

Roma 3 febbraio 2014.

## **Nuovo Portale di turismo enogastronomico per Vegetariani e Vegani.**

Trovare, in Italia, i posti e le attività che offrono enogastronomia Local, Organic, Veg ed Eco, questo è il desiderio che si propone di soddisfare [www.foodvibration.it](http://www.foodvibration.it). Non solo un motore di ricerca ma anche uno strumento per facilitare la prenotazione o l'acquisto di cene, corsi di cucina, pernottamenti, tour ed eventi rigorosamente VEG.

L'idea è venuta all'omonima Associazione Food Vibration onlus con la missione di diffondere una cultura enogastronomica ritenuta superiore, in altre parole tanto migliore quanto più local, organic veg ed eco. L'idea di base è: quello che mangiamo influisce sia sul nostro corpo sia sulla nostra anima e il cibo ha delle vibrazioni in grado di generare risonanza dentro di Noi sia distruttiva sia costruttiva ... e allora ben vengano scelte salutistiche, etiche e rispettose dell'ambiente. Non a caso il pay off del portale recita "MANGIA BENE, BEVI BUONO, DORMI MEGLIO, VIVI ☀".

Trovare dove mangiare, dormire, fare la spesa, imparare o informarsi e svagarsi può esser d'aiuto per organizzare la propria uscita, gita o vacanza VEG.

Si trovano sia attività vegetariane sia vegane e questo è sempre ben specificato. Non manca la possibilità di "cogliere l'affare" attraverso offerte, last minute e coupon. C'è anche una comoda interfaccia grafica per individuare a colpo d'occhio, sulla mappa dell'Italia, la localizzazione geografica e il nome delle strutture e degli eventi.

Le strutture e gli eventi proposti, dopo essere stati analizzati e approvati, sono descritti in maniera estesa e dettagliata. Sono forniti tutti i recapiti per un contatto diretto e rapido attraverso moduli di prenotazione, e commerce o booking on line.

I Prezzi sono sempre competitivi perché il portale non intermedia le operazioni di acquisto, non trattiene commissioni; Food Vibration è un'associazione non profit, non è un'agenzia o un Tour operator, il suo impegno è diretto a generare il contatto tra l'utente e il fornitore della prestazione rigorosamente VEG.

Le modalità con le quali l'associazione si pone nei confronti delle attività promosse nel sito sono decisamente fuori dagli schemi. Alle Persone presenti sul sito con le loro attività non è chiesta alcuna forma di contributo economico. Anche per quelle implementazioni di e-commerce e booking online che lo richiedono, è possibile utilizzare la formula del baratto " in cambio merci ".

In questo anche alle piccole realtà con contenute capacità d'investimento, ma dall'elevato valore di contenuto, possono contare su un servizio professionale di web marketing turistico.

In questo momento è già possibile navigare sulla versione BETA del portale.

Il lancio definitivo è previsto per il 14 febbraio 2014, il giorno di S. Valentino e si potranno iniziare a trovare le Strutture L.O.V.E. LOCAL, ORGANIC, VEG ed ECO.

## **Breve sull'Ideatore di Food Vibration**

Vittorio Curtarello. 20.04.1966

Un Master sul Marketing del Turismo, dopo oltre dieci anni di attività in ambito editoriale ricoprendo incarichi di Responsabile Marketing, Advertising e Relazioni esterne mi hanno portato ad appassionarmi ancora di più al mondo della comunicazione e della vendita dei servizi. Passione e volontà di approfondire sono sempre state il driver delle mie decisioni da quando diventato Pilota Istruttore di volo negli U.S.A. sono andato a lavorare per il Gruppo Editoriale del periodico "Aviazione" e sono approdato al mondo del turismo.

Ho aperto due agenzie di Viaggi prima, con pura attività di front office BtoC e sono arrivato poi a lavorare per Tour Operator e Società di comunicazione sempre con un occhio alle leve del marketing per arrivare al risultato desiderato.

Ho avuto conferma che il mondo del Turismo Enogastronomico sia tra i settori più strategici per il nostro Paese e di sicuro il più ricco di potenzialità inesprese quando ho lavorato con Gastronomitaly.

