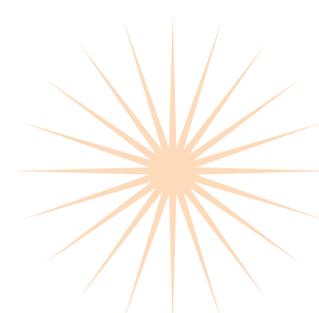
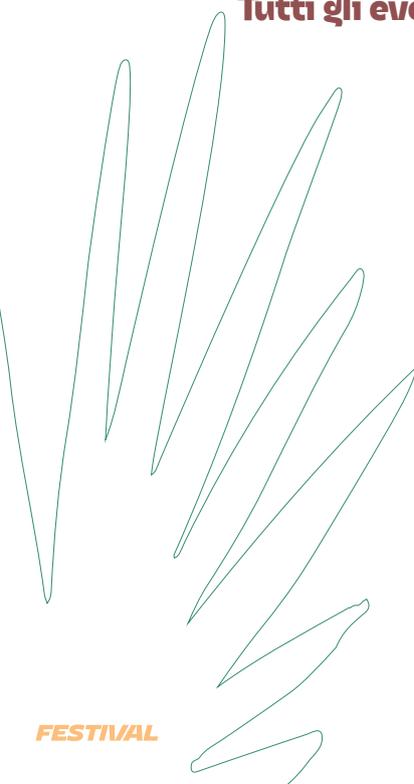


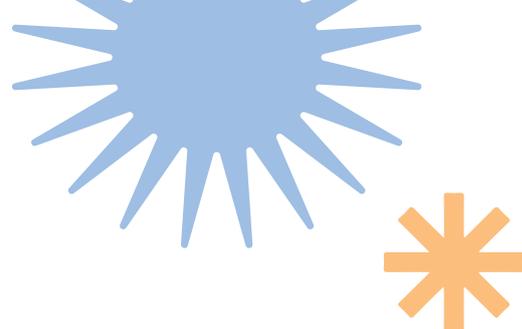
inSOLITO MARSALA
Vino Horeca Ospitalità **3.0**

*** 02.10 - 06.10 *** M A R S A L A

**Tutti gli eventi si svolgeranno al Complesso Monumentale San Pietro,
salvo dove indicato diversamente**



Mercoledì 2 ottobre



9.30 - 10:15. Ah, che bell'ò caffè! Iniziamo la giornata con un caffè e l'ospite del giorno (a sorpresa)

10:15 - 11:15. Alberghi, caffè, ristoranti. Come cambia l'impresa Ho.Re.Ca.

Partecipano Simone Puerto, tecnofilosofo e fondatore di Travel Singularity; Mariagrazia Villa, giornalista enogastronomica; Andrea Mongilardi, vicedirettore di Bargiornale.

11.30 - 12.15. Il racconto del vino tra autenticità e contenuto qualitativo. Un viaggio tra ristoranti ed enoteche del mondo alla ricerca della formula perfetta. Dialogo con Marco Rossi (Marketing e Export Strategist), Paolo Lottero (Digital Strategist e consulente del Presidente nazionale AIS)

Palazzo Fici. 10:30 - 12:30. Digital creation workshop (1° modulo). Approfondimenti sulle tecniche di marketing digitale per potenziare la visibilità del brand del mondo dell'enogastronomia con Adriano Amoretti (Cantina Social di Torino) e Enza Bergantino (winelover e CEO di JackLeRoi).

Palazzo Fici. 15:00 - 17:00. Digital creation workshop (2° modulo)

17:00. Presentazione del progetto Twine, Vino 3.0 e Racconto generativo Sarà possibile, a gruppi limitati, entrare in modalità immersiva (con visori) nel digital twin del cortile di Palazzo Fici e dell'Enoteca "La Strada del Vino di Marsala". Verrà avviato "Insolito AI. Il racconto collettivo del festival". Conduce Giorgio Triani, partecipano Giulia Sichel e Simone Puerto

Palazzo Fici. 18.30 - 20:00 "Le nebbie della Bassa e del Po si mescolano con il sale e il mare di Marsala" Consorzio del Culatello di Zibello. Degustazione a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria, **12€**

Saline Genna. 18:00 - 22:00. Live painting e aperifish Insolito, accompagnati da un cocktail speciale ispirato all'antica storia delle Saline.

