

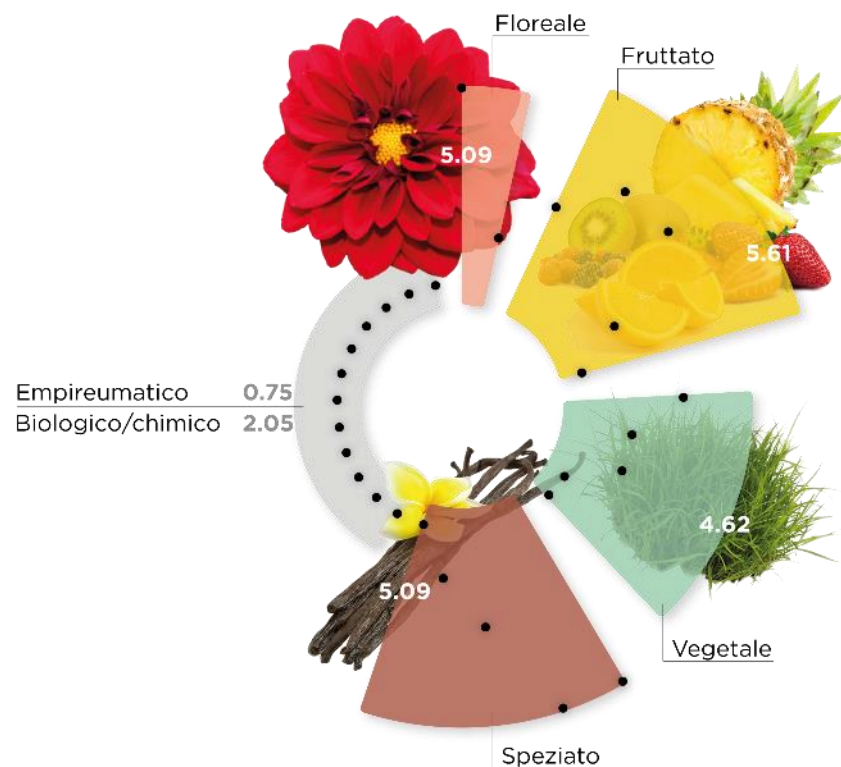
OFFICINA della COMUNICAZIONE SENSORIALE

*Una proposta costruttiva di collaborazione
per una comunicazione migliore*



**CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI**

Possiamo partire dal vostro prodotto e fare meraviglie



1. Facciamo la fotografia sensoriale del vostro prodotto su basi scientifiche in modo che il vostro cliente riscontri con facilità il dichiarato
2. Procediamo con la realizzazione di infografiche e di testi
3. Pubblichiamo infografiche e testi su L'Assaggio, poi sulle news e quindi sui nostri social: da 15.000 a 50.000 visualizzazioni garantite
4. Vi consegniamo il materiale gratuitamente per i vostri social
5. Vi aiutiamo a trasformare il materiale in supporti di vendita

Da che cosa partiamo?

Ve lo dice in meno di un minuto il nostro avatar in servizio che parla un sacco di lingue



A proposito, se ne volete uno per narrare ai vostri venditori o ai vostri clienti (anche stranieri) progetti e prodotti siamo a vostra disposizione per costruirvelo, fa parte del progetto dell'Officina della comunicazione sensoriale.

Parliamone



www.youtube.com/watch?v=4GdiV2ULj48

Distribuzione: superiamo le 10.000 copie

Grande distribuzione organizzata: per far cambiare volto allo scaffale.

Bar: quelli che fanno tendenza perché propongono e innovano con atteggiamento attivo.

Enotecche: le più qualificate dei circuiti nazionali.

Ristoranti: dove il vostro prodotto è in una vetrina che lo rende tangibile.

Produttori: perché il co-marketing è una delle vie del futuro.

Opinion leader: la voce del potere su chi acquista: giornalisti, operatori, dirigenti delle associazioni più influenti.

Autorità e accademici: chi governa le regole della produzione e del mercato.

Commercianti: le chiavi che aprono le porte dei canali distributivi.

Eventi: per essere presenti quando si parla dei vostri prodotti.

