

# The New Gastronome

THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

UNISG'S Food Communication  
Agency

What we love to do?

# We specialize in talking about food!

Sviluppiamo progetti differenziati per comunicare al consumatore finale i valori del brand in modo semplice, memorabile e contemporaneo.

# Our international ID



# 130+

Coinvolgimento di piú di  
130 studenti e alumni  
con nazionalità diverse.

# How we do it?

## Analisi Gastronomica

1



Product analysis

Product's qualities  
Breakdown

Connecting  
gastronomic  
knowledge

## Strategie di content marketing

2



Research

Planning

## Sviluppo Editoriale

3



Content  
Development

Editing and  
revising

Proofreading

## Copywriting

4



Content  
Development

Titles & Headline  
creation

Social media  
copy

Tagline  
generation

## Food Video/ Photography

5



Recipe  
development

Food styling

Photography

Filmmaking

Editing / Motion  
graphics

## Design

6



Editorial

Magazine

Branding

UX



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@UNISG

@unisg\_official

# The New Gastronome x Eataly



**Rivista in store per comunicare i propri prodotti, storia e caratteristiche.**

Product research  
Editorial development  
Product descriptions  
Editing  
Copywriting  
Photography and food styling  
Magazine design



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

**The New Gastronome**  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

[unisg.it](http://unisg.it)



# The New Gastronome x Eataly

**La spesa più pazzo dell'anno**  
"EHI, SE VUOI TI ACCOMPAGNO!"

Arrosto brasato: carne di bovino adulto di razza piemontese, perfetto per lunghe cotture

Ragù alla ligure: il re indiscusso del Natale!

Lardo di colonnata: stagionato in conche di marmo, ricco di aromi e texture sensazionali

Olive taggiasche: deliziose liguri da aperitivo, con loro il successo è assicurato!

Pandoro: soffice e buono. Rimane un problema: lo tagliamo a fette verticali o "a stella"?

Tortone bianco alla mandorla pelata: intreccio di aromi agrumati

Croccante alle mandorle: dolce dalle mille interpretazioni: mi raccomando, attenzione ai denti!

Cioccolato di Modica: cacao dell'Ecuador, del Messico e del Vietnam racchiudono i sapori agrumati della Sicilia

Ricciarelli: grandi chicchi di riso dolci e mandorlari, sicuramente da provare

Salame Pernigotti: prodotto da carni italiane, perfetto come antipasto, con del vino rosso

Gardiniera: Non solo buona, ma anche perfetta per decorare la tavola!

Lonzone di fico: salame vegetariano: mandorle e fichi lo rendono ottimo con formaggi morbidi

Tortellini ripieni di carne Rossa: Sublimi in brodo; grande classico della cucina natalizia emiliana

Tagliatelle all'uovo Micheli: Classico della cucina italiana, piatto ideale per grandi e piccini!

Taralli all'olio d'oliva Dolce Bontà: Perfetti da sgranocchiare durante l'aperitivo e tra una portata e l'altra

EATALY | Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo | 16

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 16 | 19/11/2018 17:27

Ci siamo occupati di definire l'identità del magazine, compresa la scelta del tono degli articoli.

In collaborazione con un gruppo di student, sono stati creati i contenuti della rivista al fine di creare uno storytelling di prodotto attraverso lo sviluppo editoriale di articoli e narrazioni, la creazione dei titoli e delle didascalie per le infografiche, oltre che l'editing di tutto il magazine.

# The New Gastronome x Eataly

## Tortellino

Modena e Bologna vantano entrambe il loro primato su questa pasta ripiena di mortadella, prosciutto, parmigiano, midollo di bue e spezie servita tipicamente in brodo. Conosciuti come Cappelletti e Anolini, già Bartolomeo Scappi nel 1570 ne decanta il magico sapore, mangiati insieme al brodo.



