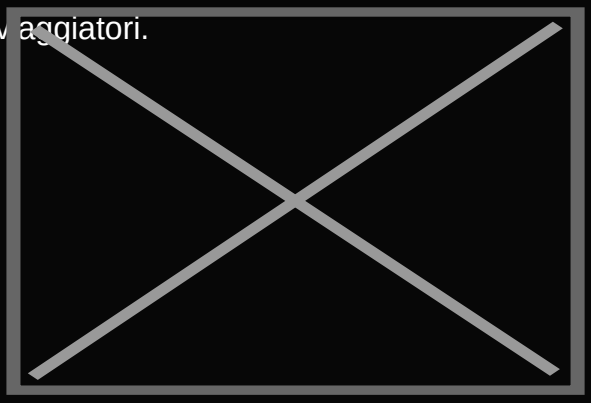
Il ristorante diventa tech con Mastercard eMcCann Worldgroup

bistro-mastercard-27564dc9

Lo scorso 12 giugno è stato presentato il **Bistro by Mastercard**, il primo **ristorante cashless** inaugurato all'interno dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di Roma. Situato nell'area food degli imbarchi internazionali, il ristorante coniuga tradizione e innovazione, proponendo piatti tipici del territorio laziale e sperimentando le più innovative tecnologie per rivoluzionare l'esperienza culinaria dei viaggiatori.



Punto cardine del nuovo ristorante Mastercard è infatti il nuovo **Priceless Touch Table**, un tavolo interattivo realizzato da **MRM//McCann**. Un oggetto dal design moderno ed elegante, progettato appositamente per il ristorante. Il tavolo consente ai viaggiatori di navigare tra le ricette e le curiosità della cucina tradizionale romana, ordinare piatti, rimanere sempre aggiornati sul proprio volo e sulla città di destinazione, e andare alla scoperta del mondo Priceless Cities, il programma dedicato a tutti i titolari di carta Mastercard che permette di vivere esperienze esclusive in oltre 40 città in tutto il mondo. Anche l'esperienza di pagamento è un'assoluta novità, perché si può pagare senza dover andare alla cassa, grazie alla tecnologia contactless integrata nel tavolo.

Mastercard, azienda leader nel settore dei pagamenti e della tecnologia, propone costantemente soluzioni nuove per connettere miliardi di persone in tutto il mondo. Seguendo questa filosofia, il Bistrot by Mastercard offre una vera e propria **Priceless experience**, un momento unico per i

viaggiatori dove cibo e tecnologia sono combinati insieme, e dove possono convivere le due anime del brand, quella tech e quella experience.

Oltre al tavolo sono stati curati tutti i **materiali di comunicazione online e offline**, tra cui: la campagna di comunicazione; i video content per i maxischermi presenti all'interno del ristorante e per il vitrum, uno speciale vetro che permette di proiettare contenuti senza coprire la visuale dall'esterno verso l'interno e viceversa; delle card surprise con le ricette più significative del ristorante e la pubblicazione di "The Cornerstones of Roman Cuisine", un libro per conoscere meglio i segreti della cucina romana e la filosofia di Michelangelo Citino, Chef Executive del ristorante e figura emergente nel panorama gastronomico nazionale, capace di mettersi in mostra in importanti cucine come quelle di Gualtiero Marchesi e Davide Oldani.

La comunicazione e il progetto del tavolo sono firmati dalla coppia creativa **Diego Savalli e Alessio Bianconi**, guidati da **Alessandro Sciortino**, Direttore Creativo di MRM//McCann Italia, e sotto la direzione esecutiva di **Alessandro Sabini**, CCO McCann Worldgroup Italia.

Credits:
Chief Creative Officer: Alessandro Sabini
Creative Director: Alessandro Sciortino
Senior Art Director: Alessio Bianconi
Senior Copywriter: Diego Savalli
Account Director: Benedetta Virga
Digital Project Manager: Beatrice Buscema; Cristina Rizzo
Food Photographer: Claudia Biondini
Illustratore: Marcello Crescenzi
Casa di produzione (software e hardware): 101percento