Trimestrale stagionale: 4 numeri l'anno



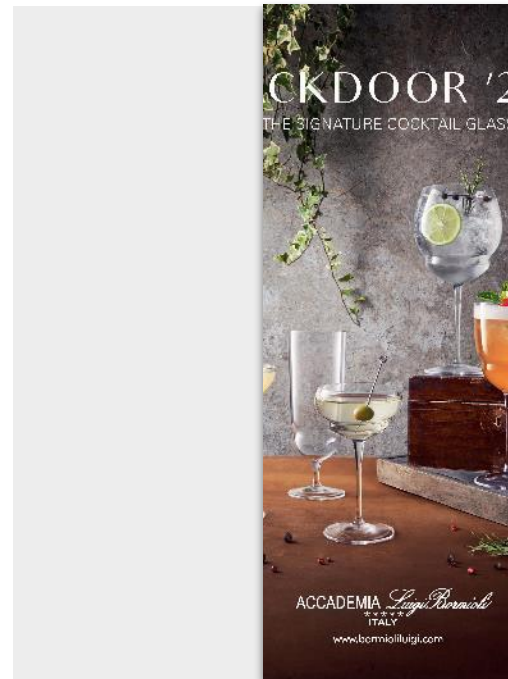
Gli spazi

La pagina



19x27

La mezza pagina verticale



9,5x27

La mezza orizzontale



19x13,5

Box



Per L'Assaggio la pubblicità è comunicazione sensoriale, arricchisce la rivista, la completa.

Il Box

Per il lettore de *L'Assaggio* è sempre facile distinguere i contenuti giornalistici da quelli a pagamento, ma abbiamo notato che gradisce avere referenze con le quali confrontarsi mentre è immerso negli articoli e quindi pubblichiamo volentieri box su prodotti/produttori che hanno attinenza con l'argomento trattato.

PER FARE ESPERIENZA

Vecchio Amaro del Capo Riserva 100th Anniversary



Dall'infusione di erbe, fiori e frutti calabresi nell'antica tradizione calabrese invecchiato in botti di rovere.

Distilleria F.lli Caffo
www.caffo.com
info@caffo.com

VENCHI E IL GIANDUIOTTO

Venchi
1878

Per il test in questione è stato utilizzato il Gianduiotto Venchi, un cioccolatino prodotto con tre soli ingredienti: cacao, nocciole Igp Piemonte (35%) e zucchero di canna. Tra le diverse peculiarità si ha una percentuale di nocciole sopra la media e l'assoluta assenza di latte. Ma senza dubbio la correlazione più interessante è di tipo storico: il gianduiotto nasce in Piemonte nella prima metà dell'Ottocento dai pasticceri torinesi che trovarono il modo di sopperire alla carenza di cacao – causata non solo dalle difficoltà di approvvigionamento generate dai blocchi napoleonici alle importazioni da colonie britanniche, ma anche dal costo del prodotto – sostituendolo in parte con le nocciole coltivate sulle Langhe. E la Venchi venne fondata nel 1978 a Torino per merito del giovanissimo Silvano Venchi, imprenditore a vent'anni. Appare del tutto normale che il gianduiotto abbia trovato in Venchi, oggi presente in 140 paesi, una delle sue espressioni migliori.

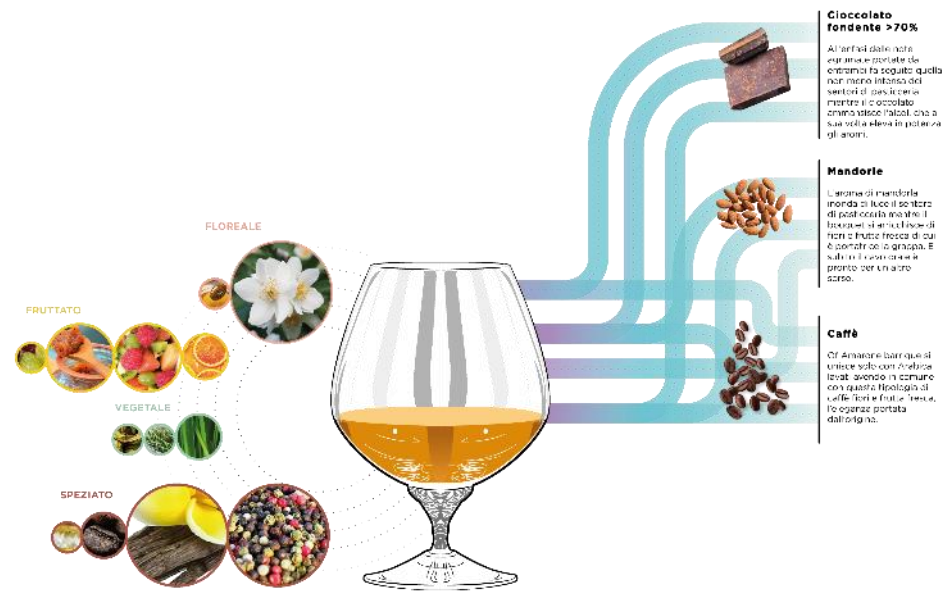
ITALPEPE, IL FORNITORE DEI CAMPIONI



I diciotto campioni usati nella sperimentazione (Peperoncino Guajillo, Peperoncino Jalapeno Verde, Pepe Sichuan, Curry Verde, Pepe Cubebe, Pepe Garofanato macinato, Pepe Lungo, Peperoncino Habanero, Curry Rosso, Peperoncino Jalapeno Rosso, Peperoncino Ancho, Curry Madras, Pepe Sarawak, Pepe del Vietnam, Pepe Tellicherry, Pepe Brasile, Pepe Kampot, Pepe Muntok) sono stati forniti da Italpepe, azienda romana fondata da Alfonso Vitaletti nel 1969 e oggi ispiratrice, anche attraverso la Vitaletti Academy, del sapiente uso delle spezie e della valutazione della qualità delle medesime.

