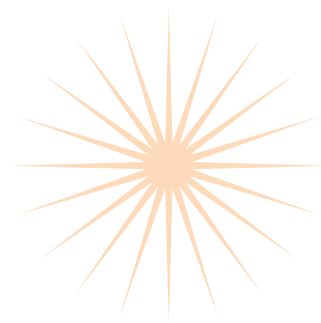
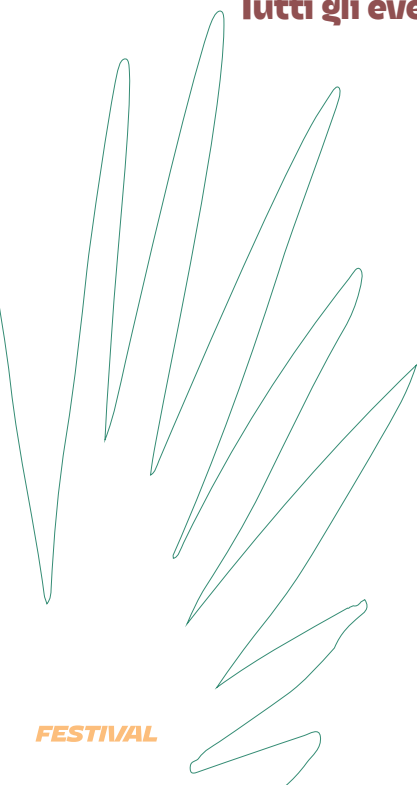


inSOLITO MARSALA
Vino Horeca Ospitalità **3.0**

*** 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**

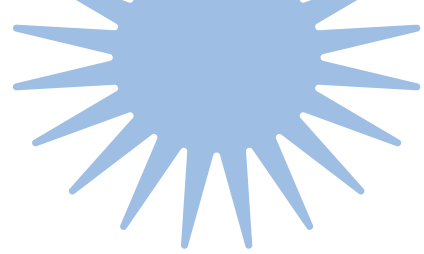


FESTIVAL

IINSOLITO

MARSALA





Mercoledì 2 ottobre



9:00 - 9.30. Inaugurazione del Festival

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 Alberto Lupini, direttore Italia a Tavola; 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 andando per ristoranti ed enoteche Dialogo con Marco Rossi (Marketing e Export Strategist), Storytelling e Storyliving e Paolo Lottero (Digital Strategist e consulente del Presidente nazionale AIS), online siamo ciò di cui parliamo

Palazzo Fici. 10:30 - 12:30. Wine creator (1° modulo). Come "ingaggiare" appassionati e amanti del vino. Strategie e tecniche social con Adriano Amoretti (Cantina Social di Torino) e Enza Bergantino (winelover e CEO di JackLeRoi). 4 moduli di due ore. Applicazione in tempo reale delle competenze apprese e degustazioni

Palazzo Fici. 15:00 - 17:00. Wine creator (2° modulo)

Palazzo Fici. 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

18:00. Inaugurazione del progetto "Marsala colorata" Inaugurazione del progetto marsala colorata. La street art invade strade, piazze e soprattutto le vetrine dei negozi. **Con brindisi e assaggi per la città.** A cura di Interno Unidici

Palazzo Fici. 18.30 - 20:00 Twin Doc. Gemelli Doc Presentazione del DOC del giorno con successiva degustazione e aperitivo "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€**

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)

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)

Palazzo Fici 10:30 - 12:30. Wine creator (3° modulo). Come "ingaggiare" appassionati e amanti del vino. Strategie e tecniche web social con Adriano Amoretti (Cantina Social di Torino) e Enza Bergantino (winelover e CEO di JackLeRoi)

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)

Palazzo Fici 15:00 - 17:00. Wine creator (4° modulo).

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 cafè! Iniziamo la giornata con un caffè e l'ospite del giorno (a sorpresa)

11:15 - 12:15. 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)

11:00 - 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)

Palazzo Fici. 18:10 - 18.30. Il Marsala nella letteratura con Guido Conti (scrittore e editor)

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€**

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





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)
- Le fake news nel mondo del food (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.

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

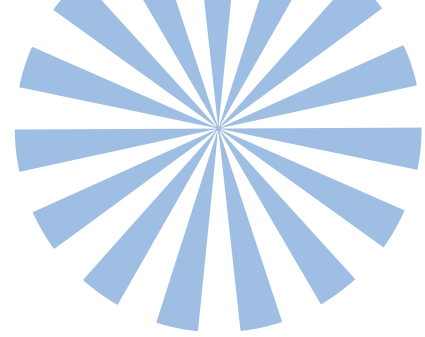
Domenica 6 ottobre

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

10.20 - 12.00. Twine in tour Nel metaverso di Palazzo Fici e dell'enoteca. Saranno disponibili visori per fare l'esperienza immersiva, ma sarà possibile anche collegandosi online. La creatrice Giulia Sichel vi aspetterà all'interno di Twine e farà da guida. Numero chiuso e prenotazione obbligatoria. Gratuito

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

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



Anteprima.

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

Insoliti aperitivi in luoghi spettacolari: cortili di vecchi palazzi, cantine, affacci sul mare esulle saline

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"

Insolito Sunset Sessions Feste serali (anche) sulla spiaggia con cibo, chiacchiere, drink ... dj set

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"). Il giorno della presentazione e i giorni successivi di festival saranno disponibili visori che consentiranno un'esperienza immersiva.

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. Nei 15 luoghi dell'evento troverai dei QR code dove potrai lasciare le tue impressioni sull'iniziativa alla quale stai partecipando. 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.

Insolito Marsala
2024
**inso-
lito**