Dal 1974 l'Accademia Italiana della Pasta e la Confraternita del Tortellino a Bologna hanno stabilito come dosi per il ripieno tradizionale di 100 tortellini:

150g di lombo di maiale rosolato nel burro  
150g prosciutto crudo  
150g di vera mortadella di Bologna  
225g di parmigiano reggiano  
1,5 di uova  
1/2 noce moscata

The New Gastronome presenta il Natale secondo Eataly

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 11

19/11/2018 17:27

## Cheese: fotoricordo

Raccontato per voi da: Molly Renaldo

"QUEST'ANNO LO PROVO CON IL MIELE O CON LA CUGNÀ?"

Formaggio stagionato nel fieno: questo formaggio proviene da una piccola cittadina della provincia di Cuneo, anche se la tradizione della stagionatura nel fieno che lo contraddistingue è tipica di molti produttori di montagna.

Caciocavallo podolico della Basilicata: formaggio meridionale realizzato con la tecnica della tostatura. La cagliata viene sottoposta a due sessioni di cottura per fornire elasticità in modo da poterlo maneggiare senza romperlo.

Montebone: questo formaggio risale alla metà del XII secolo e si caratterizza per la sua forma simile a una torra murale a più piani.

La Tur: formaggio morbido stagionato ottenuto dal Caseificio dell'Alta Langa.

Sogliano DOP: il segreto della produzione tradizionale di fons è il pozzo di stagionatura. A tre metri di profondità nella pietra arenaria, questa tradizione ha origini medievali.

Formaggio allo zafferano: da Ragusa ecco un formaggio di pecora delicato e aromatico riconoscibile per il suo colore giallo zafferano lucido con puntini di pepe nero.

Blu di bufala: invecchiato 3 mesi per produrre una crosta grigia ruvida, all'interno ha una pasta color crema di burro con vene croccanti di muffa blu.

PIEMONTE

BASILICATA

EMILIA ROMAGNA

PIEMONTE

PIEMONTE

SICILIA

LOMBARDIA

The New Gastronome presenta il Natale secondo Eataly

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 17

19/11/2018 17:27



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it

f | t  
@UNISG

Instagram icon  
@unisg\_official

Asseggliati e raccontati per voi da: Philipp Oggiano & Paolo Rossino

## Panettone a Natale, menomale!

"QUEST'ANNO SARÒ PIÙ BUONO..."

"Panattòn' o 'Panattòn de Natal': specie di pane di frumento addobbato con burro, uova, zucchero e uva passerina (ugett) o sultana[...]. Grande e di una o più libbre sogliamo farlo soltanto per Natale; di pari o simil pasta ma in panellini si fa tutto l'anno dagli ofellai (pasticcieri) e lo chiamano panattonin." — F. Cherubini, Vocabolario Milanese-Italiano 1839.

Il panettone è un simbolo per gli italiani e, come spesso accade, ha una storia che si perde nella notte dei tempi...

Il panettone ha due cardini fissi: il legame con la città di Milano ed il consumo durante il periodo natalizio. L'origine di questa tradizione sembra essere confermata dal "rito del ceppo" risalente al XV secolo che si officiava la sera del 24 dicembre all'interno del salotto dei duchi di Milano. Il pater familias in presenza di tutti i membri della casa tagliava 3 pani grossi di frumento, gli antenati dell'odierno panettone, davanti ad un ceppo ardente.

Un altro concetto chiave che si collega al panettone è quello del dono natalizio. L'origine probabilmente deriva dall'usanza del XIV secolo di produrre pane bianco di frumento, la "mica", solamente nel periodo natalizio, in cui era concesso per statuto, per essere destinato come dono della panetteria ai clienti abituali. Questo

rito si è tramandato fedelmente, tanto che durante l'800 il panettone era uno dei regali più apprezzati, come ci dimostra una simpatica lettera datata 16 dicembre 1885 dello scrittore Giovanni Verga: "Gradisco molto il vostro pensiero di mandarmi il panettone, ma per carità dite all'Augusto di mandarmene uno modesto che entri nei limiti del pacco postale; se no, col suo fare grandioso mi manderà un panettone monumentate che giungerà qui in aprile".