La mezza

Il viaggio che inizia con l'albero degli aromi può portare al consiglio sugli abbinamenti attraverso il nuovissimo metodo degli accordi aromatici



Ed è subito gioco

Chiedete quali note completano l'albero degli aromi e sarà subito gioco. Poi fornite la soluzione e ancora otterrete l'attenzione del cliente sul prodotto. Lo potete fare nelle visite clienti, nei punti vendita della Gdo, in azienda, al ristorante e persino al bar.

MARMELLATA DI LIMONI - NUOVA PRODUZIONE
ALBERO DEGLI AROMI

Il lato buono scoperto con Tralcard Plus: la dimensione della sfera indica il peso del descrittore.

Sviluppato e realizzato dal Centro Studi Assaggiatori Report 1/1/22

Latteria Turnaria di Tignale, Tignale (BS), 0365 73471, www.latteriaturnaria.it

MARMELLATA DI LIMONI - NUOVA PRODUZIONE
ALBERO DEGLI AROMI

Il lato buono scoperto con Tralcard Plus: la dimensione della sfera indica il peso del descrittore.

La prorompente del limone impreziosita da una nota d'arancia, poi tanta frutta fresca nella quale fa capolino la pesca e, a chiudere, su un foldale di freschezza dell'erba verde, una nuance balsamica.

