



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti
Asse VI - Azione 4.8



EGO

EGO FESTIVAL ***ENOGASTRO ORBITE*** ***WHERE ARE WE GOING?***

ENOGASTRO ORBITE

TARANTO 16-18 FEBBRAIO 2020
EX CONVENTO DI SAN FRANCESCO
CASERMA ROSSAROL



ENOGASTRO HUB

COS'E'

CHI SIAMO

EGOFESTIVAL è il sogno che diventa realtà.

È l'idea di portare in Puglia un festival con l'ambizione di avviare il **confronto** sui temi del futuro, dall'**enogastronomia** all'**arte**, passando dalla **musica** e dal **cinema**, con un taglio formativo e didattico in una forma di congresso rivoluzionato e rivoluzionario, interattivo e dinamico.

EGOFESTIVAL è l'idea di EnoGastroHub l'associazione nata per essere interprete dei bisogni del territorio e strumento per trasformare gli stessi in opportunità.

Un legante tra diverse professionalità, un tramite per rendere attivo il flusso di conoscenza in maniera unidirezionale: dal mondo verso la Puglia.





- 3500 iscritti
- 26 masterclass
- 9 uomini di sala
- 24 cuochi Michelin Star
- 6 bartender
- 9 vigneroni
- 2 università
- 4 pizzaioli
- 12 aziende di spirits
- 70 produttori di Metodo Classico

#Ego2019
I numeri



- 70 testate giornalistiche
- 18 giornalisti nazionali
- 300 notti alberghiere
vendute
- 20 sommelier coinvolti
- 110 corse di taxi
- 1000 calici venduti

#Ego2019
Le ricadute



Target
60% uomini
40% donne

Fasce d'età
25-34 anni e 35-44

È UN FESTIVAL GIOVANE



#Ego2019

Gli espositori

- 1492 Coloniale Group
- Acqua Orsini
- Assaggi a Sud est
- Barone Pizzini
- Bongiovanni farina
- Caffè Cittadino
- Cantele wines
- Castello di Gussago
- Champagne Joseph Perrier
- Champagne Autréau de Champillon
- Champagne Barons de Rothschild
- Champagne Billecart Salmon
- Champagne Dehours & Fils
- Champagne Encry
- Champagne Esterlin
- Champagne Frerejean Frères
- Champagne GERARD PERSEVAL
- Champagne Leclerc Briant
- Champagne Louis de Sacy
- CHAMPAGNE PERTOIS-LEBRUN
- Velier



#Ego2019

Gli espositori

- Champagne Vilmart Famiglia Cotarella
- Compagnia dei Caraibi
- Distillerie Franciacorta
- Essentiae del Salento
- Feudi Di San Gregorio
- Frantoio d'Orazio
- Trentodoc – Consorzio
- J.Gasco
- La Montina – Rinaldi
- Leone De Castris
- Lisboa Vini e Spirits
- Lo Sparviere
- Mediland
- Montrone
- Olio frisino
- Pastificio dei Campi
- Pernod Ricard
- Produttori di Manduria
- pujjie
- Rosa del Golfo
- san marzano
- so food
- Tenute Rubino
- upstream salmons



La nostra
rassegna stampa



Alfonso Iaccarino
Don Alfonso a Sant'Agata sui due golfi 2*
Adele Granieri
Il Mattino
Annalisa Leopolda Cavaleri
Finedining Lovers
Antonella Ricci
Al Fornello da Ricci 1*
Antonio Scuteri
Caporedattore Repubblica Saponi
Antonio Zaccardi
Pashà 1*
Assunta Santoferraro
Ristorante Ferrara
Carlo Passera
Identità Golose
Chicco Cerea
Da Vittorio 3*
Ciro Salvo
50 Kalò
Cristoforo Trapani
Magnolia 1*
Daniele Gentili
bartender Marco Martini ristorante
Davide Garazzini
bartender per 1492 Coloniale group
Domingo Schingaro
Due Camini 1*
Eugenio Boer
Bu:r

Ego2019 gli ospiti



Ego2019 gli ospiti

Fabiana Gargioli
Armando Al Pantheon
Francesco Martucci
I Masanielli
Fulvio Zandrini
giornalista consulente
marketing
Gabriele Boffa
Relais sant'Uffizio 1*
Gaetano Lamberti
Al Convento
Gaetano Torrente
Al Convento
Giovanni Sinesi
Casadonna 3*
Giulia Mancini
Repubblica Sapori
Giuseppe Mariano
EMA - Risorgimento Hotel
Giuseppe Palmieri
Osteria Francescana 3*
Guido Barendson
La Repubblica
Iside De Cesare
La Parolina 1*



