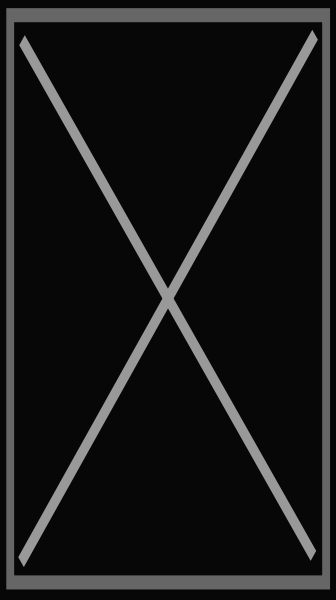
Roberta Rocchi: la comunicazione per un ristorante è essenziale VIDEO

ROBERTA ROCCHI, CHEF: VI SPIEGO I MOTIVI PER CUI VALE LA PENA INVESTIRE IN COMUNICAZIONE

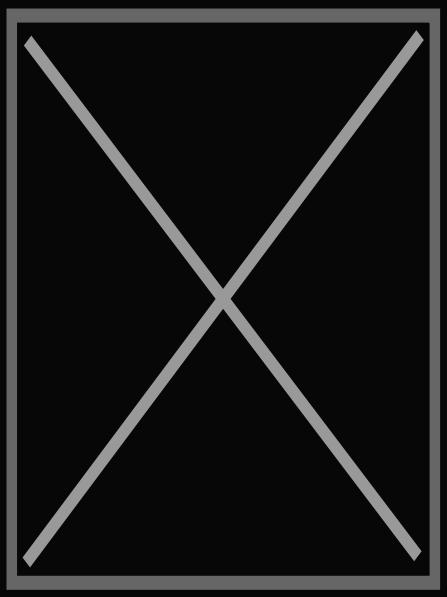
Roberta Rocchi, chef di Cantine del Gavi (ristorante aperto 40 anni fa dal padre Alberto Rocchi, ideatore del risotto al Gavi), è la protagonista di questa nuova puntata della rubrica Dalla parte dello Chef.



Che è una puntata speciale, in forma di **video intervista** a Roberta Rocchi montata con riprese dell'evento *Il giardino segreto* (progetto ideato e diretto da **Laura Gobbi**, già project manager di importanti progetti di promozione del territorio) che ha inaugurato ufficialmente il verde dehor di Cantine del Gavi e di alcuni dei piatti e drink proposti. Tema centrale: il valore della comunicazione per un ristorante, l'importanza di un uso caparbio dei social media (Instagram in particolare), le opportunità legate al food pairing con i cocktail e al dialogo tra cucina e bar. GUARDA LA VIDEO

INTERVISTA

LEGGI ANCHE Comunicazione, una variabile che condiziona i risultati VIDEO, le riprese dell'evento IL GIARDINO SEGRETO organizzato e ideato da Laura Gobbi



Ristorante Le Cantine del Gavi, *è da 40 anni un riferimento nella ristorazione gourmet. Si trova nel centro storico di Gavi, in un palazzo settecentesco un tempo dimora di un mercante ligure. Il suo patron Alberto Rocchi, creatore del celebre "Risotto al Gavi", è un appassionato di vino. Risultato? Ha creato una collezione di bottiglie di vino tra le più importanti come verticali di "Monfortino" dal 1941 a oggi e circa 200 esemplari di "Barbaresco Gaja" tra le riserve migliori.*
Ed è imponente pure la raccolta dei grandi cru francesi. Su richiesta si organizzano degustazioni e visite della cantina. In cucina oggi ci sono le figlie Elisa e Roberta: esperienza, tradizione e ingredienti freschissimi del territorio circostante sono gli elementi caratterizzanti dei loro piatti.

CLICCA QUI PER VEDERE LA VIDEO INTERVISTA