Sviluppato e realizzato dal Centro Studi Assaggiatori Report 1/1/22

Latteria Turnaria di Tignale, Tignale (BS), 0365 73471, www.latteriaturnaria.it

La pagina

Ritratti

Ritratti
BONOLLO UMBERTO S.P.A.
Dorange Of

Profilo analogico-affettivo

Profilo analogico

Profilo sensoriale complessivo

Profilo aromatico dettagliato

Profilo sensoriale

Quadro sensoriale

QUADRO SENSORIALE
VECCHIO AMARO DEL CAPO RED HOT EDITION
DISTILLERIA F.LLI CAFFO

VEDUTA

ODORE

SAPORE

ASPIRE

PROFUMO

AROMA

POSTUMI

ASPIRE

PROFUMO

AROMA

POSTUMI

ASPIRE

PROFUMO

AROMA

POSTUMI

Scheda sensoriale

altre@paw

ZUCCHERO DI CANNA BIO INTEGRALE DALL'ECUADOR - DULCITA

PROFLO SENSORIALE

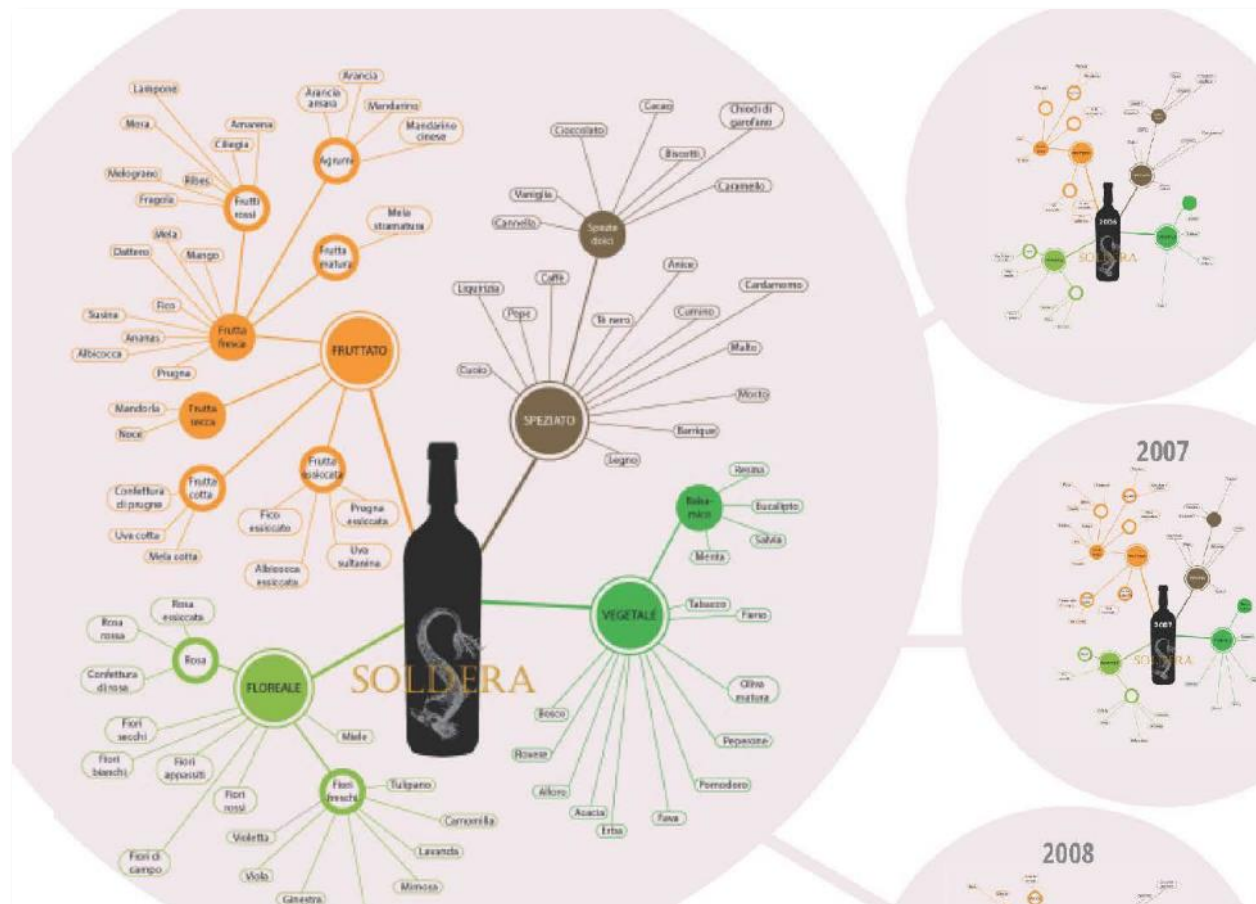
DULCITA

IDENTITÀ SENSORIALE

ABBINAMENTI

La pubblicità può diventare lo strumento di vendita da inserire nel catalogo o da inviare ai clienti con le offerte

Le due pagine: un poster per i clienti



Molti prodotti, soprattutto quando si tratta di eccellenze, non sono standardizzabili.

In questo caso la corretta comunicazione sensoriale ne aumenta il valore e rassicura il cliente.

Il book: un white paper per i clienti



Riunire in un white paper la documentazione sensoriale dei propri prodotti porta alla costruzione di una pubblicazione capace di diffondere la cultura dell'azienda e di aumentarne la reputazione.

Da lasciare scaricare liberamente dal web: alcuni casi hanno superato le 100.000 copie.

La divulgazione scientifica, il ricordo del piacere

The screenshot shows the homepage of the Sensory News website. At the top left is the logo 'SENSORY NEWS' with a stylized 'S' icon. To the right are navigation links: 'HOME', 'COMITATO DI REDAZIONE', and 'CONTATTI'. Below the logo is a search bar with the text 'Cerca' and a magnifying glass icon. On the left side, there is a section for the 'Comitato di redazione' listing members: Devis Bianchini, Alessia Cipolla, Beatrice Lerma, and Francesca Venturi. Below this is the 'Grafica' section with Alba Anataloni. Further down is the 'Autorizzazione del Tribunale di Brescia n. 17/2016 del 08/07/2016' and the 'Direttore responsabile: Luigi Odello' and 'Editore: Centro Studi Assaggiatori Società Cooperativa'. The main content area features an article titled 'Indagare le emozioni dei vini: aspetti chimici e sensoriali' by 'Da Redazione', dated '5 Dicembre 2023'. The article is categorized under 'Analisi sensoriale, Associazioni, Convegni, Vino'. Below the title is a photo of a woman speaking at a microphone. To the right of the photo are logos for 'NARRATORI DEL GUSTO' and 'CENTRO STUDI ASSAGGIATORI'. Below the photo is the text 'RILEVARE, MISURARE E NARRARE LE EMOZIONI'. On the far right, there is a section for 'CENTRO STUDI ASSAGGIATORI' with its logo and a red-bordered image of a stack of white coffee cups with the text 'L'ITALIA È PIENA DI CAFFÈAVORI. PER GODERSI IL SOSTA FAI UNA SOSTA'.

Newsletter settimanale con oltre 2.500 abbonati, in prevalenza operatori Gdo e Horeca, giornalisti e ricercatori

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

ALTA LANGA CINQUECENTO

12.50% vol - www.vitecolte.it



Il primo obiettivo è quello di produrre un grande vino, che costituisce la base per la presa di spuma. L'Alta Langa Cinquecento brut è un assemblaggio che, con leggere variazioni di anno in anno, contiene 80% di Pinot nero e 20% di Chardonnay. Dopo l'operazione di tiraggio e la presa di spuma, lo spumante rimane in affinamento sui lieviti per oltre 30 mesi. Vite Colte ha deciso di evidenziare in etichetta la menzione Cinquecento per rendere omaggio all'alta quota a cui si trovano i vigneti; ovvero esclusivamente oltre i 500 m.s.l.m. Il quadro aromatico che si presenta in questo spumante è ricco di sfumature, con una complessità che vuole descrivere ed evidenziare lo stile di produzione dell'azienda.