20:00. "Un Insolito Menù" nei ristoranti selezionati I ristoranti aderenti al festival propongono un menù creato per l'evento, con piatti inediti



Giovedì 3 ottobre

9:30 - 10:15. Ah, che bell'ò caffè! Iniziamo la giornata con un caffè e l'ospite del giorno (a sorpresa)

Complesso Monumentale. 10:30 - 12:30. Digital identity management (3° modulo). Un workshop operativo per sviluppare strategie digitali efficaci e ottimizzare la presenza online nel settore enogastronomico con Adriano Amoretti (Cantina Social di Torino) e Enza Bergantino (winelover e CEO di JackLeRoi)

10.15 - 12.30. Realtà e scenari dell'ospitalità

10:15 - 11:00. Rivoluzionare l'Ospitalità: l'esperienza del 6532 Smart Hotel. Come l'automatizzazione ridefinisce convenienza ed efficienza, stabilendo un nuovo standard nell'industria dell'ospitalità con Jacopo Longhi e Andrea Palmoso (di Next Level Hospitality)

11:00 - 11:45. Pionieri del Futuro: tecnologie trasformative nell'Ospitalità (Henri Roelings, Fondatore e CEO di Hospitality Net)

12.00 - 12.30. Progressi tecnologici e innovazione nel turismo del vino: nuovi approcci all'ospitalità e casi d'uso globali (Michael C. Cohen, Managing Partner di GAIN Advisors)

Complesso Monumentale. 15:00 - 17:00. Digital identity management (4° modulo).

Complesso Monumentale. 17:50-18:00. Monologo di Caterina Barraco: la bellezza dell'economia si chiama donna

18.00 - 19:30. Il Marsala nella storia imprenditoriale dei Florio. Aspetti inediti e insoliti con Stefania Auci (autrice di "I Leoni di Sicilia"). Ingresso libero

20:00 "Un Insolito Menù" nei ristoranti selezionati I ristoranti aderenti al festival propongono un menù creato per l'evento, con piatti inediti

Festival



2024

Venerdì 4 ottobre

9:30 - 10:15. Ah, che bell'ò caffè! Iniziamo la giornata con un caffè e l'ospite del giorno (a sorpresa)

10:15 - 11:15. Genius Loci. Nuovi modelli economici e di comunicazione di territori, prodotti e locali DOC.

Filippo Arfini (Università di Parma); Filippo Sgroi, (presidente del corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Palermo); Stefano Nincevich (vice direttore di Bargiornale), Mitsuyo Kitamura (giornalista e scrittrice enogastronomica)

11:15 - 11:45. Crowdfunding e Wine: l'esperienza del Conca Bella Boutique Hotel & Wine Experience Un approccio innovativo al riposizionamento delle strutture ricettive con Jacopo Longhi e Andrea Palmoso (di Next Level Hospitality)

11:45 - 12:15. Cantine del Futuro: Read È un innovativo strumento per effettuare rilievi 3D delle aziende vinicole (sia nella loro interezza o solamente della singola stanza di degustazione). Progettato e realizzato da QBT Sagl

17.30 - 17.50. Do you speak marsalese? Otium Associazione culturale presenta un progetto di formazione e aggiornamento professionale per il settore turistico e dell'ospitalità

18:00-18:20. Chi beve vino campa (anche) 100 anni. Giovanni Ballarini (Presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina)

18.30 - 20:00 Mangiamo segni: mini laboratorio di degustazione semiotica Gianfranco Marrone (docente di Semiotica all'Università di Palermo) dialoga con **Alberto Salarelli** (storico della gastronomia all'Università di Parma) sul discorso gastronomico, sull'uso delle parole per riferirci al cibo ma, altresì, su come il cibo parla a noi e di noi.

Saranno serviti al pubblico **tre assaggi food accompagnati con un calice di vino** che forniranno lo spunto per una breve analisi dei loro aspetti comunicativi. Degustazione a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria, **12€**

18:00 - 23:00. Resort Santa Maria, Laguna dello Stagnone. Aperitivo con spettacolo: cibo, chiacchiere e ... fuoco

20:00. "Un Insolito Menù" nei ristoranti selezionati

20:00. Le Lumie. Menù degustazione cinque tipologie di Marsala per cinque piatti. Prenotazione obbligatoria

Sabato 5 ottobre

9:30 - 10:15. Ah, che bell'ò caffè! Iniziamo la giornata con un caffè e l'ospite del giorno (a sorpresa)

