

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

i Brand 0.2.2

FOODY FARM

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®



la materia, PRIMA

come nasce il concept

Dopo aver creato Fishing Lab si è avvertita l'esigenza di un concept che rappresentasse un'evoluzione del concetto di carne nel mondo della ristorazione moderna. Studi e ricerche hanno portato il Gruppo a capire che il plus doveva essere necessariamente rappresentato da materie prime di altissimo livello, "accessibili" a tutti, sapori quasi dimenticati, inseriti in piatti facilmente comprensibili e attuali.

È iniziata così un'ostinata ricerca delle uniche vere fattorie toscane durata diversi mesi, proprio perché serviva un prodotto davvero eccellente e di qualità.

Una volta trovato il giusto prodotto, è stato sviluppato un menu che, come per l'esperienza Fishing Lab, eliminava le formule consuete.

È stato così proposto un viaggio attraverso una **fattoria ideale del gusto**: l'ospite che entra nella dimensione Foody Farm è invitato a divertirsi, a scegliere tra le pagine del menu e a costruirsi un percorso di assaggi.

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni



The right FOOD from the right PLACES

il concept

Foody Farm propone un concept molto semplice ma estremamente efficace: "Il cibo giusto dai posti giusti". Si tratta di una selezione ristretta di produttori che offrono eccellenze gastronomiche nei vari settori del food. Così la carne viene declinata in piatti tradizionali o estremamente innovativi; le verdure sono rigorosamente selezionate e la loro freschezza viene garantita dalla distanza relativamente breve dai produttori; le paste, i formaggi e gli affettati rappresentano vere e proprie eccellenze nei loro territori di origine.

Ma è un'ulteriore suddivisione nel presentare l'offerta, che costituisce la vera novità. La **provenienza** degli ingredienti, oltre che dalle zone geografiche, è sottolineata anche dagli ambienti più circoscritti, tipici di una fattoria: il pascolo, l'aia, il granaio, la stalla, ecc.

perché è di SUCCESSO

***3** i punti di forza in 3 attributi*

ACCOGLIENTE

Da Foody Farm il cliente è sempre al centro dell'attenzione grazie all'atmosfera di calda **accoglienza** che il locale riesce a creare. Con la sua competenza, Foody Farm fornisce al cliente i consigli giusti, in un'ottica di cost saving e di scoperta di vecchi sapori rivisitati.

AFFIDABILE

Foody Farm instaura un rapporto di **fiducia** con il cliente, che si sente a proprio agio e seguito nella scelta dei piatti. Il personale è sempre disponibile a spiegare più dettagliatamente i piatti e le loro origini.

SORPRENDENTE

Foody Farm **ama stupire i clienti e gratificarli** oltre le loro aspettative. Nel rapporto tra qualità del servizio ricevuto e costo sostenuto, il cliente percepisce un bilancio sempre positivo. Anche i prezzi, specificati in modo chiaro e comprensibile, permettono di calcolare precisamente la spesa senza brutte sorprese.



Patchwork CREATIVO

il menu

Da Foody Farm l'impostazione di cucina tradizionale, composta da antipasti, primi e secondi, non è l'unica soluzione possibile. Il cliente è **libero** di comporre il menu adatto alle sue esigenze, senza rinunciare alla qualità.

Oltre ai piatti, preparati secondo rivisitazioni di ricette tradizionali, il menu offre un'ampia scelta nei campi del Fast Food e dello Street Food, attraverso panini nobilitati dalle materie prime usate e dalle verdure, salse e contorni che li accompagnano.

Nel menu è presente un'intera sezione dedicata a chi non ama la carne, così come una vasta selezione di piatti riservati a chi è intollerante al glutine.

Questo lo schema del menu:

DAL PASCOLO

Piatti a base di carne bovina proveniente da allevamenti che lasciano il bestiame allo stato semibrado (4 tipi di manzo).

STALLA E DINTORNI

Salumi e piatti a base di carne suina proveniente da fattorie dove gli animali sono lasciati a pascolo libero (4 tipi di maiale).