SENSORY NEWS

HOME

COMITATO DI REDAZIONE

CONTATTI

🏠 > Analisi sensoriale > Quando i corsi sono forieri di relazioni importanti

Cerca



Comitato di redazione

Devis Bianchini, Alessia Cipolla,
Emanuela Frigione, Massimo
Giordani, Beatrice Lerma, Francesca
Venturi

Grafica

Alba Anataloni

Autorizzazione del Tribunale di
Brescia n. 17/2016 del 08/07/2016
Direttore responsabile: Luigi Odello
Editore: Centro Studi Assaggiatori
Società Cooperativa
Direzione e redazione: Galleria V.
Veneto 9 c/o Centro Studi - 25128
Brescia
È vietata la riproduzione dei
contenuti salvo consenso dell'editore.
Per scrivervi: info@assaggiatori.com

Iscriviti a SensoryNews: le nostre

📁 Analisi sensoriale, Associazioni, Formazione

Quando i corsi sono forieri di relazioni importanti

Da Redazione

📅 10 Dicembre 2024

📍 Aceto Balsamico di Modena Igp, brand teller, Distilleria Quaglia, Luigi Odello,
Monica Panzeri, Narratori del gusto, Ndg, Vermut



Se il successo di un incontro formativo potesse misurarsi in termini di biglietti da visita scambiati tra i partecipanti, si potrebbe dire che il corso di Brand Teller promosso dai Narratori del Gusto, tenutosi a Milano il 5 dicembre, è stato un vero trionfo. Un'edizione da

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI



VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO

ALTA LANGA CINQUECENTO
12.50% vol - www.vitecolte.it



Il primo obiettivo è quello di produrre un grande vino, che costituisce la base per la presa di spuma. L'Alta Langa Cinquecento brut è un assemblaggio che, con leggere variazioni di anno in anno, contiene 80% di Pinot nero e 20% di Chardonnay. Dopo l'operazione di tiraggio e la presa di spuma, lo spumante rimane in affinamento sui lieviti per oltre 30 mesi. Vite Colte ha deciso di evidenziare in etichetta la menzione Cinquecento per rendere omaggio all'alta quota a cui si trovano i vigneti; ovvero esclusivamente oltre i 500 m.s.l.m. Il quadro aromatico che si presenta in questo spumante è ricco di sfumature, con una complessità che vuole descrivere ed evidenziare lo stile di produzione dell'azienda.

La divulgazione scientifica, il ricordo del piacere



Newsletter settimanale con oltre 2.826 abbonati, in prevalenza bar altovententi, pasticcerie, assaggiatori, operatori del settore, giornalisti e ricercatori

La divulgazione scientifica, il ricordo del piacere

HOME CONTATTI f in ✉ 🔍

L'OPINIONE

CHE COSA SI ATTENDE LA GRAPPA DAL 2024?

Posted on 5 Dicembre 2023

COSA SI ATTENDE LA GRAPPA DAL 2024
*Il pensiero di Elvio Bonollo,
 consigliere di amministrazione Distillerie Bonollo Umberto*

Siamo a fine anno e, per tutti, come sempre, è tempo di bilanci. Ma anche di pensare a come sarà il 2024. Abbiamo quindi chiesto ad alcuni grappaioli, che essendo molto vicino alla nostra acquavite di bandiera hanno con essa una relazione empatica, che cosa si aspetta la grappa dal nuovo anno. Vi riportiamo le risposte esattamente come sono state espresse.



Il 2024 sarà un anno importante per la Grappa, un anno in cui mi auguro che possa veramente ricevere tutta l'attenzione che merita.

Dal punto di vista tecnico diventerà operativa la sua certificazione come Indicazione Geografica ad opera di ADM Cert e si rafforzerà l'attività del Consorzio Nazionale Grappa che chiederà il riconoscimento ufficiale.

Sul fronte consumi spero che un numero crescente di giovani



Search and hit enter... 🔍

GRAPPA NEWS
 Autorizzazione del Tribunale di Brescia n. 37/1995 del 10/10/1995
Direttore responsabile: Luigi Odello
Editore: Centro Studi Assaggiatori
Direzione e redazione: Galleria Vittorio Veneto 9 c/o Centro Studi - 25128 Brescia
 È vietata la riproduzione dei contenuti salvo consenso dell'editore.

