

## COMUNICATO STAMPA

### UN PEZZO DI MAREMMA AL BRAND FESTIVAL DI JESI 2019

**Il butcher maremmano sarà presente a due *BRAND* eventi il 2 e il 3 aprile 2019**

Jesi (Ancona), 1 aprile 2019 – Brand Festival 2019II - Il Butcher Maremmano Andrea Laganga sarà presente il 2 e il 3 aprile a Jesi al Brand Festival 2019 in due eventi in cui si parlerà di *territorio* e *professione*.

Con **'SENTI CHE BIO'** nella mattinata del 2 aprile all'interno dell'evento *'social farming'* presso la Biblioteca del Palazzo della Signoria, e il 3 aprile **'FOOD&LOVE'** presso l'Azienda marchigiana *FilodiVino*, il Meatblogger Andrea Laganga, Presidente di Federcarni Grosseto e Portavoce della Nazionale Italiana Macellai, racconterà e farà apprezzare la storia del suo *Personal Branding* e l'importanza di una corretta impostazione di *brand* per la professione, per l'impresa e per il territorio dove questa abbia luogo; di come la figura del *butcher* si sia evoluta e sia importante per i professionisti del settore di oggi adeguarsi ai nuovi linguaggi, alle nuove tecnologie della comunicazione e al confronto con i pari del resto del mondo: portando a testa alta le tradizioni che sono le radici su cui far germogliare e crescere il loro mestiere.

In **'SENTI CHE BIO'** il nostro Butcher racconterà - e farà apprezzare con uno show cooking in tandem con l'azienda presente (FILENI) - come sia importante, nella filiera dall'allevamento al cliente finale, la figura del macellaio e di una corretta lavorazione in sintonia e strategia con chi è a monte.. Il *butcher* di oggi, *macellaio* di ieri, è l'anello di congiunzione tra allevatori, produttori e utente finale, colui attraverso il quale passa tutto tramutandosi in fiducia e salute. E' un anello di congiunzione importante che garantisce, consolida apportando in dote la sua maestria, l'arte appresa dalla sua terra, la sua creatività, la sua personalità e la sua personale fiducia. Non a caso il suo intervento è inserito nella sezione *'BRAND TERRITORIALE'*.

In **'FOOD&LOVE'** invece il nostro Butcher racconterà come una professione antica possa diventare moderna e appetibile per i giovani di oggi; come un mestiere a tradizione familiare possa rinnovarsi senza perdere la sua identità; come lo *story telling* possa aiutare a sdoganare gli stereotipi; come far conoscere i butcher di ieri e quelli di oggi contribuisca alla promozione di un territorio attraverso le sue eccellenze.