

cucina.it

ITALIANS DO EAT BETTER



Un sogno lungo 20 anni.

DIGITHON - Bisceglie, 7/9/2019

www.cucina.it

Problemi: Social Network “orizzontali”

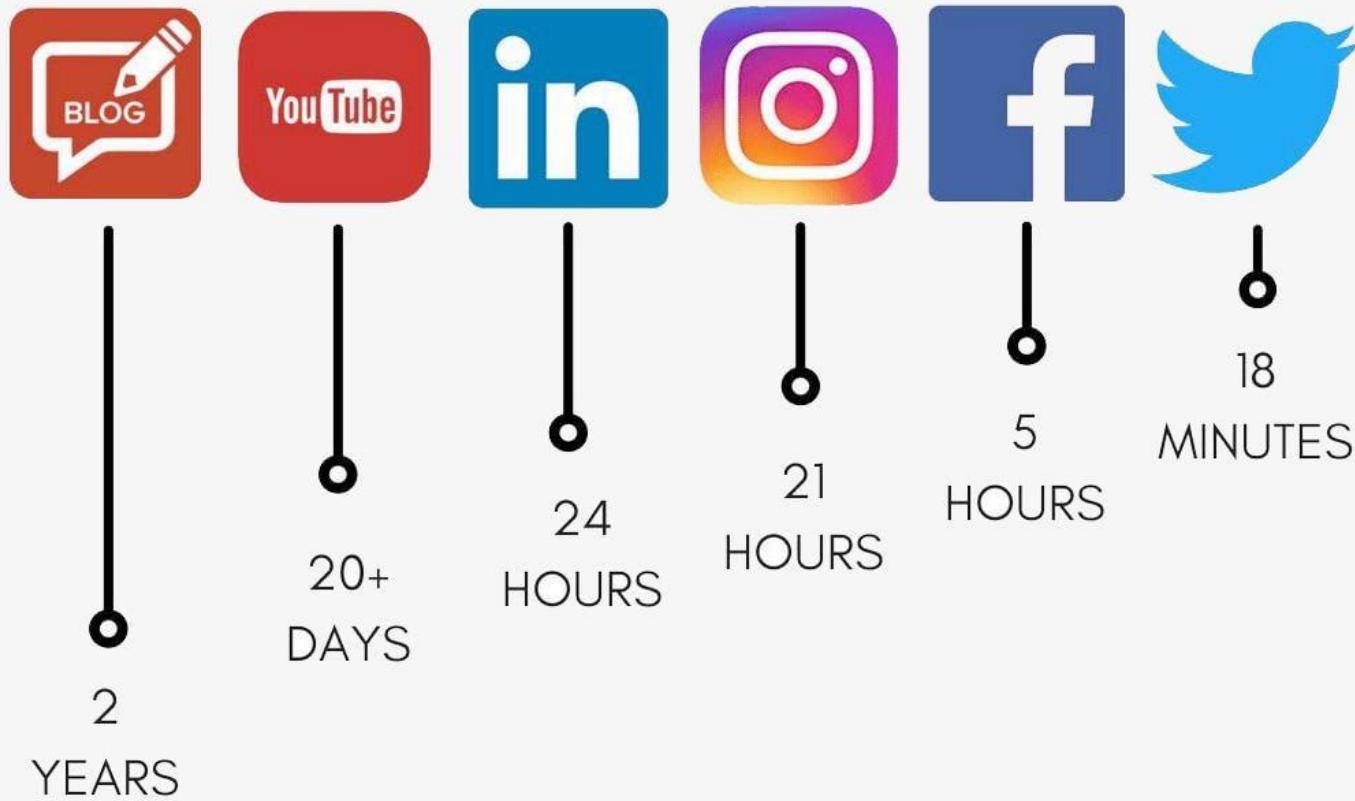
Nei **social network** più popolari milioni di persone **condividono** contenuti inerenti la **cucina** ma:

- 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**.

The screenshot shows the GialloZafferano website interface. At the top, there's a search bar with the placeholder "Trova la ricetta" and social media sharing icons. Below the header, there are links for "TUTTE LE RICETTE", "VIDEO RICETTE", "HO VOGLIA DI", "SCUOLA DI CUCINA", and "BLOG". A "REGISTRATI" button is also present. A banner at the bottom of the header section features images of muffins, pita bread, and tagliatelle. Below this, there are sections titled "Ho voglia di" (Antipasti, Primi, Secondi, Dessert) and "Suggerimenti" (Sommelier del pomodoro, Keep calm and call your friends). A "Link rapidi" section includes links to "Ultime ricette", "Pasta", "Mangia responsabilmente", "Dolci e dessert", and "Ricette da Expo 2015".