Newsletter settimanale con lettori in prevalenza amanti della grappa, assaggiatori, operatori del settore, giornalisti e ricercatori



MAROLO

Alba

GRAPPA DI BAROLO CANNUBI 2013

51% vol - www.marolo.com



Dopo il successo della Grappa di Barolo Brunate 2016, Marolo torna a produrre una grappa single vineyard millesimata dalle vinacce del vigneto icona del «Re dei vini». Cannubi è la grappa mono-vigneto che giunge dal più prestigioso appezzamento di terra delle Langhe, il cru che ha definito l'eleganza stessa del barolo ed è diventato paradigma di perfezione. Un solo vigneto e una singola annata, l'eccezionale 2013, per una grappa la cui unicità è già leggenda.

CONTATTI

f in ✉ 🔍

LIBRI E PRODOTTI SCIENZE SENSORIALI TECNOLOGIA

SORSI DI GRAPPA EP.55

Posted on 24 Dicembre 2024



e quando, con chi e come va bevuta la grappa rappresenta un'impresa piuttosto ardua per un solo motivo: oppino si può bere sempre, con chiunque e senza una regola precisa sul "come". In [video](#) approfondimento sul tema.

Luigi Odello

Il codice sensoriale grappa

0 Comments

f t @ in

By REDAZIONE

Search and hit enter...

GRAPPA NEWS

Autorizzazione del Tribunale di Brescia n.

37/1995 del 10/10/1995

Direttore responsabile: Luigi Odello

Editore: Centro Studi Assaggiatori

Direzione e redazione: Galleria Vittorio Veneto 9
c/o Centro Studi - 25128 Brescia

È vietata la riproduzione dei contenuti salvo
consenso dell'editore.

MAROLO
Alba

GRAPPA DI BAROLO CANNUBI 2013

51% vol - www.marolo.com

Dopo il successo della Grappa di Barolo Brunate 2016, Marolo torna a produrre una grappa single vineyard millesimata dalle vinacce del vigneto icona del «Re dei vini». Cannubi è la grappa mono-vigneto che giunge dal più prestigioso appezzamento di terra delle Langhe, il cru che ha definito l'eleganza stessa del barolo ed è diventato paradigma di perfezione. Un solo vigneto e una singola annata, l'eccezionale 2013, per una grappa la cui unicità è già leggenda.

Iscriviti a Grappa News: le nostre ricerche di mercato, le tendenze sensoriali, i nuovi metodi e le analisi di prodotto.

Email:

Essere sui social costantemente

Se dagli articoli su L'Assaggio si passa ai post sulle news e questi possono originare articoli, la pubblicazione dei post sulle pagine social è costante.

E per voi diventa immediato poterle condividere con le vostre reti.



NARRATORI
DEL GUSTO

835



International Academy
of Sensory Analysis

851



857



1.404

LUIGI ODELLO

17.487



International Academy
of Sensory Analysis

286

ISTITUTO
INTERNAZIONALE



CHOCOLIER

760



NARRATORI
DEL GUSTO

919

LUIGI ODELLO

1.309 – 4.647



1.966



2.104

In definitiva

PRODUZIONE DI CONTENUTI

Con l'esperienza di oltre 300.000 test sul consumatore, 250.000 di laboratorio e 30.000 ore di aula.



IL SISTEMA

La ricerca per gli articoli produce libri, i libri materiali per la rivista ed, entrambi, post per le news



L'ASSAGGIO* 10.000 copie	SENSORY NEWS 2.383 abbonati	COFFEE TASTER 2.826 abbonati Italia 1.154 abbonati estero
GRAPPA NEWS 630 abbonati	LIBRI 11 Codici sensoriali 7 Analisi sensoriale 11 le lingue interessate	

RISULTATI

Su social e news un post ottiene mediamente da 9.000 a 15.000 visualizzazioni, un webinar da 20.000 a 30.000. L'Assaggio, unica rivista italiana sull'argomento, è ritenuta da collezione.



SITI E SOCIAL

I post delle news sono costantemente pubblicati sui social, a volte anche gli articoli