Oggi continuo a lavorare nel mondo del turismo e apprezzo la vita vegan, inseguita cinque anni fa, grazie a mia moglie, con la scelta d'amore di diventare vegetariani. La pratica yoga e l'inizio di un percorso di consapevolezza hanno migliorato e dato slancio alla vita e al lavoro e mi hanno portato, forse inevitabilmente, a creare Food Vibration.

## **Chi è Food Vibration onlus**

Via di Grotta Perfetta 330 - Roma - Italia.

+39 06.541 6417 +39 366.6592304 +39 333.2820415

Nata a Settembre 2013 è l'associazione senza fini di lucro che si propone di diffondere una cultura enogastronomica che si riconosce superiore, tanto più è Local, Organic, Veg ed Eco.

Siamo convinti che il nostro benessere reale sia indivisibile dal benessere degli "altri" e che per perseguire il benessere dell'uomo sia fondamentale alimentare nel migliore dei modi il corpo e lo spirito. Ci piacciono molto i cibi e le esperienze gustose, che riteniamo siano tanto più apprezzabili quanto più si è consapevoli della freschezza e genuinità dei cibi e dell'eticità e sostenibilità della loro produzione. In Italia possiamo vantare un ulteriore valore aggiunto derivante da una cultura enogastronomica diffusa unitamente ad eccellenti materie prime.

Ci avvaliamo di contatti e collaborazioni con Persone e Aziende, associate o meno, purché siano produttori, agricoltori, chef, professionisti ed erogatori ... persone consapevoli che condividono i nostri stessi valori e che desiderano perseguire questi principi.

## L.O.V.E. come LOCAL, ORGANIC, VEG, ECO

### LOCAL perché?

È un impegno collaborativo di costruire produzione e consumo di cibo maggiormente basate sulla localizzazione e la sostenibilità interna; dove produzione, trattamento, distribuzione e consumo sostenibili sono integrati per promuovere la salute economica ambientale e sociale di una specifica area. È una preferenza a comprare beni e servizi prodotti localmente piuttosto che dalle multinazionali. Il "sistema cibo" considera come il cibo è prodotto, raggiunge i consumatori e come è scelto. Il sistema cibo LOCAL è un'alternativa ai modelli corporativi global dove produttori e consumatori sono separati da una catena d'intermediari trasformatori, trasportatori e dettaglianti. Un sistema agricolo supportato da una comunità è di grande beneficio per la comunità stessa perché fa in modo che i consumatori aiutino gli agricoltori del posto, ottengano cibo che può essere più fresco di quello comprato nei negozi, e imparino di più dai contadini riguardo a come il cibo è cresciuto.

Inoltre il mangiare LOCAL può andare nella stessa direzione di avere una maggiore vita sociale e di relazione reale. Persino durante gli acquisti, i contatti nei mercati locali hanno dei risvolti di utilità come avere buoni prezzi e nello stesso tempo incentivare gli agricoltori, promuovere cultura salutistica, dare materiale informativo e creare un luogo di riferimento che faciliti l'imprenditorialità della comunità. Difatti i mercati contadini ispirano un comportamento più sociale. Il cibo LOCAL costruisce l'empatia della comunità, conserva le tradizioni locali e allo stesso tempo afferma l'identità territoriale con un sentimento unificante della comunità.

I benefici per l'ambiente derivano dal fatto che i cibi che sono trattati al minimo, di stagione e del posto, sono generalmente quelli più amici del clima, perché non vi è la necessità di impiegare energie inutili per lo stoccaggio, l'immagazzinamento e il trasporto.

C'è una diminuzione di emissione dei gas serra poiché i cibi coltivati a livello locale che si vendono a km 0 e si avvalgono dei mercati locali, non necessitano di essere trasportati attraverso i paesi e le nazioni, o essere refrigerati continuamente in grandi frigoriferi industriali. La produzione in piccola scala e con criteri biologici diminuisce l'impatto ambientale che ogni azione inevitabilmente comporta.

### ORGANIC perché?

I cibi organic, altrimenti detti BIO, sono quegli alimenti che sono ottenuti come una volta, prima dell'uso dei prodotti della chimica moderna. Sono prodotti usando i metodi dell'agricoltura biologica, senza additivi di sintesi come pesticidi sintetici o fertilizzanti chimici. Questi cibi bio non sono trattati con radiazioni, solventi industriali o additivi chimici.

