

..:cucina.it

ITALIANS DO EAT BETTER



Un sogno lungo 20 anni.

DIGITHON - Bisceglie, 7/9/2019

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

# Problemi: Social Network “orizzontali”

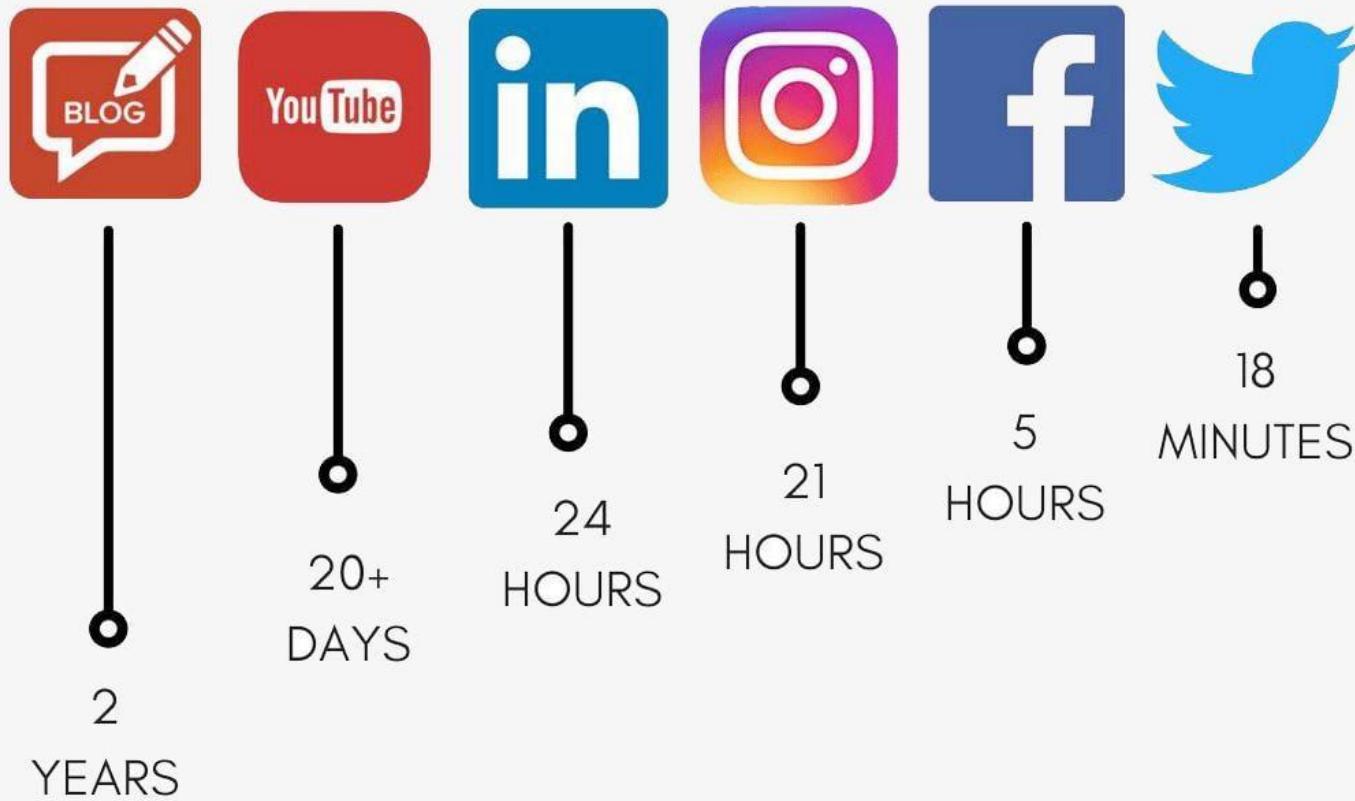
Nei **social network** più popolari milioni di persone **condividono** contenuti inerenti la **cucina** ma:

- si **perdono** nelle timeline in poche ore
- **non** sono **ricercabili**
- si limitano alle **fotografie**



# Problemi: Social Network “orizzontali”

Quanto vivono i tuoi contenuti?



# Problemi: ricette impersonali

La maggior parte dei siti di cucina attualmente online sono di tipo editoriale, con contenuti **unicamente redazionali**, manca cioè la possibilità per i singoli utenti di inserire, archiviare e condividere con gli altri utenti **ricette proprie**.



