

Digital4Food 5.0 on the road

Dicembre 21, 2022 · Rural Hack



Il corso Digital4Food 5.0, organizzato in collaborazione con Euroformazione s.r.l., pensato con l'obiettivo di formare *social media manager* e *social media marketing content curator*, per la prima volta lascia le aule e porta gli studenti on the road per scoprire due attività ristorative napoletane.

Nel corpo docente c'è stata anche Valentina Castellano, *social media manager* e addetto stampa delle più importanti realtà enogastronomiche napoletane. Le precedenti due lezioni in aula con Valentina hanno voluto trasmettere agli studenti delle nozioni sullo *storytelling* del cibo e dei suoi protagonisti e le strategie di un ufficio stampa.

La terza lezione con Valentina è stata organizzata per permettere agli studenti di muovere i primi passi nella comunicazione di attività ristorative e apprendere praticamente le mansioni di un comunicatore dei social.

Il corso Digital4Food 5.0 & Lombardi 1892

La prima tappa della giornata on the road con Valentina Castellano è stata la Pizzeria Lombardi 1892 dove i ragazzi sono stati accolti da Enrico Lombardi.

Enrico, insieme al cugino Carlo Alberto, rappresenta la quinta generazione della famiglia che ogni giorno possiamo trovare ad “*ammaccare*” le pizze e a portare avanti la tradizionale pizzeria di famiglia.



All'ingresso del locale si possono ammirare le fotografie delle cinque generazioni della famiglia che, a partire dal 1892, hanno promosso e conservato la tradizione della pizza napoletana.

I cugini Enrico e Carlo Alberto investono energie e studio per servire una pizza che, pur mantenendo impasti tradizionali, incontra l'innovazione tecnologica delle farine e delle lievitazioni.

La grande sfida dei cugini Lombardi è rappresentare l'enorme bagaglio storico di cui sono l'ultima espressione per accompagnarlo in un'innovazione nello scenario futuro. Nei progetti di questa quinta generazione, infatti, c'è l'ampliamento dei locali in Via Foria per raccontare la storia di una famiglia che ogni giorno si rinnova.

Gli studenti del corso Digital4Food 5.0 hanno respirato e assaggiato tutta questa passione e tradizione, ma soprattutto l'hanno comunicata attraverso post e dirette sui social.

Diretta Instagram sul canale @mediterranea 2021

Diretta Facebook sui canali di Rural Hack



Il corso Digital4Food 5.0 & I Gerolomini Trattoria Pop

La lezione *on the road* con Valentina Castellano non si è fermata. Arrivando a Piazza dei Gerolomini, di fronte l'omonima chiesa che a breve riaprirà al pubblico, gli studenti hanno visitato un'altra realtà.

Al civico 287 è aperta dall'aprile del 2017 la Trattoria Pop I Gerolomini. Un locale unico nel suo stile, realizzato dall'architetto Marianna Vittorioso, che si pone l'obiettivo di raccontare Napoli e la sua cucina tradizionale attraverso l'arte contemporanea.



Qui ad aspettarli lo chef Francesco Frascione che insieme ai soci Alessandro Cerrone, Nino Di Costanzo , Valerio Begonja, portano avanti l'idea di proporre la cucina tradizionale napoletana in veste un po' pop.

La cucina parte dalla tradizione strizzando un occhio al futuro, utilizzando tecnica e attenzione ai dettagli e portando avanti l'autenticità.

Il menù è stilato in base alla stagionalità dei prodotti, inserendo sempre qualche proposta alternativa e tenendo al primo posto le tradizioni napoletane.

Lo chef Francesco Frascione ha in mente un solo obiettivo: proporre una cucina tradizionale napoletana per distinguersi dalla cucina turistica che si trova molto spesso nel centro storico di Napoli.

Il locale racconta in ogni suo piatto e dettaglio una Napoli che guarda oltre, all'avanguardia ma che è fortemente legata alla sua tradizione e alla sua storia profonda e verace.

Anche qui gli studenti del corso Digital4Food 5.0 hanno assaggiato e vissuto l'essenza *pop* e innovativa di questa realtà emergente nel panorama enogastronomico napoletano.

Attraverso post e dirette sui social hanno cercato di comunicare quanto eclettico e geniale sia lo chef e i valori che vuole esprimere attraverso la sua cucina.

[Diretta Instagram sul canale @mediterranea_2021](#)



Il corso Digital4Food 5.0

La collaborazione con Euroformazione s.r.l. ha pensato al corso Digital4Food 5.0 che mira a formare social media manager e social media marketing content curator, specializzati nella comunicazione dei presidi di qualità dell'ecosistema enogastronomico del territorio.

Gli studenti del corso hanno svolto una prima parte di lezioni teoriche nella sede di Euroformazione s.r.l. ad Atripalda per poi spostarsi nelle aule del nostro laboratorio – Societing LAB 4.0– presso il Polo Tecnologico della Federico II a San Giovanni, Napoli.

Le lezioni sono state strutturate in modo da trasferire agli studenti gli strumenti culturali e operativi per la comunicazione del cibo di qualità sui social e sul web in generale. Gli studenti saranno coinvolti poi in uno stage presso aziende napoletane per utilizzare e affinare le capacità e competenze che hanno appreso durante le lezioni teoriche.

Alessandro Cannavacciuolo

Fonte: <https://www.ruralhack.org/digital4food-5-0-on-the-road/>