



@credit to Arnolfo Ristorante due stelle Michelin – Italia

Guida alla Partecipazione – Sfida Estiva dei Menù 2025

Tutti i Tuoi Sapori, la Tua Ispirazione, la Nostra Storia

Benvenuti alla seconda edizione della Sfida Estiva dei Menù, organizzata con orgoglio da All4Chefs — la rete globale per la gastronomia e l'ospitalità, dedicata alla stagionalità, alla tecnica raffinata e alla filosofia creativa.

Dopo il grande successo della nostra prima edizione, siamo lieti di lanciare l'edizione 2025 — ampliandone la portata, valorizzando la narrazione e offrendo una visibilità globale ancora maggiore.

Questa guida illustra il materiale necessario per presentare al meglio il vostro ristorante e il team di cucina nella Sfida Estiva dei Menù 2025. La nostra campagna mira a fornire visibilità a lungo termine all'interno di una rete globale di professionisti del settore, acquirenti e appassionati di gastronomia.

Consulta la nostra edizione precedente: Sfida Estiva dei Menù 2024

Partecipanti dello scorso anno:

- Smoked Room 1* Michelin Dubai – Chef Jesus Lobato Suarez
- Ristorante Sirocco, Bangkok Thailandia – Chef Brian Rodriguez
- Arnolfo 2** Michelin Italia – Chef Gaetano Trovato
- Szara Reneta – Guida Michelin – Polonia – Chef Piotr Polak
- 8 ½ Otto e Mezzo Bombana 2** Michelin – Chef Nicolo Rotella
- The Japanese 2** Michelin Svizzera – Chef Dominic Satto & Fabio Toffolon
- Azafran 1* Michelin Argentina – Chef Sebastian Weigandt
- Yamazato – Okura Prestige Bangkok – Chef Sebastiaan Hoogewerf

"Lo scorso anno, a causa dell'elevato numero di adesioni, cinque ristoranti partecipanti non sono riusciti a essere pubblicati in tempo. Per assicurarci di accogliere tutte le candidature eccellenti, apriamo le iscrizioni con anticipo quest'anno."

Si prega di leggere attentamente i seguenti requisiti per la candidatura.

1. Materiali per il Menù Estivo

Per valorizzare al meglio il vostro menù estivo, vi invitiamo a preparare e inviare:

A. Scheda del Menù Estivo

Formato: PDF o Word

Includere l'elenco completo delle proposte stagionali (menù degustazione o à la carte)

B. Foto e Descrizioni dei Piatti

- 9–15 foto ad alta risoluzione dei piatti presenti nel menù estivo
- Ideale: 300 DPI per immagini statiche
- Video per Reels: rapporto 9:16 (Verticale, 1080×1920 px)
- Video per LinkedIn & Facebook: 4:5 (1080×1350 px) o 1:1 (1080×1080 px)
- Ogni foto deve essere accompagnata da:
 - Nome del piatto
 - Breve descrizione (ingredienti principali o ispirazione)
 - Ogni descrizione deve corrispondere al nome del file fotografico

C. Immagini del Ristorante / Hotel

- Almeno 2–4 foto ad alta risoluzione
- Atmosfera della sala, cucina a vista, terrazze, esterni

D. Materiale Video (Facoltativo)

- Clip brevi, Reels Instagram, dietro le quinte
- Formato: MP4 o clip ottimizzate per i social

E. Ispirazione del Menù

- Breve paragrafo dello Chef con la filosofia creativa o ispirazione stagionale
- Possibile aggiunta di una citazione personale

F. Logo & Social Media

- Logo ad alta risoluzione (.PNG preferito)
- Account Instagram e LinkedIn del ristorante e dello chef (se disponibili)

2. Marchi Partner, Porcellane & Crediti Creativi

A. Porcellane e Strumenti

- Indicare i marchi o artigiani utilizzati per:
 - Porcellane / ceramiche / piatti
 - Posate o coltelli artigianali
 - Bicchieri o attrezzi speciali
- Includere handle social se desiderate che vengano taggati