GialloZafferano

Trova la ricetta

REGISTRATI

Link rapidi: Ultime ricette, Pasta, Mangia responsabilmente, Dolci e dessert, Ricette da Expo 2015

Dolci e Dessert Muffin al farro

Pasta Pita Pani e Taglioli

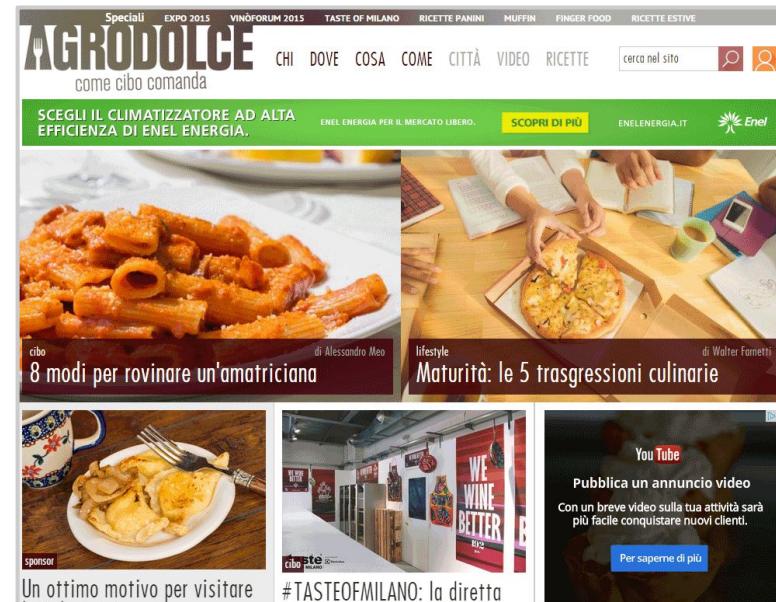
Ho voglia di

Antipasti Primi Secondi Dessert

Suggerimenti Sommelier del pomodoro

Keep calm and call your friends

Pane, Pizze e focacce, Insalate, Paste sfiziose, Ricette facili e veloci, Biscotti, Pesce, Carne, Lievitati dolci



Speciali EXPO 2015 VINOFORUM 2015 TASTE OF MILANO RICETTE PANINI MUFFIN FINGER FOOD RICETTE ESTIVE

AGRODOLCE come cibo comanda

chi dove cosa come città video ricette

cerca nel sito

SCEGLI IL CLIMATIZZATORE AD ALTA EFFICIENZA DI ENEL ENERGIA.

ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO.

SCOPRI DI PIÙ ENELENERGIA.IT

Enel

cibo 8 modi per rovinare un'amatriciana di Alessandro Meo

lifestyle Maturità: le 5 trasgressioni culinarie di Walter Fornetti

sponsor

Un ottimo motivo per visitare #TASTE OF MILANO: la diretta

YouTube Pubblica un annuncio video Con un breve video sulla tua attività sarà più facile conquistare nuovi clienti.

Per saperne di più

# Desideri: tramandare la cucina di famiglia

Monica [REDACTED] 27 luglio · 

È assurdo come certi profumi possano farti fare un salto nel passato. Viaggiando attraverso il naso e finendo nel cuore.

Commenti: 2

  10

 Mi piace  Commenta

Maurizio [REDACTED] Che profumo ?  1

Mi piace · Rispondi · 15 s

Monica [REDACTED] Maurizio, ero in giro. Percorrevo una via... ho sentito un odore di buono, lo stesso odore di quando cucinava la mia nonna adorata. Di quando il cibo sapeva di amore e sapore...  1

Mi piace · Rispondi · 15 s · Modificato

  Maurizio [REDACTED] ha risposto · 1 risposta

Scrivi un commento...    

Nicola [REDACTED] ha condiviso un ricordo. 23 agosto alle ore 09:46 · 

Mi manchi nonna. Mi manchi tu, il tuo affetto, la tua dolcezza, i tuoi abbracci, il tono della tua voce... E i tuoi manicaretti. 