9:30 - 13:00. Il giornalismo enogastronomico. Sfide del web e dell'AI: fra storytelling d'impresa e reportage d'autore

Conduce Vito Orlando (Segretario prov. Associazione Siciliana della Stampa)

- Linguaggio e critica nelle recensioni dei ristoranti (Andrea Grignaffini, direttore della Guida Ristoranti de L'Espresso)
- Il cibo è servito tra disinformazione e fake news (Manuela Soressi, giornalista Sole 24 Ore e osservatorio GS1 Italy sui consumatori italiani)
- Promozione turistica: uno sguardo trasversale (Carlo Bocchialini, giornalista e docente universitario)
- Giornalisti e Web 3.0. Alcuni consigli e segnalazioni di buon AI (Giorgio Triani, giornalista e docente del corso di Giornalismo dell'Università di Parma)

18:00 - 19:30. Il Parmigiano Reggiano incontra il Marsala. Masterclass a invito.

Civico Uno. 18:00. Inaugurazione del progetto "Marsala colorata" Inaugurazione del progetto marsala colorata. La street art invade strade, piazze e soprattutto le vetrine dei negozi. A cura di Interno Unidici

20:00. "Insolito Menù" I ristoranti aderenti al festival propongono un menù creato per l'evento, con piatti inediti

Morsi e Sorsi. 21:30 till late. Sorsi e Rimorsi di non aver fatto tutte le serate di Insolito

Domenica 6 ottobre

Palazzo Fici. 12.10 - 13.00. Aperitivo Grandi Formaggi Italiani con Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana e Vastedda del Belice. Degustazione a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria, **12€**

Le 5 Palme. 12:30 - 14:00. Un Insolito saluto: pranzo vista mare con un Menù speciale. Prenotazione obbligatoria

Matteotti Tasting & Experience. 18:00 - 21:00. L'ultimo brindisi. Arrivederci Insolito Marsala. A invito.

La Cricca. 20:30 - 00:00. Cocktail di vinili, The last Drink...

..forse

Anteprime

Venerdì 27 settembre. 18:00 – 22:00. Anita Lounge Bar.

Una serata che apre le porte a Insolito Marsala.

Sabato 28 settembre, sali a bordo e goditi un viaggio insolito tra le isole della Laguna dello Stagnone al tramonto. Imbarco Saline Ettore Infersa. 18:00 - 19:00.

Prenotazione obbligatoria, 20€ a persona.

Degustazioni particolari

Insolito Mixology I signature cocktail dell'evento. Assieme costituiranno un menù completo con proposte che si completano a vicenda, una grande diversità di ingredienti e sapori ma accumulati tutti dalla presenza fondamentale dell'"insolito"

A tavola con l'Insolito, dal 2 al 6 ottobre

Durante il festival, oltre alle iniziative speciali nei luoghi selezionati sopra, avrai l'opportunità di assaporare qualcosa di insolito in questi posti:

Panificio Ragona: gusta l'arancina speciale, un classico con un tocco unico.

Pizzeria Grano: scopri la pizza "Insolito", un'esperienza di sapori mai sentiti.

Saline Genna: prova l'aperifish Insolito in una cornice magica.

Voga: una novità fuori dall'ordinario.

Oasi Bar: un po' di dolcezza tra "Arancina dolce mare" e "Insolito al caramello salato"

Le Caserie: piatti che raccontano storie di territorio.

La Corte dei Mangioni: scopri le specialità locali rivisitate con creatività.

Visioni e immagini

Marsala colorata Le vetrine dei negozi si colorano con i disegni di Interno Undici.

Twine È il digital twin (gemello digitale) di Palazzo Fici di Marsala. Sarà realizzato e presentato il modulo iniziale di Twine (cortile, stanza adiacente ed enoteca "Strada del Vino di Marsala").

Vino 3.0. Saranno realizzate alcune serie speciali di vino, con etichette disegnate ad hoc e caratterizzate come NFT (not fungible token)

Insolito Racconto Generativo Lascia il tuo segno nel primo racconto generativo di un festival. Il tuo contributo, assieme a quello di tutti gli altri, sarà elaborato da AI (Intelligenza Artificiale) e sarà raccolto nel raccolto generale dell'iniziativa.

Insolito diffuso. Il festival si diffonde per tutta Marsala. Ogni luogo (negozi, bar, ristoranti) diventerà occasione per un consumo o un'esperienza insolita.