

# R

## CHEFS IN ROME

**COMUNICATO  
AI MEDIA/PRESS**

---

**Rilascio  
14 giugno 2024**



[www.chefsinrome.it](http://www.chefsinrome.it)

## **Comunicato ai Media & Press**

Titolo del Programma:  
CHEFS IN ROME - Il Salotto del Food & Wine

"Chefs in Rome - Il Salotto del Food & Wine", un format televisivo innovativo e coinvolgente concepito da Cristiano Bucciero, esperto in marketing, pubblicità creativa e scrittura, nonché autore del docufilm e del libro omonimo "CHEFS IN ROME", sarà trasmesso a partire da ottobre 2024. Composto da un totale di 24 puntate, questo programma si propone di esplorare il panorama culinario attraverso una struttura suddivisa in tre fasi distinte, offrendo una combinazione unica di narrazione, esplorazione sensoriale e dibattito in studio.

Il progetto si distinguerà non solo per la sua trasmissione televisiva, ma anche per una strategia di divulgazione completa e articolata sui social network. Ogni episodio verrà accompagnato da un piano editoriale solido, che garantirà un'interazione continua e a 360 gradi con il pubblico. Inoltre, tutte le puntate saranno disponibili sul portale web di Chefs in Rome, consentendo agli utenti di rivedere il format in qualsiasi momento.

L'iniziativa mira a creare un format televisivo di alta qualità che si estende su diverse piattaforme, generando contenuti prestigiosi.

Il format sarà strutturato seguendo un approccio metodologico preciso. In ogni episodio, si aprirà con un'intervista intima condotta dal conduttore Cristiano Bucciero, affiancato dall'ospite di rilievo della puntata. Questo ospite potrà essere uno chef stellato, un pastry chef di fama, un sommelier di prestigio, un rinomato barman, un pizzaiolo di eccellenza o un imprenditore di successo nel settore enogastronomico.

L'intervista sarà incentrata sulla storia professionale e personale dell'ospite, evidenziando il percorso che ha condotto al successo attraverso studio e sacrificio. L'obiettivo è far emergere le emozioni degli ospiti nel ripercorrere la propria esperienza lavorativa e i sacrifici personali che hanno affrontato lungo il cammino.

Nella seconda fase del programma, si procederà con l'annuncio da parte del co-conduttore Valerio Ricci. Egli anticiperà l'intervento dei nostri due inviati, Rino e Alessandra, che partiranno alla scoperta delle nuove attività gastronomiche della capitale.

Rino e Alessandra esploreranno una varietà di locali, tra ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, wine bar e cocktail bar, al fine di offrire al pubblico un'esperienza autentica e genuina. Durante la loro visita, realizzeranno recensioni video dettagliate, catturando ogni aspetto dell'esperienza culinaria, dall'ambiente alla presentazione dei piatti, fino alle impressioni sul gusto e alla qualità dei prodotti. Queste recensioni forniranno al pubblico una visione approfondita e autentica delle proposte culinarie offerte dai locali romani.

Nella terza fase del programma, avverrà il ritorno in studio con il conduttore Cristiano Bucciero, che guiderà un dibattito su una tematica specifica relativa al mondo culinario. Questa fase sarà caratterizzata da una discussione approfondita su argomenti quali la biodiversità alimentare, la sostenibilità e altre tematiche rilevanti nel settore della ristorazione, dell'enologia e dei cocktail. In studio saranno presenti tre ospiti: la nostra opinionista fissa, la Dott.ssa Ginevra Sciarretta, nutrizionista di professione, e due figure di spicco selezionate in base alla tematica della discussione.

Ogni puntata si concluderà con un momento speciale: l'apertura di un dolce di pasticceria contemporanea realizzato dalla Pasticcera Luisa De Miccoli. Questo gesto non solo suggellerà la fine dell'episodio, ma offrirà anche ai telespettatori l'opportunità di partecipare virtualmente a una degustazione televisiva, arricchendo così l'esperienza culinaria proposta dal programma.