5 anni fa  Visualizza i tuoi ricordi >

Nicola [REDACTED] 23 agosto 2014 · Andria · 

Nonna, la tua cucina è una delle ragioni per cui vale la pena vivere 😊

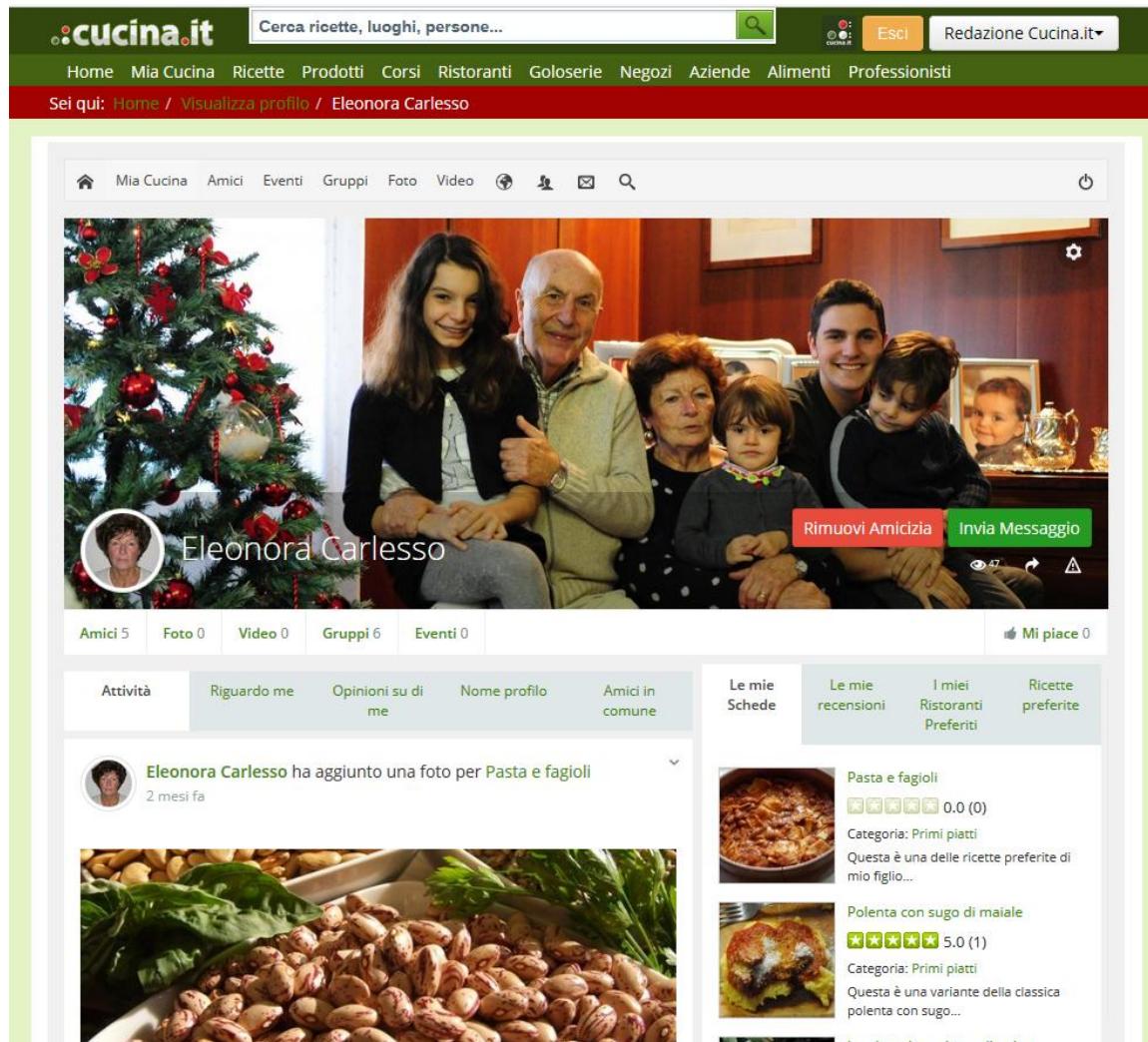


# Soluzioni: Social Network - Utenti

[www.cucina.it/nonnanora](http://www.cucina.it/nonnanora)

Creazione di un **social network verticale** dedicato globalmente alla cucina.