DALL'AIA

Piatti a base di pollo e uova cotte a bassa temperatura (2 tipi di pollo).

DALL'ORTO

Piatti a base di verdure.

DAL GRANAIO

Piatti a base di pasta proveniente da piccole aziende che utilizzano grano duro macinato a pietra e acqua purissima.

CARTA DEI FORMAGGI

Formaggi provenienti da caseifici di antica tradizione.



ASTE GIUDIZIARIE® I nostri VIAGGI

le percorsi degustazione

Da sempre amiamo parlare della Toscana attraverso i suoi sapori, le sue materie prime, i suoi produttori e le sue fattorie, sparse in un territorio famoso in tutto il mondo. Per questo abbiamo studiato il nostro speciale viaggio tra gli autentici sapori toscani: un percorso degustazione costituito da 5 o da 7 assaggi che toccano tutte le aree della Fattoria del Gusto.

le fattorie dal mondo

La nostra spinta a ricercare continuamente sapori nuovi da unire alla nostra toscaneità ci ha portati anche oltre i confini regionali, alla scoperta di cibi e culture prese in prestito dal mondo e combinate alla cultura culinaria della nostra regione.

Il risultato è una creativa selezione di piatti, le Fattorie dal Mondo, ispirati dal Messico, dagli USA, dal Libano, dall'Asia, dall'India e dal Giappone.

Una rubrica che permette di viaggiare in tutto il mondo, alla ricerca di sapori tanto esotici quanto familiari.



from (tuscan) FARM to TABLE

ASTE GIUDIZIARIE®
produttori

Per offrire alta qualità e sapori unici, Foody Farm ha selezionato allevamenti e fattorie della Toscana. Ciascuna delle aziende è stata scelta in base all'eccellenza di prodotti specifici, legati al territorio e lavorati in maniera rigorosamente tradizionale attraverso operazioni quasi rituali, tramandate di generazione in generazione.

L'azienda si è seduta al tavolo con i produttori, ha scelto i prodotti, i tagli di carne e li ha "convinti" a credere nel progetto. Si è creato un vero **rapporto biunivoco** tra Foody Farm e le fattorie selezionate - le uniche vere fattorie toscane. Nel 90% dei casi i fattori e gli allevatori selezionati sono supportati da Foody Farm per la parte logistica.

La filosofia di Foody Farm è quella della massima **trasparenza** nei confronti del cliente, per cui di ogni materia prima è possibile tracciare la provenienza e la storia direttamente dal menu.

Così, Foody Farm assicura ai propri ospiti la certezza di degustare le eccellenze del territorio, sia come prodotti finiti che come ingredienti di ricette esclusive.



perché è DIFFERENTE

formule innovative

MEZZA PORZIONE, GUSTO INTERO

Per chi vuole consumare un pasto leggero, non solo per una questione di dieta, ma anche economica, Foody Farm propone le mezze porzioni. Oltre alla lista dei cibi presenti nelle sezioni Street Foody e Fast Foody, è possibile ordinare anche i primi piatti nel formato **mezza porzione**, a qualsiasi ora del giorno.

APERITIVO

Ogni piatto della sezione "Street Foody" è disponibile in porzioni aperitivo, da abbinare a un drink o a un bicchiere di vino.

TAKE AWAY

Per chi ha poco tempo e non può fermarsi al ristorante, alcuni piatti (hamburger, insalate e cibi di strada) sono disponibili anche nell'innovativa versione "Take away".



la PRIMA COLAZIONE in FATTORIA

ASTE
GIUDIZIARIE®
BreakFarm

Mancava un solo elemento per completare la lunga giornata di Foody Farm: la prima colazione.

Nasce così BreakFarm, il concetto di **colazione internazionale a buffet** con alimenti dolci e salati, a base di ingredienti di origine toscana. In questo modo, dove la struttura lo consenta, la fattoria ideale del gusto vive fin dalle prime luci dell'alba.