Il consumo di panettone sul finire del secolo aumenta sensibilmente e durante tutto il 1881, anno dell'Esposizione nazionale di Milano, si arrivò a produrne 400.000 kg in una Milano di soli 305.000 abitanti. Questo dato ci informa inoltre che la produzione non era limitata al periodo natalizio, ma copriva l'intero anno. Quindi l'attuale moda

del "panettone tutto l'anno" in realtà è solo una dolce riscoperta!

C'è da dire però che la forma del panettone, così come la conosciamo noi oggi, risale solo al 1919 quando Angelo Morta aprì la prima industria dedicata al dolce milanese. Infatti egli introdusse la fasciatura in carta dell'impasto che permise di ottenere la nota forma a tappo di spumante. L'azienda fu per il panettone una pista di decollo verso il mondo. A proposito di pista... forse il forno a catena lungo 30 metri, costruito nel 1935 esclusivamente per il panettone, ebbe proprio questo visionario ruolo.

Ma il panettone non è fatto solo di gustose curiosità e storici aneddoti, è fatto di assaggi, di fragranze olfattive, di texture e guarnizioni e sacrificarsi per la causa, non è stato poi male...

EATALY

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

The New Gastronome

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 2

19/11/2018 17:26

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 6



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@UNISG

@unisg\_official

Raccontati per voi da: Alessandra Costa

## Think big, drink Magnum!

"QUEST'ANNO DIVENTO PIÙ GRANDE..."

Il formato della convivialità per eccellenza, quello da stappare rigorosamente in compagnia, quello che oltre a soddisfare ampiamente la vostra sete, ha anche il super potere di generare nuovi incontri, che prendono vita nel calice e che arrivano a far vibrare il cuore. Perché alla fine il vino è convivialità e nella bottiglia da un litro e mezzo... è elevata alla seconda!

Vino sì, ma in grande! Le bottiglie di vino sono tra i doni più apprezzati durante le feste: non rischi di cadere negli inutili svuota tasche in argento, nei banali set da bagno o peggio ancora nelle stelle di Natale. Il vino è naturalmente dotato di una forza magnetica che, unita ad un pizzico di coraggio, ai nostri consigli e alla vasta offerta degli scaffali dell'Enoteca, sarà in grado di stupire e rallegrare il fortunato che lo riceverà.

La soluzione ideale per un regalo 'in grande' è la Magnum, il formato per l'appunto 'più grande' della standard bottiglia da 0,75 litri, che oltre ad accontentare i palati di un'intera famiglia, facendo sempre bello sfoggio di sé, sarà in grado di custodire la sua qualità in maniera davvero eccezionale.

Non dimentichiamo che il vino è un liquido vivo, e anche lui, come noi, per evolvere e maturare nel migliore dei modi, necessita di uno spazio ampio e confortevole, in cui respirare e dare il meglio di sé. Il grande formato ha il potere di rallentare la naturale

evoluzione del vino, di mantenere i colori più brillanti e vivaci più a lungo, di ritardare i processi di ossidazione olfattiva dei bianchi e di cullare in un abbraccio più materno e carezzevole i tannini inizialmente ruvidi e graffianti dei rossi.

Le 9 di mattina, immaginatevi schiacciati sul tram, è lunedì e fuori piove: lo zaino del ragazzino davanti a voi dista pochi centimetri dal vostro naso e il piede della signora di fianco poggia proprio lì sul vostro, di piede.

Arriverete in ufficio scompigliati, accaldati e anche inalberati, è naturale. E da soli in limousine, come arriverete a lavoro? La stessa cosa accade per il vino: più la bottiglia è grande e più il liquido riposerà in uno spazio ideale, così da presentarsi nella sua forma più smagliante al momento dello stappo. Avete ancora qualche dubbio?

