Chiara Maci e Filippo La Mantia insieme a Blind Plate Ponti

chiara-maci-la-mantia-16788ece

Chiara Maci e Filippo La Mantia: ecco la magnifica coppia che ha condotto la prima edizione di Blind Plate il programma digitale ideato da Ponti e che ha registrato importanti dati di apprezzamento: 900 mila visualizzazioni video, oltre 100 mila fan su Facebook e quasi 100 mila visite al sito dedicato.

5 concorrenti, 5 ricette, un grande chef bendato, una celebre food blogger e la ricchissima gamma di prodotti Ponti: sono stati questi gli ingredienti dell'innovativo programma digitale che Ponti, storico brand, leader dell'aceto e delle conserve di verdura, ha realizzato sulla base del format ideato dal Gruppo Armando Testa, con l'obiettivo di sposare nella quotidianità la migliore tradizione gastronomica italiana con la qualità dei prodotti Ponti.

A Chiara Maci il compito di condurre i web episodes del programma, affiancando i concorrenti nella preparazione dei loro piatti. A Filippo La Mantia, il celebre chef palermitano che ama definirsi "oste cuoco" quello di degustare e valutare i concorrenti.

chiara maci 2

Il recruiting è avvenuto attraverso i canali social di Ponti. Per candidarsi, i partecipanti hanno dovuto postare l'immagine di un piatto realizzato da loro con una breve presentazione. Lo chef Filippo La Mantia ha selezionato solo 5 ricette tra le centinaia caricate dai candidati. I rispettivi 5 concorrenti finalisti hanno partecipato alle 5 puntate del programma "Blind Plate Ponti" andato in onda sul web. In ciascun episodio, ogni finalista ha dovuto cucinare un piatto che lo rappresentasse (diverso da quello inviato nella fase di preselezione), utilizzando almeno un prodotto Ponti. Una volta pronto il piatto, nella "dark room" lo chef Filippo La Mantia ha degustato alla cieca il piatto, cercando di indovinare, oltre agli ingredienti della ricetta, anche il profilo dello chef: sesso, personalità, provenienza geografica e persino il carattere! Tutto è stato svelato solo alla fine, quando la luce ha illuminato la dark room! Proprio al fianco di Filippo La Mantia potrà cimentarsi il vincitore Massimo Artioli, che riceverà in

premio una cooking class con lo chef!

Al termine della serrata competizione la palma della vittoria è andata a l'emiliano Massimo Artioli per la sua ricetta "Risotto con Zucca, Salamella e Castagne" impreziosita dall'Aceto Balsamico di Modena IGP Ponti e dalla Glassa Gastronomica Ponti.

Per premiare il vincitore, nella puntata finale, si è unito ai protagonisti anche Giacomo Ponti, Amministratore Delegato dell'omonima azienda e quinta generazione della dinastia dell'aceto italiano.

Il programma "Ponti Blind Plate" è solo l'ultima delle numerose iniziative social dell'azienda Ponti, pioniera nello scoprire i gusti moderni del pubblico e pioniera anche nello sfruttare al meglio le potenzialità di comunicazione dei nuovi media. Questo contest si aggiunge infatti alle altre iniziative di un piano digitale creato e sviluppato dal Gruppo Armando Testa, che negli ultimi due anni ha visto l'Azienda protagonista del web: Ponti ha sviluppato e presidia i principali canali social; ha prodotto l'app "Buon Ap" di ricette e consigli di cucina; ha realizzato il progetto "Cuoco di Fulmine" con Chiara Maci, che ha coinvolto foodbloggers di tutta Italia con il contest "Tutti cuochi per te"; ha prodotto videotutorial didattici, ma dal tono ironico, sui prodotti; ha recentemente operato un completo restyling del sito web aziendale, rendendolo sempre più moderno e interattivo.