



*Sapore di...*  
Consulenza Locale. Competenza Globale



...una piattaforma Social **f** **@** e non solo, dove Imprenditori, Associazioni e più in generale tutti gli Operatori dell'universo HO.RE.CA. convivono e si referenziano reciprocamente, unendo investimenti, consulenze e competenze; un modello in cui possano prendere vita nuove idee, nuovi metodi e nuove filosofie...



# La Mission

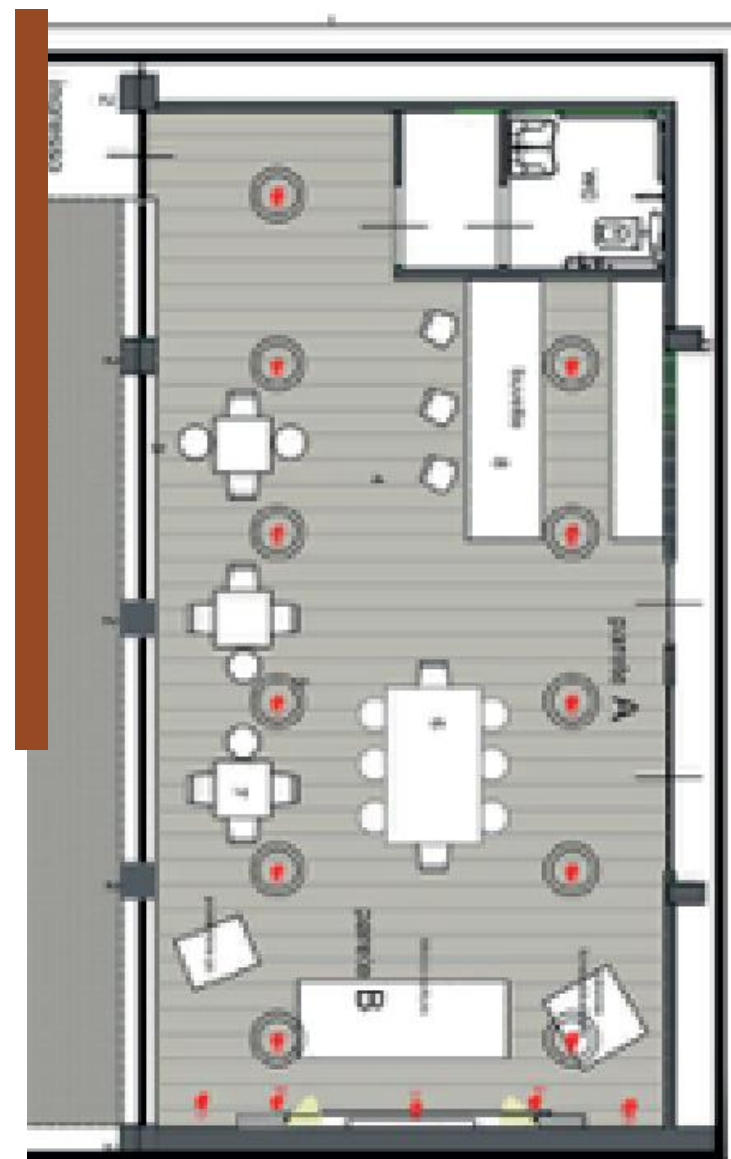
...promuovere la Valle d'Aosta attraverso le sue "ECCELLENZE FOOD", aggiornando chi è già formato e formando chi non lo è ancora attraverso stages e corsi tenuti dai protagonisti dell'enogastronomia (e non solo) che metteranno a disposizione il loro sapere a quanti avranno il desiderio di approfondire e accrescere la propria professionalità...





...creando una rete inter-impreditoriale LOCALE che, con il supporto delle Aziende rappresentate, costituisca l'impulso per fornire una consulenza GLOBALE raggiungibile solo in maniera corale... da qui il payoff che caratterizza *Sapore di...*

«Consulenza Locale, Competenza Globale»





# *Green Spirit*

---

...la filosofia ECO FRIENDLY è l'architrave su cui poggeranno tutti i progetti e gli eventi che si andranno via via sviluppando; tutto sarà ispirato a logiche di eco-sostenibilità affinché la rete di contatti e relazioni coinvolga soggetti sociali diversi con l'obiettivo di promuovere una profonda trasformazione degli attuali modelli culturali...