La produzione di cibi bio è severamente regolata e l'Unione Europea così come gli Stati

Uniti, il Canada, il Giappone ed altri stati, obbligano i produttori all'ottenimento di certificazioni speciali per la commercializzazione nazionale dei loro prodotti. Per la gran parte della storia si può dire che l'agricoltura sia stata totalmente bio, solo durante il 20° secolo c'è stato un massiccio uso della chimica nella catena alimentare. Nel 1993 Lord Northbourne ha coniato il termine "organic farming" (agricoltura biologica) estrapolandolo dal concetto più ampio di "fattoria" come organismo per descrivere un approccio all'agricoltura di tipo olistico, ecologicamente equilibrato; in contrasto con quella che lui chiamava "agricoltura chimica" che si affidava ad una "fertilità importata" e che "non poteva autosostenersi né essere un insieme organico".

I primi consumatori pionieri interessati al cibo bio cercavano alimenti freschi che non fossero stati trattati né chimicamente né con pesticidi non approvati; dovevano acquistarli prevalentemente dai produttori. Lo slogan era "conosci il tuo contadino,osci il tuo cibo". Definizioni personali di BIO venivano maturate da esperienze personali di prima mano: parlando con i produttori, visitando le aziende agricole e osservando la loro attività. Piccole fattorie si dedicavano all'agricoltura e all'allevamento con o senza certificazioni particolari e ciascun consumatore poteva controllare. Man mano che la domanda di alimenti bio continuava a crescere, grossi volumi di vendite nei supermercati di massa sostituirono lo scambio economico diretto e il legame diretto con il contadino. Oggi non ci sono limiti alle dimensioni di un'azienda biologica e molte grandi aziende agricole hanno una divisione BIO. Tuttavia i consumatori dei supermercati, che non possono osservare facilmente i metodi di produzione, devono affidarsi alla marchiatura del prodotto come bio certificato. Il compito di assicurarsi dell'effettiva biologicità è demandato a terzi. E' indubbio che, ove possibile, l'acquisto di alimenti BIO che siano anche LOCAL consente di recuperare quei vantaggi dati dal diretto contatto tra produttore e consumatore.

Dopo la prima "rivoluzione verde" delle multinazionali della chimica, che sebbene si proponesse come soluzione alla "fame nel mondo" ha con il senno del poi, globalmente mostrato i suoi limiti e danni, dobbiamo fronteggiare la seconda, "rivoluzione verde", attuata dagli stessi interessi, che vorrebbero monopolizzare l'agricoltura attraverso la diffusione delle sementi OGM, vincolare le produzioni all'uso esclusivo dei loro semi e prodotti, con aberrazioni quali l'uso delle sementi sterili.

## VEG perché ?

Gli animali ci piacciono vivi, come amici, e non morti come cibo. Preferiamo non mangiare né carne né pesce. Si diventa veg per diverse ragioni; riteniamo il motivo più importante l'amore e il rispetto per la vita senziente e poi motivazioni di ordine etico, ambientale, salutistico, politico, culturale ed economico.

Riteniamo che sia molto difficile e quasi impossibile apprezzare alimenti di origine animale prodotti senza causare danno o dolore agli animali; è un impegno etico e gravoso ottenere questi prodotti come scambio e frutto di una rispettosa convivenza e collaborazione tra specie. Qualche pregevole esempio è presente anche in Italia. Anche per questo siamo favorevoli ad un approccio Local nell'approvvigionamento degli alimenti che consente una conoscenza diretta di chi e come tratta gli esseri viventi.

Appreziamo ancor più la scelta VEGANA e CRUDISTA per gli stessi motivi.

Soprattutto Siamo consapevoli che ciò che usiamo per nutrire il corpo, nutre anche la nostra anima. Accanto all'apprezzamento per un buon gusto e un buon sapore è imprescindibile rispettare la vita, gli altri e l'ambiente. Non siamo né intenzionati né in grado di fare un trattato sulla natura vibratoria della materia ma ci piace semplificare il concetto immaginando che diverso cibo abbia diverse vibrazioni, che queste vibrazioni generino risonanza dentro di noi. Preferiamo ricevere risonanze salutari che riteniamo tanto più positive quanto più legate alla vita. Questo ha ispirato il nome dell'associazione: Food Vibration.