## Cast della Trasmissione:

- Conduttore e Autore: Cristiano Bucciero
- Direttore di Redazione & Project Manager: Dott.ssa Francesca Napolitano
- Co-conduttore: Valerio Ricci
- Opinionista: Dott.ssa Ginevra Sciarretta
- Pasticcera: Luisa De Miccoli
- Inviati: Rino e Alessandra

## Informazioni sulla Produzione:

- Studio riprese: Canale 10 - Ostia (Roma)
- Fotografia in studio - Grafica - Gestione Sito e Social: SG Media Agency
- Riprese & Montaggio: Canale 10
- Numero puntate dell'edizione: 24
- Inizio Riprese Spot di Lancio: Giugno e Luglio 2024
- Inizio Riprese del programma: Settembre 2024
- Messa in onda: Ottobre 2024
- Orario e giorno della messa in onda: Ogni Lunedì in prima serata alle ore 21.15
- Durata complessiva di ogni puntata: 50/55 minuti

**Main Sponsor:**  
**PASTIFICIO BRAGAGNOLO**  
**(marchio dell'azienda PASTA ZARA SPA)**

Biografia Aziendale del Main Sponsor: La nostra famiglia produce pasta da oltre un secolo, una passione che risale al 1898, quando Emanuele Bragagnolo aprì un piccolo laboratorio artigianale a Villarazzo, in provincia di Treviso. Nel 1918, il figlio Umberto Bragagnolo trasformò la struttura artigianale in una vera e propria azienda industriale, trasferendo la sede a Castelfranco Veneto. Nel 1932 venne inaugurata una filiale a Zara, capitale della Dalmazia veneta. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, nel 1943, Umberto Bragagnolo ritornò nella zona di Treviso, dando il nome di Pasta Zara all'azienda in ricordo degli anni trascorsi a Zara. Il nostro successo internazionale iniziò nel 1965 con la costruzione di un nuovo stabilimento a Riese Pio X. Nel 1975, Franco Bragagnolo ebbe l'intuizione di puntare sull'export, ottenendo risultati immediati in Austria, Germania e Grecia. Questo fu l'inizio di una grande espansione internazionale, che oggi continua grazie all'impegno dei fratelli Bragagnolo.

Oggi, Pasta Zara opera con 8 linee produttive e 20 linee di confezionamento, con una capacità totale di 130.000 tonnellate. Pastificio Bragagnolo si impegna quotidianamente a rispettare l'ambiente. È un patto reciproco con il pianeta e un legame di fiducia con il consumatore. È amore per la generazione di oggi e quella di domani.

Da tempo, Pastificio Bragagnolo è dotato di un impianto fotovoltaico a copertura di una parte del fabbisogno energetico dell'azienda. Ogni anno implementiamo strumentazioni che utilizzano energie rinnovabili con l'obiettivo di installare sempre più macchinari che garantiscono alte funzionalità con il minor consumo energetico possibile e le minori emissioni. Il nostro amore per l'ambiente si traduce anche in rispetto per i consumatori: la pasta è più buona se è sostenibile, autentica e sicura, per questo il nostro grano è 100% italiano e con zero glifosato.

Pastificio Bragagnolo è la linea di pasta premium realizzata con i migliori grani coltivati in Italia selezionati accuratamente. Il nostro procedimento prevede l'utilizzo di 100% grano italiano, un impasto calibrato, una trafila ruvida e un'essiccazione lenta. Disponibile in quattro linee, offre un'esperienza culinaria superiore grazie alla qualità delle materie prime e alla tradizione artigianale.

Le Nostre Linee di Prodotto:

**LINEA GRANO ITALIANO:** L'eccellenza del Grano Italiano in una linea che racchiude la classica pasta lunga e corta, anche nei Formati Speciali. Una pasta di grano duro, con una superficie porosa e ruvida che regala al palato una texture indimenticabile.

**LINEA GRANO BIOLOGICO INTEGRALE:** La pasta di Grano duro Biologico Integrale è il nostro omaggio alla natura. Pura nella sua integrità, ricca di vitamine, sali minerali e fibre, si adatta a qualunque tipo di alimentazione mantenendo intatti gusto e profumi tipici del grano integrale.

**LINEA GRANO BIOLOGICO:** La linea di Pasta con Grano 100% Italiano Biologico è realizzata con solo l'impiego di sostanze naturali e subisce un'essiccazione lenta e a bassa temperatura per portare sulla tua tavola un piatto buono e salutare adatto all'alimentazione di tutta la famiglia.

**LINEA GRANO ITALIANO SENATORE CAPPELLI:** Il Grano duro Senatore Cappelli, dal gusto persistente e aromatico, è una varietà antica coltivata in Italia dagli anni '20 del Novecento. Le sue proprietà uniche rendono la pasta più digeribile e ricca di benefici per l'organismo. Questa tipologia di semola, ideale per la pastificazione, restituisce un prodotto dalle qualità organolettiche speciali.



[www.chefsinrome.it](http://www.chefsinrome.it)

**Phone :**

**+39 375 714 70 01**

**Official Instagram:**

**@chefs\_in\_rome**

**Email :**

**chefsinrome@gmail.com**