...si è voluto dare una “casa” a quest’idea: uno spazio adatto all’esposizione dei prodotti e al coworking; un luogo in cui chiunque abbia interesse ad operare nel settore HO.RE.CA. e voglia trovare interlocutori attenti si possa sentire a proprio agio condividendo la sede ufficiale dell’Unione Cuochi della Valle d’Aosta. Nasce così a Chatillon un angolo che conferisce all’ambiente di lavoro sia quel tratto di privacy necessario alla buona riuscita dei singoli progetti, sia quell’anima di condivisione e fervore in cui ogni traguardo raggiunto è una vittoria di tutti...

Ho.Re.Ca.  
La Bottega dei Sapori  
Seminari di Cucina  
Ristorante  
Formazione  
Chef Joyeux  
CuciniAmpo  
Laboratorio del Gusto  
Artigiani dei Sensi  
Chef Academy  
Laboratorio del Gusto  
**Food Academy**  
Atelier de Cuisine  
Chef Lab

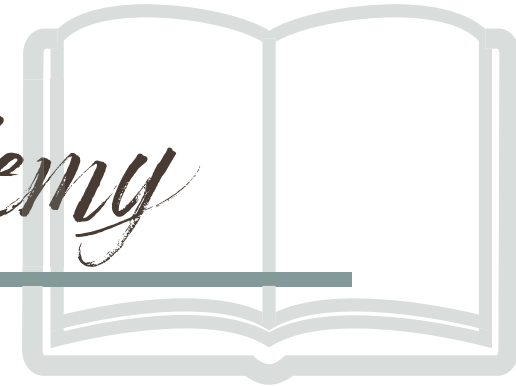
*Sapore di...*  
Consulenza locale, competenza globale

@saporediVdA  
#saporediVdA  
www.saporedi.eu





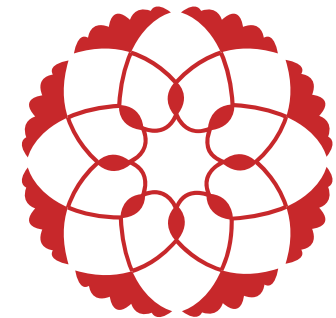
*L'academy*



...il continuo aggiornamento è ormai una necessità pressante di ogni vero professionista che non voglia fornire risposte vaghe o inappropriate ai propri interlocutori.

L'Unione Cuochi della Valle d'Aosta metterà al centro dei propri obiettivi la formazione utilizzando tecniche innovative.

Un gruppo di chef e maestri di ogni settore HO.RE.CA. sarà a disposizione di tutti per trasmettere le proprie conoscenze.



**CUOCHI  
VALLE D'AOSTA**  
• UNIONE REGIONALE •



# Sap<sup>i</sup>ore di...

Un gusto di QUOTIDIANITÀ

“Ogni giorno” si è concretizzato direttamente con l’accento sulla “i”, trasformando “Sap<sup>o</sup>re di...” in “*Sap<sup>i</sup>ore di...*”.



Ogni giorno uno chef in cucina e una governante in lavanderia potranno utilizzare apparecchiature della linea “*Sapore di... Electrolux*”.

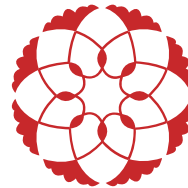
Ogni giorno un barista potrà servire ai propri clienti un caffè della linea “*Sapore di... Caffè*”.

Ogni giorno un albergatore potrà omaggiare i propri ospiti di kit di cortesia della linea “*Sapore di... Benessere*”.

Ogni giorno un'azienda di catering potrà utilizzare per la mise en place dei propri pasti prodotti eco friendly della linea “*Sapore di... Natura*”.

# *I nostri partners*

---



CUOCHI  
VALLE D'AOSTA  
• UNIONE REGIONALE •



*Web grafica*  
*e dintorni...*



# Contatti

---



@saporediVdA



#saporediVdA



[www.saporedi.eu](http://www.saporedi.eu)