

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Rassegna Stampa

giovedì 9 aprile 2020



AREA RELAZIONI ESTERNE E CON I MEDIA
SEZIONE RELAZIONI CON I MEDIA
Tel. 011.6702222 – 2234 – 9611 – ufficio.stampa@unito.it
Elena Bravetta

RUFFIA L'iniziativa del Caseificio "Francesco Rabbia"

C'è il Cheese Talk

Gli incontri avvengono in diretta Instagram

RUFFIA Si muove da sempre sulla strada dell'innovazione il Caseificio "Francesco Rabbia" di Ruffia che ora, con CheeseTalk, propone un nuovo format digitale.

L'appuntamento, che è esclusivamente in diretta Instagram, vede infatti Francesco Rabbia, co-titolare dell'azienda, chiacchierare e confrontarsi con amici uniti dal filo di essere esperti di tematiche legate al cibo e all'imprenditoria.

In un recente appuntamento è stato coinvolto il professor Filippo Monge, docente di marketing e di economia manageriale presso l'Università di Torino, ma anche portavoce della convention mondiale Fooding (organizzata in collaborazione con l'ONU) ed autore di numerosi libri e articoli comparsi su pubblicazioni nazionali e internazionali.

«Nel corso degli ultimi anni abbiamo sempre di più aperto le porte della nostra realtà - spiega Francesco Rabbia - visite guidate per scoprire l'intera filiera, organizzazione diretta di eventi, laboratori ed esperienze sensoriali alla scoperta dei formaggi. La giusta quarantena ci ha costretto e reinventarci, senza però perdere quel contatto con il pubblico ed i clienti che ci fa crescere ogni giorno. Sono nati così i CheeseTalk».

L'iniziativa, figlia della quarantena, ha coinvolto anche Zaira Peracchia, sommelier, ed Elia Piza, chef del ristorante tre stelle "Piazza Duomo" di Alba al fianco di Enrico Crippa e Ilenia Colucci di "Love Langhe Tour".

p. 9.



Nella foto Francesco Rabbia, in alto, e Filippo Monge durante il CheeseTalk