La colazione internazionale a buffet di Foody Farm, consacra il concept anche come ideale per la dimensione alberghiera, così come risulta dall'esperienza del punto vendita di Firenze, dove il servizio è fornito, oltre che ai clienti esterni, agli ospiti di Alfieri Collezione, prestigiosa struttura ricettiva di lusso, posta nello stesso palazzo del ristorante.

BREAKFARM®

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni

58 0.2.2. FOOD ripubblicazione o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009



Il mio bicchiere è MEZZO PIENO

drink

Foody Farm, dopo aver creato un menu fuori dagli schemi tradizionali nell'ambito del food, ha rivisitato la sua offerta anche nel campo del vino e, più in generale, del drink.

La proposta comprende:

Cocktail - Foody Farm completa la sua Drink (R) evolution e, nella competizione che ormai da tempo esiste tra la scuola del Flair e quella della Mixology, propone una terza Way of Drinking. Si chiama **Farmology**, l'alternativa ai due diversi modi di preparare i drink.

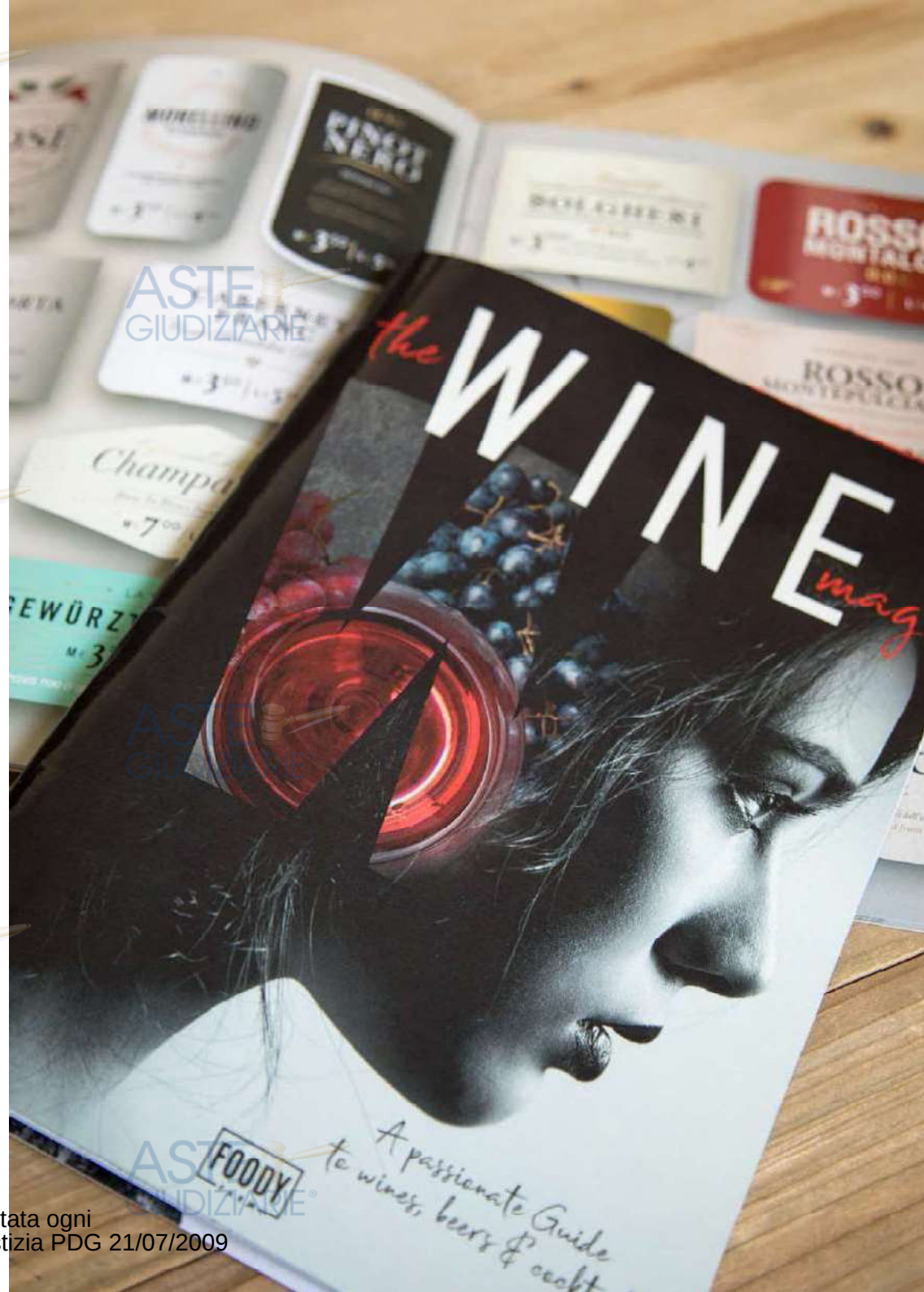
Vini - La scelta dei vini è davvero eccellente: rossi, bianchi, bollicine italiane e prestigiosi champagne consentono al cliente di compiere un percorso che spazia dai vini più noti ed amati, alcuni disponibili anche al bicchiere, fino a vere rarità.