The screenshot shows the Agrodolce website. The header includes links for "Speciali", "EXPO 2015", "VINOFORUM 2015", "TASTE OF MILANO", "RICETTE PANINI", "MUFFIN", "FINGER FOOD", and "RICETTE ESTIVE". A search bar and a user icon are also present. A green banner at the top promotes "SCEGLI IL CLIMATIZZATORE AD ALTA EFFICIENZA DI ENEL ENERGIA." Below the banner, there are two main article thumbnails: one for "8 modi per rovinare un'amatriciana" by Alessandro Meo and another for "Maturità: le 5 trasgressioni culinarie" by Walter Fornetti. At the bottom, there are smaller images for "sponsor", "#TASTE OF MILANO: la diretta", and a YouTube video advertisement.

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.

10 Commenti: 2

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

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 user profile page for Eleonora Carlesso on cucina.it. At the top, there's a navigation bar with links like Home, Mia Cucina, Ricette, Prodotti, Corsi, Ristoranti, Goloserie, Negozi, Aziende, Alimenti, and Professionisti. Below the navigation is a breadcrumb trail: Sei qui: Home / Visualizza profilo / Eleonora Carlesso. The main profile area features a large photo of a family sitting together in front of a Christmas tree. Below the photo is a smaller circular profile picture of Eleonora Carlesso. Her name, "Eleonora Carlesso", is displayed next to it. To the right of her name are two green buttons: "Rimuovi Amicizia" and "Invia Messaggio". Below the photo, there are statistics: Amici 5, Foto 0, Video 0, Gruppi 6, Eventi 0. There are also tabs for Attività, Riguardo me, Opinioni su di me, Nome profilo, and Amici in comune. A recent activity feed shows a post from Eleonora: "Eleonora Carlesso ha aggiunto una foto per Pasta e fagioli" posted 2 mesi fa. This post includes a thumbnail image of a dish made with beans and pasta. On the right side of the profile page, there are sections for "Le mie Schede", "Le mie recensioni", "I miei Ristoranti Preferiti", and "Ricette preferite". Under "Le mie Schede", there are cards for "Pasta e fagioli" and "Polenta con sugo di maiale".

cucina.it

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**.

cucina.it Cerca ricette, luoghi, persone... Menu principale

Ristoranti > Osterie > Osteria Pico

SS7
Strada Statale 7
città Statale 7
Martella
Matera

Osteria Pico
★★★★★ 4.9 (1)
Redazione Cucina.it 12 Gennaio, 2015

Aggiungi Media Scriv Recensione Invia richiesta Rivendica questa scheda Aggiungi ai tuoi favoriti

INDIRIZZO	Via Fiorentini, 42	CONTATTI	Telefono 0835240424
Indirizzo	75100	E-mail info@osteriapico.it	
C.A.P.	Basilicata	Sito web http://www.osteriapico.it	
Regione	Matera	Pagina social	
Provincia	Matera	TIPOLOGIA CUCINA	
Città		Tipologia Innovativa • Regionale • Tradizionale	

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.

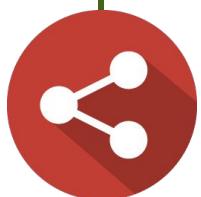
L'Osteria Pico nasce dalla passione incondizionata della famiglia Pica, ed in particolare della chef Enza Leone, per il buon cibo. Originaria di Gorgoglione, paese dell'alta collina materana, è stata chef e co-fondatrice

Soluzioni: Smart Browsing

Creazione di strumenti per:



RICERCA
GEOREFERENZIATA



CONDIVISIONE



RECENSIONI



RANKING

The screenshot shows the cucina.it website interface. At the top, there's a search bar with the placeholder "Cerca ricette, luoghi, persone...". Below the search bar is a navigation menu with links to Home, Ricette, Corsi, Ristoranti, Goloserie, Negozi, Aziende, and Chiedi. A red banner below the menu indicates "Sei qui: Home / Ristoranti". The main content area features a map of the Rome, Italy region with various locations marked. On the right side, there are two detailed reviews. The first review is for "Café du Jardin di Marco" located in Ciampino, which has received 5 stars from one user. The second review is for "Jefe Restaurant Il Trattorante" located in Fiumicino, also with 5 stars from one user. Both reviews include the user's name, the date of the review, the category (Ristoranti), the address, the city (Roma), the phone number, and a small profile picture.

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)

CIBO E WEB



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



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:

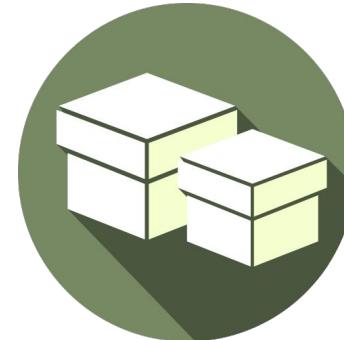
- **Nome di dominio** (semplicità e immediatezza comunicativa)
- Piattaforma di *social network* con **contenuti** totalmente **generati dagli utenti**, completamente differente da *siti editoriali*.

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
Mob.: +39.392.237.4266



Massimo Argenti
CTO e Co-Founder

Ingegnere Informatico
specializzato in
Ricerca Semantica

E-mail: 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
Mob.: +39.335.662.1905