LINKEDIN
21.434 fw

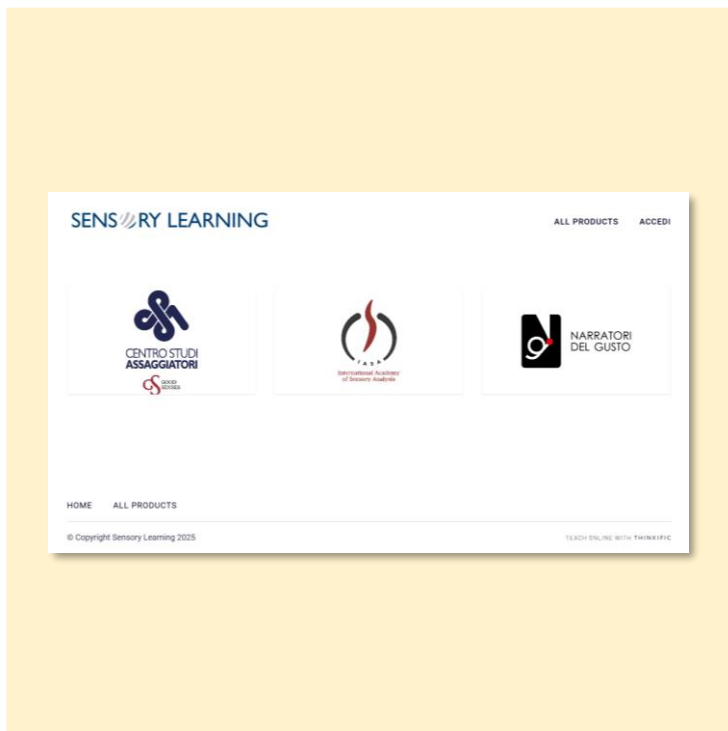
FACEBOOK
11.991 fw

YOUTUBE
243 fw – 245 video

PAGINE SOCIAL
11 gestite

SITI
7 gestiti

Sensory Learning: la piattaforma condivisa/1



La formazione del futuro sarà ibrida, corale, continua. Per questo occorre una piattaforma che avrà le seguenti finalità:

- formazione su qualsiasi argomento inerente o collegato alle scienze sensoriali per allievi di tutti i livelli;
- formazione dei docenti dei corsi mediante percorsi generati da slide, anche illustrate da un avatar con testi tratti da libri;
- formazione su temi specifici (Codice Sensoriale Vino, per esempio) di appassionati, venditori, pubblici esercenti, tecnici, manager;
- gestione degli esami degli allievi e delle eventuali prove intermedie a quiz che si vorranno generare;
- correzione degli esami con registrazione delle performance ed eventualmente del commento di un esaminatore;

Tutti i Sensory Point possono fare richiesta di utilizzare la piattaforma per le proprie academy, tutti gli accademici possono proporre corsi da inserire.

Sensory Learning: la piattaforma condivisa/2



- rilascio del certificato di abilitazione e del digital badge lqc (<https://www.cboxiqc.com/>);
- iscrizione ai corsi con pagamento anche da shop (<shop.assaggiatori.com>);
- data base contenente le migliaia di nominativi interessati ai corsi;
- collegamento e-mail dei medesimi in modo da inviare comunicazioni;
- area per la conservazione dei documenti trasmessi o trasmissibili;
- multilingue, con la possibilità di aggiungere nuove lingue.

*La piattaforma consente anche l'inserimento di corsi tratti da libri mediante l'avatar dell'autore.
A disposizione anche per creare l'avatar.*

Sensory Hub: il punto comodo per la comunicazione sensoriale



*lasa contribuisce alla ricerca,
alla certificazione e all'uso
dei Sensory Hub*

Sensory Hub ha come obiettivo primario quello di consentire la riunione di piccoli gruppi in un ambiente intimo idoneo al trasferimento della conoscenza e della cultura della qualità della vita e quindi attrezzato per svolgere analisi sensoriale scientifica senza eccedere in strutture laboratoriali. In sintesi:

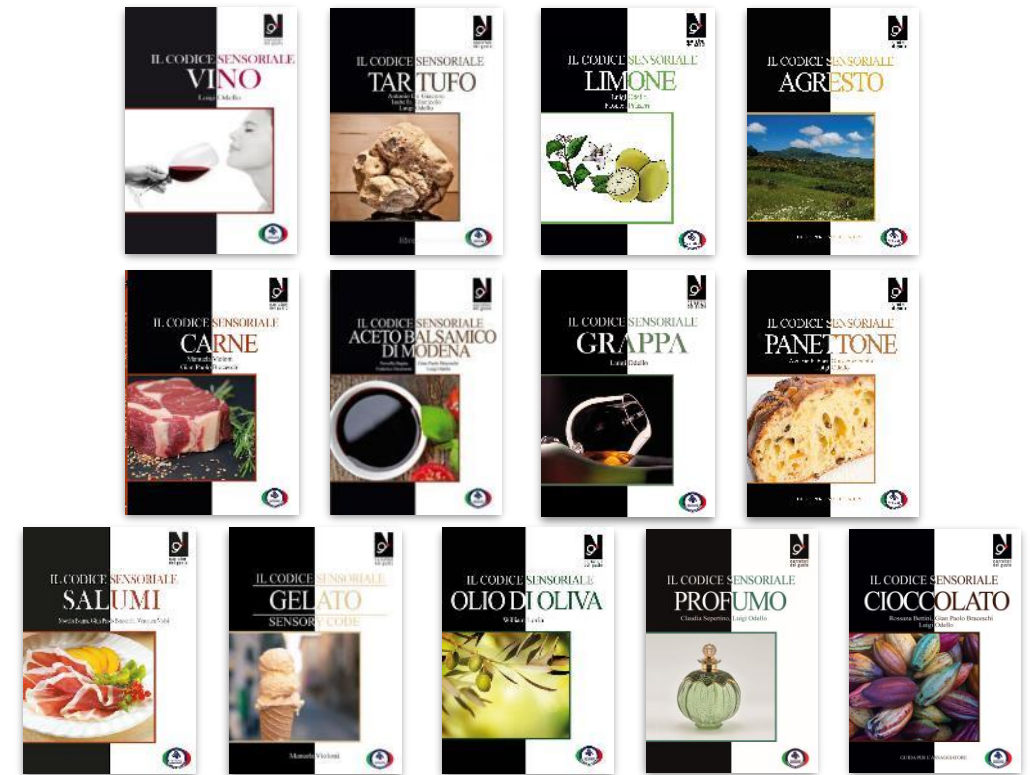
- fare corsi, in particolare quelli relativi alle scienze sensoriali, coinvolgenti il mondo del food, ma anche il settore della profumeria, della cosmetica e della detergenza, senza escludere l'ambito dei tessuti e degli ambienti (esercizi pubblici, punti vendita della gdo ecc.);
- promuovere incontri tra operatori e stampa coinvolgendo anche umanisti (filosofi, letterati, gente di pensiero), tecnologi e accademici delle più svariate discipline;
- promuovere incontri tra grandi firme dei settori citati e i loro clienti più importanti, anche con l'intervento di accademici.

