

Comunicato stampa

**FUTURO E RISTORAZIONE:**

**RITORNA L’EVENTO DI SOPLAYA DEDICATO A RISTORATORI E CHEF**

**SULLE INNOVAZIONI DEL SETTORE, DALLA TECNOLOGIA ALLA FILIERA AGROALIMENTARE**

*La versione digitale del vertice annuale organizzato dalla startup si pone l’obiettivo di aiutare il mondo della ristorazione con consigli immediati e pratici, grazie al confronto diretto con Chef e produttori.*

*Udine, luglio 2021* – Un talkshow digitale che permette un confronto diretto tra chef, ristoratori e produttori. Un luogo dove discutere delle innovazioni nel settore Ho.Re.Ca. Un’opportunità per gli operatori del settore che possono trovare consigli pratici e utili da applicare immediatamente nel proprio ristorante.

Questo è il **Talkshow di Futuro & Ristorazione (**[**www.futuroeristorazione.it**](http://www.futuroeristorazione.it/)**)**, la versione digitale del vertice annuale sulle innovazioni nella ristorazione, dalla tecnologia alla filiera agroalimentare, fino ai nuovi trend, dedicato esclusivamente a ristoratori e chef, organizzato da **Soplaya**, la startup che sta rivoluzionando la filiera agroalimentare B2B.

*“Il nostro obiettivo è quello di aiutare il mondo della ristorazione, con consigli pratici e utili che si possono applicare fin da subito nei ristoranti. Il talkshow di quest’anno è un’estensione digitale dell’evento fisico Futuro & Ristorazione, parte dal confronto tra chef e produttori e fa parte di un progetto più ampio di Soplaya cheha l’obiettivo di espandersi nel futuro su tutti i temi cruciali per gli imprenditori della ristorazione”*, spiega Mauro Germani, co-founder di Soplaya.

La prima stagione dei Talkshow prevede cinque episodi, ognuno incentrato su temi diversi e interessanti per gli operatori del settore, una serie di brevi video interviste, dove Chef e produttori affrontano temi d'attualità enogastronomica, approfondendo il tema trattato e fornendo spunti pratici da applicare direttamente nei ristoranti.

* Episodio 1 – 26 luglio: “Rivoluziona il carrello: con i formaggi a latte crudo ed erborinati naturali”, con lo **Chef Ivan Bombieri** del ristorante **La Taverna** (1 stella Michelin) e Sebastiano Crivellaro di Malga Alta Carnia
* Episodio 2 – 28 luglio: “Sottovuoto in cucina: Abbatti gli sprechi e semplifica il servizio”, con lo **Chef Matteo Romanelli** del ristorante Il **Piron dal Re** e Nicola Pressacco della VTS
* Episodio 3 – 30 luglio: “L’uovo di Colombo: ecco il trucco della pasticceria di qualità”, son Sebastiano Pascolo dell’Az. Agricola “Uova Pascolo” e **Simone Bortoluss** della **Pasticceria Dolce Vita**
* Episodio 4 – 2 agosto: “Vegan time: moda o opportunità di business?”, con lo **Chef Max Noacco** del ristorante vegano **Al Tiglio** e Caterina Romanelli dell’Az. Agricola L’Orto Felice
* Episodio 5 – 4 agosto: “Riscopriamo i grani antichi: la tradizione che rende moderno il tuo menù”, con lo **Chef Federico Mariutti** dell’ **Osteria Turlonia** e Guido Lenarduzzi di #GraniAntichiFVG

*“Fare ristorazione oggi non è più preparare da mangiare e aspettare che entrino i clienti, anche perché i clienti non vogliono più semplicemente andare a ‘mangiare fuori’, ma sono alla ricerca di un'esperienza, che va da una chiara identità differenziante del locale a un menù efficace e ricco di informazioni sugli ingredienti, fino all’interazione con camerieri formati e preparati e a un’offerta di piatti stagionali. Inoltre sono sempre più consapevoli di ciò che mangiano e cercano nel ristorante una risposta a intolleranze e allergie, così come alla volontà di provare dei prodotti nuovi, preferibilmente genuini e sani, biologici o di nicchia: di conseguenza, con Futuro e Ristorazione vogliamo continuare ad aiutare chef e ristoratori ad andare incontro a queste nuove esigenze e trend in continuo cambiamento”*, aggiunge Mauro Germani.

***Contatti:***

Ufficio Stampa Soplaya

Bruna Coppolino bruna@saykudos.co 349 82 18 547

Valentina Tornielli valentina@saykudos.co 331 38 64 774

Alessandro Bono alessandro@saykudos.co 347 05 18 455

***About Soplaya***

*Soplaya è un marketplace per le forniture della ristorazione che mette in contatto, ad oggi, circa 1.300 ristoranti con più di 250 produttori in tutta Italia, offrendo sul suo “mercato digitale” oltre 10.000 prodotti, in molti casi provenienti da presidi slow food o introvabili altrove. Fondata nel 2018 da Mauro Germani, Gian Carlo Cesarin, Ivan Litsvinenka e Davide Marchesi, ha chiuso il 2020 con un fatturato di 1,7 milioni di euro e conta già 2 hub in Veneto, con l’obiettivo di coprire l’intero nord Italia entro fine anno.*