B. Ingredienti Speciali

- Se usate ingredienti rari o di marca (es. caviale, tartufo, oli speciali)
- Fornire il nome del fornitore se desiderate citarlo

C. Crediti Creativi

- Fotografi / videomaker: nome + account Instagram
 - Crediti opzionali ma apprezzati (indicare se obbligatori o preferiti)
-

3. Come Verrà Presentato il Vostro Menù

La vostra partecipazione include:

- Articolo sul nostro portale ufficiale della campagna
- Inserimento nel video promozionale della Sfida Estiva
- Visibilità attraverso i nostri canali:
 - Instagram (31.4K follower – oltre 1M di visualizzazioni mensili)
 - LinkedIn (oltre 73K professionisti nel gruppo All4Chefs)
 - Facebook (22K follower)
 - Newsletter (15K iscritti)
 - Gruppi LinkedIn & Facebook culinari affiliati

Tutti i profili chef e ristorante saranno taggati per massimizzare la portata organica.

4. Boost Promozionale Opzionale

Alcuni partecipanti scelgono di aumentare la visibilità tramite una campagna sponsorizzata mirata.

Esempi (Sfida Primavera 2025):

- TRB Hutong (Pechino) – oltre 230K visualizzazioni
- Moma (Roma) – oltre 133K visualizzazioni
- Horváth (Berlino) – oltre 122K visualizzazioni

Budget tipico: €60–€100

Vantaggi:

- Espandere il pubblico oltre i propri follower
- Attirare clienti, media, collaborazioni
- Aumentare visibilità a livello globale

Il nostro team vi aiuterà a:

- Definire il pubblico giusto
- Preparare contenuti
- Ottimizzare la campagna

Nota: facoltativo ma fortemente consigliato per chi cerca visibilità internazionale.

5. Vantaggi Aggiuntivi per i Partecipanti

A. Inclusione nel Ricettario Digitale Annuale

- Pubblicazione digitale con le proposte migliori
- Distribuito alla rete All4Chefs, scuole culinarie e media
- Presenza permanente nel nostro eBook di riferimento internazionale

B. Invito al “Global Tasting Panel All4Chefs”

- Cerchia privata di chef selezionati per influenzare future campagne
- Opportunità di leadership e networking globale

C. Riconoscimento da Parte degli Sponsor (Riservato)

- Ricompensa da parte dei partner (dettagli rivelati solo ai selezionati)

D. Votazione Globale dei Menù

- Tutti i menù idonei saranno votabili sulla piattaforma All4Chefs
- Aperto a chef, professionisti e appassionati di tutto il mondo
- Promuove la condivisione virale e l'esposizione basata su apprezzamento reale

6. Clausola sui Diritti d'Uso dei Media

Con l'invio del materiale, i partecipanti concedono a All4Chefs una licenza illimitata, non esclusiva, gratuita e globale per l'utilizzo di contenuti (immagini, video, loghi, testi) su piattaforme digitali e cartacee per scopi promozionali ed editoriali, senza limiti di tempo.

7. Invio del Materiale & Domande

Una volta ricevuto tutto il materiale, il nostro team editoriale creerà una bozza da approvare prima della pubblicazione.

Scadenza per l'invio: 30/06/2025

Inviare tramite WeTransfer, Dropbox, Google Drive o simili a: [**info@all4chefs.com**](mailto:info@all4chefs.com)

“Pronti a portare il vostro menù stagionale su un palcoscenico globale? Inviateci il materiale e raccontiamo la vostra storia.”

Grazie ancora per la vostra partecipazione e fiducia creativa.

Siamo entusiasti di presentare il vostro menù estivo con la cura e precisione che merita.

– Il Team All4Chefs



t: +442081232129 | **m:** +447882797360

e: info@all4chefs.com

www.all4chefs.com

