Eppela e Cristiano Tomei finanziano i migliori progetti nel food

screenshot-32-27345c44

Si chiama Great! Laboratorio del Gusto e nasce dalla collaborazione tra Eppela e Cristiano Tomei. Obiettivo: offrire un'opportunità concreta di fare impresa nel settore food a tutti gli amanti della cucina in ogni sua accezione battendo strade alternative alla visibilità televisiva e mediatica. Il progetto premierà quindi i progetti più meritevoli, scelti attraverso una selezione trasparente: a selezionare le idee migliori infatti non saranno esperti e addetti del settore, bensì il popolo del web, attraverso il crowdfunding.

Ma come partecipare? Caricare un progetto è semplice. Occorre innanzitutto iscriversi a Eppela, completando la scheda progetto in tutte le sue componenti. Ogni mese, i progetti che arriveranno al 50% del budget, saranno premiati da Eppela che corrisponderà il cofinanziamento della restante parte fino a un massimo di 5.000 euro per progetto (vedi regolamento). Al termine della campagna, l'importo totale raccolto sarà trasferito sul conto corrente del progettista. Inoltre, tra i progetti finanziati i primi due mesi, lo chef Cristiano Tomei ne sceglierà personalmente uno al mese. E questo entrerà nelle cucine di alcuni dei ristoranti stellati d'Italia.

Possono partecipare all'iniziativa tutti i progetti legati al mondo del food, della cucina, della ristorazione: oggetti di design, utensili, ricette innovative, prodotti editoriali, utilizzo originale di materie prime, rivisitazione di piatti della tradizione, eventi gastronomici. Insomma, le idee ammesse e premiate, sono tutte quelle che promuovono una nuova idea di ristorazione, dando importanza e risalto al Made in Italy. La scelta del vincitore, fatta dallo chef Cristiano Tomei, terrà conto dei criteri di valutazione appena citati, della funzionalità dell'idea e della sua scalabilità sul mercato della ristorazione.

Chi è Cristiano Tomei

Dal ristorante aperto sulla spiaggia di Viareggio a soli 27 anni sino al rinomato "L'Imbuto", Stella Michelin nel 2014. Il percorso di Cristiano Tomei, chef autodidatta, è sorprendente, proprio come la

sua cucina: sperimentazioni continue, contaminazioni date dalle tradizioni culinarie di tutto il mondo, dai Paesi Baschi a Cuba, passando per il Perù, il Madagascar e l’India.