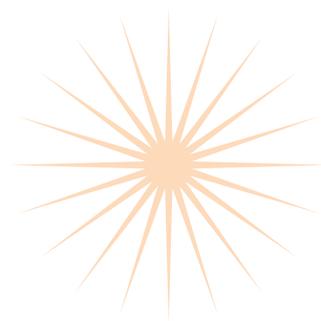
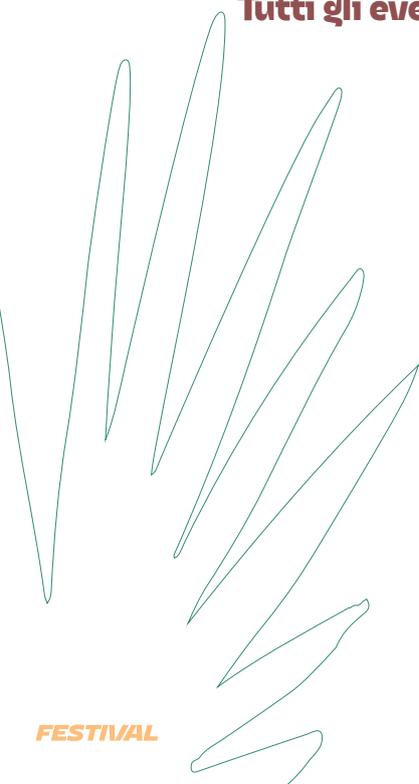


inSOLITO MARSALA
Vino Horeca Ospitalità **3.0**

* **02.10 - 06.10** * MARSALA

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



FESTIVAL

INSOLITO

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 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 utenticità e contenuto qualitativo. Un viaggio tra ristoranti ed enoteche del mondo alla ricerca della fomrula 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)

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. A cura di Interno Unidici

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)

Palazzo Fici. 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)

Palazzo Fici 15:00 - 17:00. Digital identity management (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 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 I ristoranti aderenti al festival propongono un menù creato per l'evento, con piatti inediti

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



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.

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

9:30 - 10:15. Ah, che bell'ò caffè! Iniziamo la giornata con un caffè

10.20 - 12.00. Twine in tour Nel metaverso di Palazzo Fici e dell'enoteca. La creatrice Giulia Sichel vi aspetterà all'interno di Twine e farà da guida. Numero chiuso e prenotazione obbligatoria. Gratuito

Palazzo Fici. 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€**

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

Dome Hotel. 18:00 - 21:00. L'ultimo brindisi. Arrivederci Insolito Marsala. A invito.

La Cricca. 20:30 - 00:00. 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. In 12 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.