Birra - Anche per chi ama la birra, Foody Farm ha selezionato alcune marche italiane che offrono prodotti artigianali, alcuni anche alla spina.

Estratti - Infine non mancano salutari estratti di frutta fresca.

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni

60 0.2.2. FOODY FARM - Guida alla pubblicazione o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009



Con un'innovativa formula, i drink, alcuni anche analcolici, sono disponibili in più versioni, per accontentare anche i più esigenti, a seconda delle materie prime utilizzate:

Cocktail pt. 1: Standard e Toscanissimi

Sono i cocktail premiscelati, frutto di uno studio accurato:

- **Standard:** i classici, il gusto che chiunque si aspetta di trovare, elaborati con materie prime di uso comune;
- i **Toscanissimi:** preparati con materie prime toscane, per completare l'esperienza "Foody Farm".

Un innovativo processo che ha richiesto molti mesi per la sua messa a punto, studiato per esaltare le materie prime.

Com'è lavorato il prodotto:

- Ingredienti miscelati e bilanciati secondo gli **standard internazionali**
- **Affinamento in vetro** (GLASS AGING)
- **Temperatura di servizio** da 3° a 6°, a seconda della preparazione (ICE ACTION)
- Servizio in esclusive **bottigliette** dal sapore vintage

In questo modo i vantaggi[®] sono molteplici: maggiore velocità di servizio, prevenzione degli sprechi, una temperatura di servizio che fa sì che il ghiaccio si scioglia più lentamente, un amalgama più intenso, favorito dalla premiscelazione.

In questo modo, si standardizza il servizio e il prodotto "base" si valorizza al massimo, offrendolo comunque ad un prezzo accessibile a chiunque.

Cocktail pt. 2: Premium

Per il cliente più esigente, Foody Farm prevede una lista di cocktail lavorati con materie prime di qualità superiore. Ad essi, che sono ovviamente proposti ad un prezzo diverso, un barman può dedicare un pizzico di tempo in più per la preparazione in tempo reale. Ecco che un semplice Gin Tonic può trasformarsi in un drink "gourmet", realizzato con un prodotto da favola.

comfortevoile... OVUNQUE

declinazioni del format

Foody Farm presenta 4 declinazioni diverse in base alla location, agli spazi disponibili e al target di riferimento.

FOODY FARM HOTEL

Dalla prima colazione, passando per il pranzo, l'aperitivo e la cena, una proposta "food&beverage" completa per rispondere alle esigenze degli ospiti di hotel di alto livello.

FOODY FARM

Offre un menu completo e diversificato in cui è possibile consumare un pasto classico o comporre il proprio pranzo o la propria cena su misura.

FOODY FARM RESTAURANT

Offre un menu classico, composto da antipasti, primi e secondi piatti.

FOODY FARM STREET

Riservato al consumo di Street Food, Fast Food e Take Away.

