dell'economia locale, anche grazie alla frequente partecipazione di persone da fuori regione – principalmente Austria e Slovenia – per le quali è previsto il coinvolgimento di interpreti simultanei. FVG-Taste Track ha l'obiettivo di portare all'azienda e/o ristorante di riferimento potenziali clienti consapevoli e appassionati, con cui instaurare uno scambio costruttivo di opinioni e idee; persone che diventeranno ambasciatrici del loro brand, garantendo il cosiddetto effetto "passa parola".

ETICA E TRASPARENZA

Tra i capisaldi di FVG-Taste Track c'è la volontà assoluta di NON lucrare su persone e aziende, garantendo tuttavia una sostenibilità economica per entrambe le parti prestanti. Il *budget* per l'evento verrà stabilito dall'impresa ospitante, a cui verrà applicato un margine minimo che andrà a coprire i costi di organizzazione dell'evento. Ogni fase dell'evento, verrà discussa per assicurare un contesto positivo e piacevole, che soddisfi entrambe le parti, secondo l'approccio Win2Win. FVG-Taste Track ha la volontà di creare rapporti professionali duraturi, basati sulla fiducia.

PER GLI ORGANIZZATORI

FVG-Taste Track si compone di due figure: Kevin Feragotto e Fabrizio Peressutti, che si occupano dell'organizzazione e del coordinamento degli eventi. Alle aziende ospitanti si richiede un unico – e piccolo – favore: omaggiare l'evento agli organizzatori, che si faranno garanti del buon proseguimento dell'evento. Nessun'altro vincolo viene imposto, per lasciare ai professionisti la più ampia libertà ed autonomia possibili.