E se vi dicessi che il formato Magnum, oltre che custodire la qualità organolettica del vino, a farvi fare bella figura nei regali natalizi,

contiene lo stesso quantitativo di due bottiglie standard, ma ad un prezzo più contenuto?

Le nostre idee di grande formato. Dall'effervescenza del Franciacorta Sololiva, che deve il suo nome al metodo di produzione utilizzato; la seconda fermentazione in bottiglia è attivata grazie alla sola aggiunta di mosto precedentemente refrigerato, nessuno zucchero aggiunto, solovino (appunto), solo vino! Alla ricchezza aromatica dell'Hézu di Ettore Germano, che interpreta in maniera magistrale il Riesling in terra piemontese, sollecitando il palato del bevitore con soffi iodati e sfumature nordiche. Fino ad arrivare al Rosso di Valsellina di Apepe, un'indimenticabile versione del Nebbiolo in un areale di produzione diverso dal Piemonte, ma altrettanto convincente; dal sono sottile e vibrante, capace di mettere tutti d'accordo intorno alla tavola, intrecciando legami e dando libero sfogo alla parola.

EATALY

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

The New Gastronome

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 2

19/11/2018 17:26

TNG\_X\_EATALY\_5\_STAMPA.indd 6



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

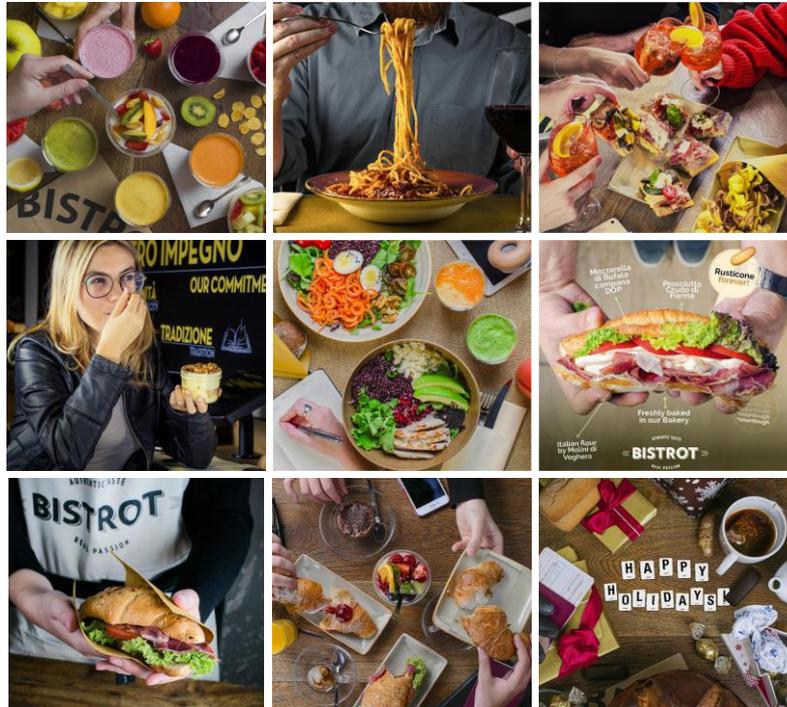
unisg.it



@UNISG

@unisg\_official

# The New Gastronome x Bistrot di Autogrill



AUTHENTIC TASTE  
**BISTROT**  
REAL PASSION

**Costruzione di una nuova brand identity online che raffiguri la marca e i prodotti.**

Food photography  
Copy creation.

# The New Gastronome x Bistrot di Autogrill



**CROISSANT**

A croissant a day keeps the sadness away! 🍩  
Can you resist their buttery goodness?



**VINO E FRITTO**

Friendship Day is almost here, why not celebrate it  
with fried treats and some wine? Cin Cin! 🍷

Per Bistrot ci siamo occupati dei post **Facebook e Instagram**, dalle foto alle didascalie così come i testi a supporto di infografiche o Instagram Stories.