**Profili personali** che raccolgono **ricette, interessi, ristoranti, negozi e prodotti preferiti** dell'utente.



The screenshot shows the profile page for Eleonora Carlesso on cucina.it. The top navigation bar includes links for Home, Mia Cucina, Ricette, Prodotti, Corsi, Ristoranti, Goloserie, Negozi, Aziende, Alimenti, and Professionisti. The profile header features a photo of a family (Eleonora and her family) and a Christmas tree. Below the header, there are buttons for 'Rimuovi Amicizia' and 'Invia Messaggio'. The profile summary shows 5 friends, 0 photos, 0 videos, and 6 groups. The 'Attività' tab is selected, showing a recent activity: 'Eleonora Carlesso ha aggiunto una foto per Pasta e fagioli' posted 2 mesi fa. The main content area displays a large image of a dish of pasta and beans. To the right, there are sections for 'Le mie Schede', 'Le mie recensioni', 'I miei Ristoranti Preferiti', and 'Ricette preferite', each with a list of items like 'Pasta e fagioli' and 'Polenta con sugo di maiale'.

# Soluzioni: Social Network - Aziende

Ogni titolare di **locale** o di **attività produttrice** alimentare può gestire la propria pagina personale (con **ricette correlate**) e ricevere **recensioni** da tutti gli utenti. I locali sono suddivisi in **Ristoranti, Goloserie** (locali dove il cibo è generalmente da asporto), **Negozi di gastronomia** e **Aziende Produttrici**.

**Osteria Pico**  
4.9 (1)  
SS7  
Martella  
Matera  
602 0 3 0 0 1 Map

Redazione Cucina.it 12 Gennaio, 2015

**INDIRIZZO**  
Indirizzo Via Fiorentini, 42  
C.A.P. 75100  
Regione Basilicata  
Provincia Matera  
Città Matera

**CONTATTI**  
Telefono 0835240424  
E-mail info@steriapico.it  
Sito web <http://www.steriapico.it>  
Pagina social

**CUCINA**  
Cucina regionale Lucana

**INFORMAZIONI**  
Giorni di chiusura Lunedì  
Apertura Pranzo • Cena  
Prenotazione Consigliata  
Servizi Adatto ai bambini • Dopo mezzanotte  
Fascia di prezzo €€ = medio, 31€ - 50€

Il filo conduttore che unisce la nostra offerta gastronomica è l'evoluzione della tradizione. I nostri piatti sono preparati selezionando solo i migliori prodotti lucani, e il nostro obiettivo è curarci di tutti i tipi di palati con un'offerta che spazia da pietanze preparate secondo le più antiche tradizioni a piatti che sono tesi all'innovazione con accostamenti culinari sempre nuovi.

L'Osteria Pico nasce dalla passione incondizionata della famiglia Pica, ed in particolare della chef Enza Leone, per il buon cibo. Originaria di Gorgoglione, paese dell'alta collina materana, è stata chef e co-fondatrice

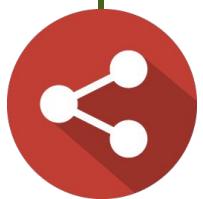
**cucina.it**

# Soluzioni: Smart Browsing

Creazione di strumenti per:



**RICERCA  
GEOREFERENZIATA**



**CONDIVISIONE**



**RECENSIONI**



**RANKING**

The screenshot shows the cucina.it website interface. At the top, there is a search bar with the placeholder text "Cerca ricette, luoghi, persone...". Below the search bar, the navigation menu includes "Home", "Ricette", "Corsi", "Ristoranti", "Goloserie", "Negozi", "Aziende", and "Chiedi". A red banner below the menu displays the text "Sei qui: Home / Ristoranti". The main content area features a map of the Rome, Italy region with various locations marked. On the right side of the map, there are two detailed reviews for restaurants. The first review is for "Café du Jardin di Marco" in Ciampino, which has a 5-star rating and a photo of a church. The second review is for "Jefe Restaurant Il Trattorante" in Fiumicino, which also has a 5-star rating and a photo of a fish. The footer of the website includes the text "© 2016 Versocial S.r.l. - P.Iva: 13189481008" and links for "Home", "Chi siamo", "Note legali", and "Contatti".