Ego2019 gli ospiti

Leila Salimbeni

Spirito Divino

Luca Sessa

Radio Food

Luciano Pignataro

Il Mattino

Marco Giuridio

bartender per Mediland

Marco Reitano

La Pergola 3*

Margo Satcher

La Cucina Italiana

Maria Cicorella

Pashà 1*

Martino Ruggieri

Ledoyen Pavillon Paris 3*

Massimiliano Tonelli

Gambero Rosso

Nadia Afragola

Cosmopolitan

Oscar Quagliarini

Bartender

Paola Caiozzo

Università Bocconi

Pasquale Laera



Ego2019 gli ospiti

Pasquale Torrente
Al Convento
Peppe Guida
Nonna Rosa 1*
Pierdaniele Seu
Pizzeria Seu Illuminati
Remo Capitaneo
Mudec 2*
Renato Bosco
Pizzeria Saporè
Roberta Pezzella
Fornaia
Sarah Scaparone
Donna Moderna
Saverio Di Gennaro
Quintessenza 1*
Teresa Buongiorno
Già Sotto l'Arco 1*
Thomas Allèno
Ledoyen Pavillon 3*
Umberto Giraud
La Pergola 3*
Valentina Venturato
Cucina & Vini
Angelo Sabatelli
Angelo Sabatelli ristorante 1*
Vitantonio Lombardo
Vitantonio Lombardo ristorante 1*



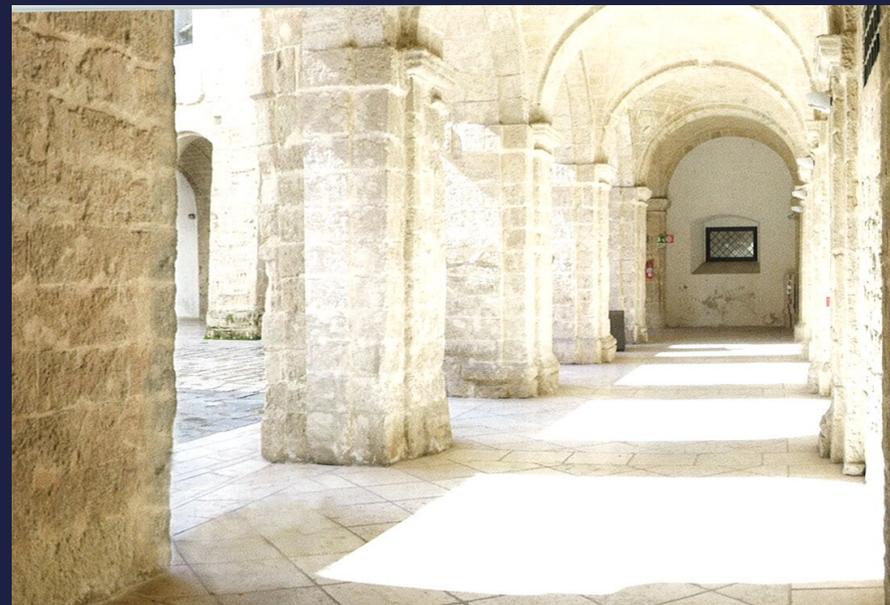


A TARANTO

Nel cuore della Città Vecchia di Taranto c'è l'ex Convento di san Francesco, noto come Caserma Rossarol, che oggi ospita

Rossarol, che oggi ospita l'Università degli Studi di Bari.

Costruito nel XIV secolo conserva ancora la chiesa e un chiostro articolato in quattro bracci porticati. Un salto nella storia e nella bellezza



#EGO2020
dove?

#EGO2020

EGOFESTIVAL con i suoi numeri si attesta come il più riuscito festival della Puglia e del Sud Italia.

WHERE ARE WE NOW?

Intelligenza artificiale, Sostenibilità ambientale, no waste, avanguardia e contemporaneità.

E ora pensiamo al futuro

WHERE ARE WE GOING?

Nell'edizione 2020 di Ego Festival vogliamo provare a rispondere a questo quesito.

Dove stiamo andando? E per farlo vogliamo portare in Puglia il meglio della cucina, dell'arte, della musica e del cinema che guarda al futuro con amore e con curiosità. Prevediamo di inaugurare il festival con un talk su come sta cambiando la comunicazione nel mondo enogastronomico.

Il format si attesta sull'idea già sperimentata e risultata interessante lo scorso anno.

Tre sale in cui si alterneranno i talk con esperti in comunicazione, grandi uomini e donne di sale, cuochi, bartender che si alterneranno con giornalisti, artisti e musicisti per capire, ciascuno attraverso il proprio background, dove stiamo andando.

EGO FESTIVAL ENOGASTRO ORBITE

È un'idea di **Enogastro Hub aps**

Monica Caradonna

Giornalista e PR

Martino Ruggieri

Head chef Ledoyen Pavillon ***

Ilaria Donateo

consulente

Mariachiara Minoia

consulente

Via di Palma, 82 74123 Taranto

CF: 90255610736

Mail: info@ego.it

Mob. 3208221720

www.egofestival.it



@EGO eno gastro orbite



@Egofestival



@Ego festival