# The New Gastronome x Bistrot di Autogrill



 Venerdì 25/10

This is your time to shine, Pasta Lovers 🍝  
share your favourite Pasta Moment below!



 Venerdì 22/11

Can't decide between a sweet or salty treat?  
Our savoury croissant can do it all 😊



 Venerdì 06/12

To share or not to share? At Bistrot that is no  
question - we love to share, especially at  
breakfast time!



 Mercoledì 24/12

Who else is going ho-ho-home for the  
holidays? 🎅 Make Bistrot your most  
cheery stop on the way!

# The New Gastronome x CCT



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

**Schede di informazione commerciali.  
Produzione di contenuto fotografico  
in studio.  
Produzione di contenuto fotografico  
in situ nelle diverse aziende.  
Video ricette e Video dei Produttori.**

Materiale per promozione nel mercato  
USA.



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

**The New Gastronome**  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

[unisg.it](http://unisg.it)



  
[@unisg\\_official](https://www.instagram.com/unisg_official)

# The New Gastronome x CCT



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@unisg\_official

# The New Gastronome x Slow Food USA



Slow Food USA®

**Rinnovamento della pubblicazione annuale per migliorare la comunicazione di quello che rappresenta l'associazione.**

Con un format attraente e giovane.

# The New Gastronome x Slow Food USA

Per Slow Food USA, ci siamo occupati di creare per intero un nuovo **The New Gastronome magazine**, dagli articoli in collaborazione con i rappresentanti di Slow Food a quelli a firma dei nostri studenti e alumni.

Con il team di Slow Food USA, abbiamo definito l'identità della rivista, dal tone of voice al mood dei titoli, fino alla creazione dei contenuti per la distribuzione e la promozione social della rivista e della newsletter.



Slow Food USA®



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@unisg\_official

# The New Gastronome x Ceretto



## CERETTO

**Costruzione della event  
identity e food  
photography.**

Event identity  
Food photography

# The New Gastronome, the pure, raw and unfiltered size of gastronomy



## The New Gastronome

THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

### Progettazione & Produzione Editoriale

Talent hunting  
Editing  
Title & Headline creating  
Food photography  
Food styling  
Magazine design

# The New Gastronome, the pure, raw and unfiltered size of gastronomy



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@unisg\_official

# The New Gastronome, the pure, raw and unfiltered size of gastronomy



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

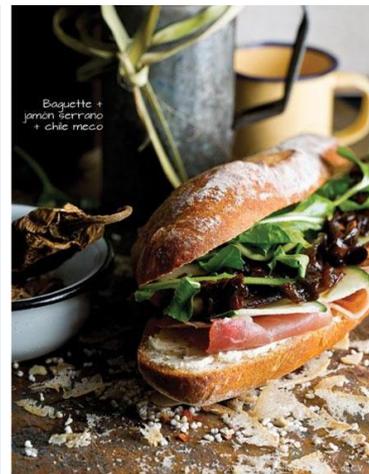
The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

unisg.it



@unisg\_official

# The New Gastronome, the pure, raw and unfiltered size of gastronomy



# The New Gastronome, the pure, raw and unfiltered size of gastronomy

In quanto **espressione della food culture dell'Università**, The New Gastronome è un magazine online nonché una pubblicazione periodica create dal team editorial interno, dagli student, dagli alumni e dai professori. Interamente costruito all'interno offer contenuti su una larga varietà di argomenti gastronomici.

