**pOsti a Excellence:**

**il food tech, digitale e innovativo grazie ai #pOstiExcellence**

Il 9, 10 e 11 novembre torna nella capitale alla nuvola di Fuksas, Excellence il grande evento enogastronomico che quest’anno avrà un tema specifico: la fiducia che sarà il collante tra i cooking show e i talk show. pOsti interpreta questo tema fondamentale sia a livello professionale che umano con una partecipazione integrata e poliedrica,perché l’innovazione ha tanti volti e tanti ‘pOsti’. pOsti è un moltiplicatore di valori per tutti gli attori della filiera agroalimentare: “noi riusciamo a creare una relazione di fiducia tra partecipanti che non si conoscono”

La startup innovativa sarà presente nell’area foodtech dove un ampio programma culturale toccherà sotto forma di ‘racconti’ alcuni temi caldi: la trasparenza nell’agroalimentare, la digitalizzazione dei ristoranti, la contaminazione food & turismo, l’uso delle tecnologie blockchain, IoT e AI per ristoranti e smart farm. #LeConversazioniDipOsti *(il Programma è riportato alla fine)* si svolgeranno presso un’area dedicata che diventerà in tal senso rappresentativo di un Ecosistema di #pOstiExcellence: i partner, clienti e ambassador di pOsti, che fanno dell’innovazione, della digitalizzazione e dell’integrazione la propria *vision*.

#LeConversazioniDipOsti, dal taglio intimo e destrutturato, saranno dedicate a generare divulgazione, interazione, confronti su come la tecnologia può essere a supporto di ristoratori, chef e produttori per rendere sempre più accessibili i prodotti di qualità e far sì che la produzione agroalimentare sia sempre più sostenibile. Un focus particolare sarà dato alla **trasparenza che genera fiducia** e alla sfida di una tecnologia che vuole rigenerare e valorizzare le piccole imprese agroalimentari attraverso i suoi prodotti.

Il foodtech è un settore dove si può ammirare il fermento delle idee, la spinta creativa, quasi rivoluzionaria, delle nuove tecnologie e soluzioni digitali, ma anche un posto dove il grande valore aggiunto sta nell’esperienza di **contaminazione** e di scambio tra i soggetti coinvolti.

“Siamo in tanti e siamo ‘open’ perché l’innovazione non ha confini e non ha limiti”.

pOsti ha mirato fin dalla sua nascita alla costruzione di una rete, attraverso partnership e collaborazioni funzionali a creare modelli integrati e verticali, che valorizzano know how e competenze a favore dell’efficientamento di costi, processi e produttività. E questo lo riesce a fare attraverso i suoi partner: Amavido, Cacao Crudo, Pastella, Scloby, Symbiotiqa, TerrePrime

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Data/Orario* | *Tema* | *Ce ne parla…* |
| **Sabato 9 novembre**  Ore 14:00 | Food & Turismo  Il viaggo della panzanella | Antonio Samele  **amavido** |
| **Sabato 9 novembre**  Ore 16:00 | Cacao Criollo  e blockchain.  Tracciabilità della lavorazione a freddo | Elena Musco e Daniele Dell’Orco  **pOsti e CacaoCrudo** |
| **Sabato 9 novembre**  Ore 19:30 | #PagoQuantoBevo  Da oggi il bere è responsabile e sostenibile | Virgilio Maretto  **pOsti** |
| **Domenica 10 novembre**  Ore 12:00 | Il Bloody Mary Digitale  Barman per un giorno | Virgilio Maretto  **pOsti** |
| **Domenica 10 novembre**  Ore 13:00 | Il fritto tech.  Bello, buono e tracciato | Martino Bellincampi  **Pastella** |
| **Domenica 10 novembre**  Ore 15:30 | Food & Turismo  Il viaggo della panzanella | Susanna Mensitieri  **amavido** |
| **Domenica 10 novembre**  Ore 17:30 | Food Online  L’acquisto: una nuova esperienza con il dropshipping | Nicolò Governatori e Stefano Masperoni  **Terre Prime Bio** |
| **Lunedì 11 novembre**  Ore 10:30 | Chef 4.0  Tra tradizione e tecnologia | Edo Ferrera e Virgilio Maretto  **Edo Ferrera e pOsti** |
| **Lunedì 11 novembre**  Ore 12:00 | Il Bloody Mary Digitale  Barman per un giorno | Virgilio Maretto  **pOsti** |
| **Lunedì 11 novembre**  Ore 13:30 | Marketing simbiotico  L’incontro di domanda e offerta sui prodotti di nicchia | Emanuele Rizzardi  **Symbiotiqa** |