SENSORY HUB

Formare i clienti per vendere di più

La parola formazione suona male, riporta alle fatiche fatte a scuola. Ecco perché sono nati i Codici Sensoriali, pubblicazioni agili che incuriosiscono e consentono di imparare divertendosi, leggendoli o partecipando ai corsi di cui costituiscono i libri di testo.

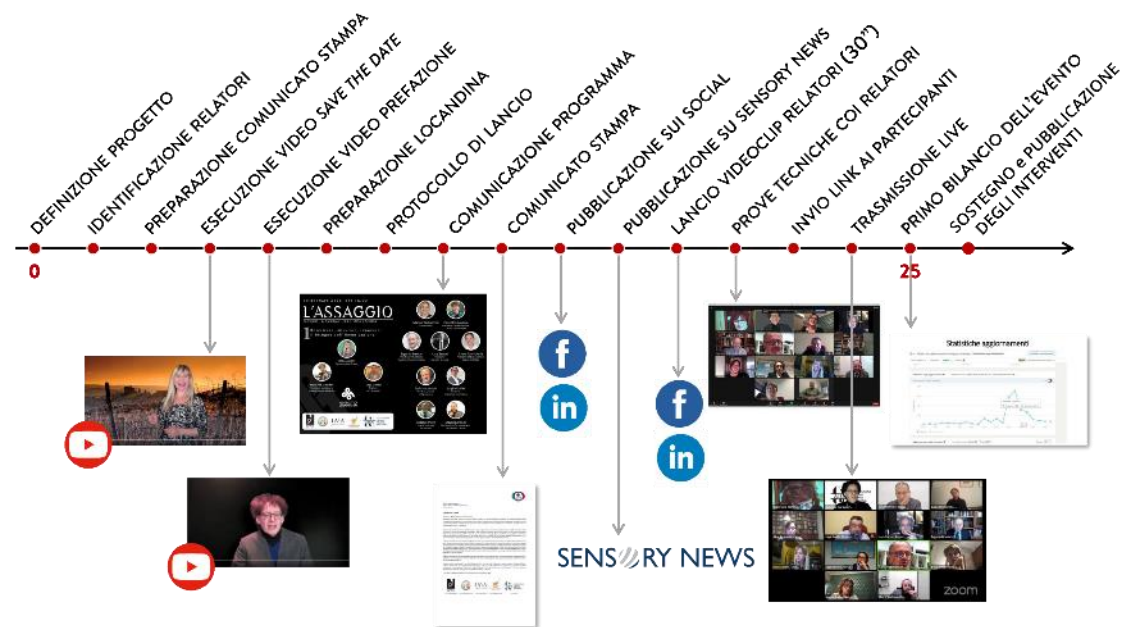
Possono essere personalizzati per diventare un regalo per i propri venditori e clienti o entrare nei pacchi regalo con i prodotti dell'azienda.



Il successo raggiunto scientificamente

L'Officina della comunicazione sensoriale si completa con gli incontri, di persona oppure on line.

In quest'ultimo caso con webinar il cui percorso è studiato scientificamente per raggiungere un'alta partecipazione, un indice di gradimento elevato e produrre un documento durevole nel tempo.





CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

SOCIETÀ COOPERATIVA

Galleria Vittorio Veneto 9, 25128 Brescia, Italy

Telefono +39 030 397308

www.assaggiatori.com

info@assaggiatori.com

Grafica

Alba Anataloni