Qui alcuni esempi:

“Need a good cry? We won't judge you, but let us remind you that there is a way to conquer the onion. Read it all in this article by Fabrizio Fiorillo” - <https://thenewgastronome.com/why-we-love-sulfenic-acids/>

“This one's on us! It's got coffee, it's got music and it's getting a bit funky every now and again. What else could you want from an article about fermentation? Read it all, written by Alessio Boggero! ☕ <https://thenewgastronome.com/funky-beans/>

The New Gastronome  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

# Sito e comunicazione UNISG



**Costruzione e management  
della brand Identity  
dell'Università**

# Sito e comunicazione UNISG

Oltre ai lavori per esterni, The New Gastronome si occupa della comunicazione dell'Università stessa per ciò che riguarda il sito, le brochure e i relative testi, sia per la copertura dei diversi canali social: Instagram, Facebook, Twitter and LinkedIn.

Alcuni post:

“The courage to face complex issues and the knowledge of a diverse community standing behind you - that’s what being a gastronome is all about! Listen to alumna Francesca Grazioli’s inspirational speech to understand what being part of the UNISG alumni network really means ✨”

“At long last, tutor and avid instagrammer [@bernus90](#) was caught in front of the camera by [@colacolaiani](#), during their ongoing study trip in Croatia. In this pic, Andrea is posing alongside some Prosciutti istriani!

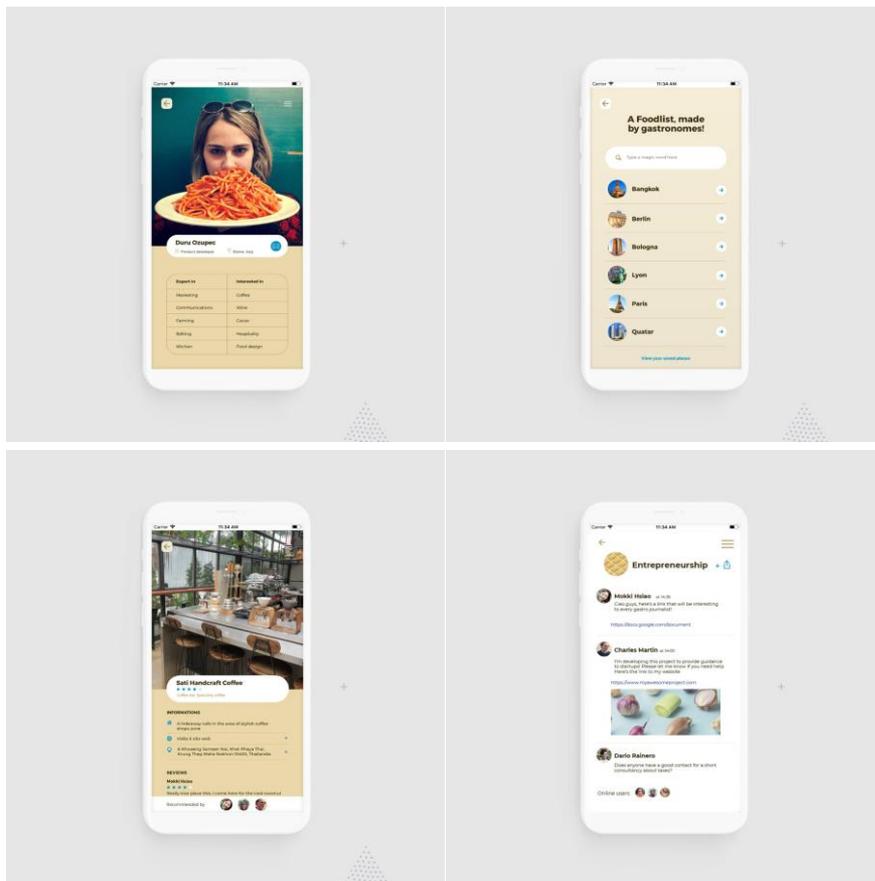


**The New Gastronome**  
THE PURE, RAW, AND UNFILTERED SIDE OF GASTRONOMY

[unisg.it](http://unisg.it)



# Sito e comunicazione UNISG



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

## UNISG APP

Progettazione e sviluppo del design  
e dell'APP per la rete alumni.  
(prossimamente online)



# Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

University of Gastronomic Sciences of Pollenzo