Riteniamo che i concetti di LOCAL, ORGANIC, VEG ed ECO siano convergenti nel portare ad apprezzare lo stesso tipo di alimentazione, stile di vita e consapevolezza.

L'acrostico LOCAL, ORGANIC, VEG ed ECO produce l'acronimo LOVE.

### **ECOSOSTENIBILE** perché ?

Riteniamo imprescindibile regolare la propria vita secondo assunti ecologisti nel quadro dello sviluppo sostenibile.

Il rinnovamento delle risorse è al centro del discorso ecosostenibile ed è visto come capacità intrinseca del mondo di trasformarsi in maniera ciclica, capacità che va difesa per non modificare i delicati equilibri terrestri.

È eco-sostenibile il comportamento dell'uomo per cui il consumo di risorse è tale che la generazione successiva può contare sulla stessa quantità di risorse ricevute dalla generazione precedente.

Un ecosistema capace di durare è quello in cui l'insieme degli organismi viventi (piante, animali e microbi) interagisce insieme alle componenti non viventi dell'ambiente (aria, acqua, terra) come un unico sistema. Queste componenti organiche e inorganiche sono considerate collegate attraverso i cicli degli elementi nutritivi e dei flussi di energia. Poiché gli ecosistemi sono definiti attraverso la rete di interrelazioni tra gli organismi, e tra gli organismi e il loro ambiente, questi possono essere considerati di qualsiasi dimensione anche se di solito ci si riferisce a spazi specifici limitati. Tuttavia l'intero pianeta terra può essere considerato un ecosistema.

La sostenibilità in ecologia descrive come i sistemi biologici mantengono la loro diversità e produttività nel tempo. Foreste e paludi longeve e in salute sono un esempio di sistema biologico sostenibile. Per gli umani la sostenibilità rappresenta la capacità di mantenere a lungo termine un livello benessere che abbia la sua dimensione ecologica, economica e sociale e culturale.

La sostenibilità trova fondamento su tre pilastri fondamentali:

- l'ambiente,
- l'equità sociale
- l'economicità delle azioni

ciascuno dei quali deve essere mantenuto saldo con l'impegno ad azioni specifiche di tutela.

## Come farsi TROVARE sul portale

Se si propone ENOGASTRONOMIA LOCAL, ORGANIC, VEG ed ECO, è possibile chiedere di inserire la propria attività su [www.foodvibration.it](http://www.foodvibration.it) in diversi modi.

**FREE LISTING:** per descrivere chi si è e quello che si fa ed essere contattato dai visitatori del portale.

**EVENTO FOOD EXPERIENCE:** per offrire una prestazione da erogare in una data precisa e ricevere la prenotazione o il pagamento diretto e immediato da chi la acquista in modalità E-commerce.

Questa formula può essere presentata come *offerta* o *last minute* per incentivare l'utente all'acquisto. ( Evento, corso, tour, etc ... ).

**STRUTTURA L.O.V.E.:** per offrire e vendere le prestazioni dell'attività per tutto l'anno, ricevere le prenotazioni o il pagamento immediato e diretto da chi le acquista, attraverso un sistema di **booking on line** professionale che permette la gestione dei posti letto o dei posti tavolo. La descrizione dell'attività può essere anche molto estesa e strutturata attraverso diverse pagine. E' possibile anche accedere e modificare direttamente i dati descrittivi dell' attività attraverso Password. ( Agriturismo, B&b, Ristorante, etc ).

**SOCIO**

**Food Vibration**

per essere presente come STRUTTURA L.O.V.E. a condizioni più vantaggiose, inoltre con la possibilità di partecipare ad una serie di iniziative riservate esclusivamente agli associati.

*N.B. Tutte le opzioni, per le quali è previsto un contributo economico, possono essere attivate con la formula del baratto, in "cambio merci": invece di inviare denaro è possibile cedere a Food Vibration le prestazioni  
L'Associazione venderà la prestazione ceduta offrendola su questo portale.*