

Gastrofisica: come appagare il nostro cliente usando luci, musica, posate, servizio, colore del cibo e storytelling.

Speech: Nick Difino - food-expert che unisce cibo, arti figurative e musica, e autore multidisciplinare che ha fatto del food la sua materia di studio.

RISPOSTA ALLE DOMANDE DELLA COMMUNITY

martina

Dove si può studiare per Progettazione di esperienze?

Ci sono diversi modi, cominciare con UX credo sia il migliore

Trova il gruppo UX più vicino a te, io faccio parte di UX book club

bari <https://www.facebook.com/UXbookClubBARI/>

Nella progettazione meglio chiamare un operatore qualificato

Appena ci sarà la fine del lock-down, con FEED inizieremo a lavorare su esperienze formative anche nella progettazione

https://www.facebook.com/pg/FEED-Hospitality-111633690465691/posts/?ref=page_internal

Stefano

La Musica E' Un ' Opera D' Arte Unica Che Regala Tantissime Emozioni !!!! Sia Legate Al Cibo Che Al Vino !!!!

Esatto!

Segui i lavori di FEED https://www.facebook.com/pg/FEED-Hospitality-111633690465691/posts/?ref=page_internal

Silvia

Quindi il WOW EFFECT è soggettivo e non oggettivo?? Come poter creare un effetto WOW che possa essere tale per molti, tutti? è possibile? Silvia da Firenze

Sì Silvia, possiamo creare wow in base alle risorse che abbiamo e all'unicità della nostra offerta. I wow possono essere di diversa natura. Bisogna trovare il proprio wow. Necessita creatività e ispirazioni.

Irene

Consigli per un buffet in un ambiente termale e/o centro benessere dove già è presente musica di sottofondo e dove si sfrutta la cromoterapia degli alimenti. Grazie in anticipo

Resta sulla natura, e sulla grandezza e la bellezza dei fiori, frutti e delle erbe. Studia un menù adatto al luogo e alla situazione.

Con FEED https://www.facebook.com/pg/FEED-Hospitality-111633690465691/posts/?ref=page_internal presto organizzeremo dei workshops anche sul Menù Engineering

Franca

Può essere applicato anche a dei picnic ?? Non veri e propri pasti

Può essere applicato ovunque. La gastrofisica è uno strumento ma anche un mindset eccezionale.

PS adoro i pic-nic, specie quelli notturni con candele e comfort food

Annalisa

Salve mi consiglieresti di mettere una musica per una colazione in un ambiente storico di epoca rinascimentale? e di quale tipo?

Ti direi musica rinascimentale ma ovviamente dipende dal luogo, tipologia di hospitality che offri. Sulla classica vai sempre sul sicuro.

Eleonora

Grazie per la presentazione, può ricordare da dove è presa l'ultima slide?

E' un lavoro fatto in Giappone. Purtroppo non ricordo il nome del sito

valentina

Grazie per questi spunti perchè sono preziosissimi....il potere della musica, il dolce in tavola, il cibo per l'ospedale, dire che è geniale è nulla... è intelligente, è lungimirante, è sano da tanti punti di vista! La cucina futurista! wow! GRAZIE!

Grazie a te per aver seguito il webinar. Spero tu possa fare tesoro. Quando vuoi puoi contattarmi, sono a disposizione

Edoardo

Immaginiamo un dehor nel centro di una città: rumore di auto, persone ecc Su che cosa ci conviene puntare per distogliere l'attenzione da questo e "rilassare" il nostro commensale ?

Non conosco il posto ma così di getto ti direi NATURA, muri fonoassorbenti di verde urbano, magari commestibili (orto verticale)

Tatiana

il 26 marzo 2020 alle 15:51

Buon pomeriggio e grazie per questa presentazione davvero interessante. Potrebbe suggerire qualche idea di gastrofisica per rendere memorabile una prima colazione di un piccolo bed and breakfast? (Il nostro è una struttura urbana). Grazie mille. Tatiana

Io partirei dall'identità del luogo e lavorerei con ciò che è intorno a te. La mattina abbiamo bisogno di qualcosa che ci ricordi che quella giornata sarà una giornata felice: colori, comfort food, musica presente ma mai invadente, luce del sole, comodità, coccole.

E' come un bacio della persona che ami.

Emanuela

Salve, come possiamo riuscire ad individuare questi piccoli segreti per innalzare le sensazioni di gusto e migliorare l'esperienza dei nostri ospiti?

E' una questione di formazione all'hospitality.

ilaria

Buonasera, complimenti, veramente interessante...ha una sitografia/bibliografia da consigliarci per approfondire l'argomento della "gastrofisica"? Grazie mille! Ilaria Di Baccio

Gastrophysics - the new science of eating - Charles Spence

Ti invito a seguirmi su FEED https://www.facebook.com/pg/FEED-Hospitality-111633690465691/posts/?ref=page_internal

Giada

il 26 marzo 2020 alle 15:15

Potrebbe ripetere il nome dello psicologo menzionato nella prima slide. Ha qualche sua lettura da consigliare? Grazie mille Giada

Gastrophysics - the new science of eating - Charles Spence

Francesco

Per implementare in un Ristorante di Montagna un posizionamento e/o un'esperienza "perfetta" orientata alla "Sostenibilità", quali sono secondo lei, le soluzioni che la Gastrofisica mette a disposizione per stimolare "un effetto wow" e il ricordo/memoria? es. destinazione Monte Amiata

La domanda abbisogna di uno studio del luogo, non posso dare una risposta così.

Pensavo che una cosa potrebbe essere armonizzare con l'ambiente e sorprendere con qualcosa che fa parte della tua identità: bagno nelle raspe d'uva? un piatto cucinato alla fiamma (come negli anni 80)?, non saprei, qualcosa che provenga dall'esperienza tua e dall'identità del luogo.