Gnammo si evolve e diventa Food Hub

gnammo-1-74530665

Oltre 170.000 utenti e 9.000 eventi creati in 1.600 città: questi i numeri di Gnammo, il portale italiano di social eating più grande e attivo dedicato alla ristorazione alternativa che permette di organizzare o partecipare a eventi culinari in casa, condividendo i posti a tavola con gli altri membri della community. Ora Gnammo evolve e diventa “Food Hub”, cioè il “luogo” di tutte le esperienze social legate alla tavola, diventando punto di congiunzione tra tecnologia e cibo, che permette di fare nuove conoscenze a tavola con formule sempre diverse.

IMG_0265Alla formula classica del social eating, ora Gnammo aggiunge alla propria offerta due nuovi format: Special Dinner, dedicato in particolar modo a turisti e viaggiatori, e Social Restaurant, primo e unico esempio al mondo ad unire social eating e ristorazione, coniugando quindi le tendenze della sharing economy con le esigenze dell'economia tradizionale. Oltre a diversificare le offerte del sito per allargare sempre di più la community e le opportunità di social eating, Gnammo continua inoltre ad impegnarsi assieme alle associazioni di categoria e al mondo politico e istituzionale per trovare un punto d’incontro sulle normative relative all’economia collaborativa.

Special Dinner: scoprire le mete turistiche attraverso la tavola
Special Dinner è il format di home food che permette a turisti e viaggiatori di scoprire luoghi autentici e ricchi di fascino che normalmente non sono accessibili al pubblico. La particolarità è proprio quella di offrire il modo di conoscere e conoscersi intorno a una tavola, mettendo insieme due caratteristiche tipiche italiane, la socialità e il buon cibo, riconosciute e apprezzate in tutto il mondo. Location come una torre medievale a pochi passi da Piazza Navona a Roma o la dimora di un architetto sulla collina di Superga a Torino, o ancora esperienze originali come le cene abbinate a percorsi lirici nel cuore della movida romana di Trastevere sono solo alcune delle numerose possibilità offerte da Gnammo in tutta Italia per gustare l’ospitalità del Belpaese attraverso un’esperienza indimenticabile.

Con Social Restaurant le cene social sono anche al ristorante
Con Social Restaurant la community di Gnammo arriva anche nei ristoranti, confermando il ruolo del cibo come veicolo di innovazione, condivisione e sperimentazione. Il nuovo format unisce infatti

l’anima del social eating a quella della ristorazione: gli eventi Gnammo non saranno più organizzati soltanto in case private, dove cuochi provetti o amatoriali possono mettersi n gioco cucinando per un’intera tavolata di sconosciuti, ma anche nei ristoranti. In questo modo, si coniuga il trend del momento, quello delle cene social che permettono di fare nuove amicizie, con le più belle realtà della ristorazione nazionale. E’ la prima volta al mondo che una piattaforma food di sharing economy trova un punto di contatto con le esigenze dell’economia tradizionale.

«Crediamo che le opportunità offerte dalle nuove tecnologie non solo possano sviluppare nuove tendenze, ma essere d’aiuto per rilanciare quelle già consolidate. Per questo abbiamo aperto da tempo dei tavoli istituzionali e, per questo, quando siamo stati convocati in audizione dalla X Commissione della Camera dei Deputati abbiamo voluto avanzare delle proposte per sciogliere i nodi legati alla normativa sul social eating ha dichiarato **Gian Luca Ranno**, co-fondatore di Gnammo. *Vogliamo continuare a innovare, realizzando sempre nuovi modi di vivere la socialità attraverso il cibo, dalla cena a casa tra sconosciuti a eventi speciali come quelli già organizzati nei musei o nel laboratorio che ha sviluppato il menù in orbita per Samantha Cristoforetti»*.

https://gnammo.com/