## **Soluzioni: Area Professionisti e Corsi**

I **professionisti** potranno tenere costantemente aggiornata una **scheda personale** contenente gli **studi svolti**, le **esperienze lavorative** e le proprie **competenze**. Potranno inoltre abilitare una opzione di disponibilità lavorativa per essere ricercati da datori di lavoro.



Ogni **scuola di cucina** o **singolo docente** potrà aggiungere le schede dei **propri corsi** e gli utenti li potranno ricercare per **argomento, località e data**. La piattaforma di **e-learning** consentirà a tutti i docenti di cucina di proporre i propri **corsi online**.

# Mercato (B2C)



78%

Gli italiani che dicono di cercare informazioni sui prodotti alimentari sul web.

## CIBO E WEB



36%

Gli italiani che dicono di condividere opinioni sui prodotti alimentari sul web.

## I FOODIES

I **Foodies**, buongustai tecnologicamente avanzati, rappresentano in Italia rappresentano il **9,8%\*** della popolazione compresa tra i 15 e 74 anni, ovvero **4,9 milioni** di persone e crescono al ritmo di 250.000 persone l'anno.

Sono per lo più adulti d'età compresa tra i **35 e i 44 anni**, in maggioranza maschi (54%), appassionati di cibo e cucina e con una maggiore propensione all'acquisto di cibo di qualità.

(\*Stime basate su fonte: [formazione turismo](#))

# Competitors italiani

| COMPETITORS      | Global rank | Rank in Italia | Bounce Rate | Pagine per visitatore die | Tempo sul sito die | Visite da motori di ricerca |
|------------------|-------------|----------------|-------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Giallo Zafferano | 3.405       | 71             | 53,40%      | 2.74                      | 3:43               | 28,30%                      |
| Cookaround.com   | 17.819      | 460            | 68,60%      | 1.91                      | 2:37               | 26,00%                      |
| Buonissimo.org   | 29.848      | 678            | 46,70%      | 3.23                      | 3:41               | 18,00%                      |
| Agrodolce.it     | 35.849      | 880            | 56,40%      | 3.46                      | 3:13               | 13,90%                      |

Punti di forza di **Cucina.it** e vantaggi competitivi:

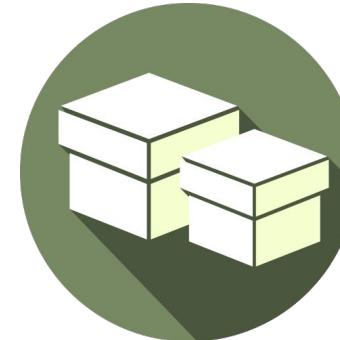
- **Nome di dominio** (semplicità e immediatezza comunicativa)
- Piattaforma di *social network* con **contenuti** totalmente **generati dagli utenti**, completamente differente da *siti editoriali*.

# Business Model



## ADVERTISING

- Google AdSense
- Concessionaria di pubblicità
- Microadvertising (stile Facebook)
- Pre-roll su video



## PACCHETTI FREEMIUM

- Inserimento contenuti aggiuntivi per attività, aziende e professionisti
- Ricerca professionisti e posizioni lavorative
- Posizionamento top

# Business Model



## CORSI DI CUCINA ED E-LEARNING

- Organizzazione corsi di cucina (e-ticketing)
- Piattaforma di e-learning
- Acquisto video corsi e libri



## PARTNERSHIP CON SITI DI E-COMMERCE TEMATICI

- Amazon, librerie online, gadget, venditori di prodotti alimentari, arredamento tematico

# Team



**Adriano Altorio**  
CEO e Founder

Web Designer e  
Information Architect  
  
Exit (3,55 mld Lire)  
Barzellette.it (Dada)

E-mail: [adriano@cucina.it](mailto:adriano@cucina.it)  
Mob.: +39.392.237.4266



**Massimo Argenti**  
CTO e Co-Founder

Ingegnere Informatico  
specializzato in  
Ricerca Semantica

E-mail: [massimo@cucina.it](mailto:massimo@cucina.it)  
Mob.: +39.380.731.9687



**Serafino Conforti**  
CFO e Legal

Avvocato specializzato  
in Diritto Commerciale  
e Societario

E-mail: [serafino@cucina.it](mailto:serafino@cucina.it)  
Mob.: +39.335.662.1905