TALENTO ★ ITALIA

Il gusto dello spettacolo

Stiamo cercando i cuochi che saliranno in scena

Un invito a trasformare la cucina in racconto, e il talento in un'esperienza da condividere.



Giorgio Falconieri
talento già a bordo di Talento Italia.

Caro chef,

C'è un momento in cui la cucina smette di essere soltanto cucina e diventa racconto: quando un piatto non si limita a essere assaggiato, ma rivela da dove nasce, chi lo ha immaginato e quale storia porta con sé.

Eppure, per molti cuochi, questo racconto resta confinato tra le mura del proprio locale, consumandosi nel ritmo del servizio, tra i tavoli e dietro le quinte. Il pubblico assapora il risultato, ma raramente ha l'occasione di conoscere la storia che lo ha reso possibile.

Vogliamo dare spazio ai cuochi, alle loro idee e alle loro storie, costruendo per loro un palcoscenico diverso: quello dell'intrattenimento gastronomico.
Ideiamo format originali da portare nei pub, nei ristoranti, nelle pizzerie e nei locali che desiderano offrire ai propri ospiti qualcosa che vada oltre una cena: un'esperienza capace di coinvolgere, sorprendere e lasciare un ricordo.

Per realizzarla cerchiamo chef che abbiano voglia di mettersi in gioco, condividere il proprio sapere e portare la propria personalità davanti al pubblico.

Non cerchiamo soltanto chi sa cucinare un buon piatto. Cerchiamo chi ha qualcosa da raccontare attraverso quel piatto.

Perché dietro ogni grande cucina c'è una persona. E dietro ogni piatto che merita di essere ricordato, c'è una storia che aspetta soltanto di essere raccontata.

Se pensi che la tua cucina abbia una storia da raccontare,
forse è arrivato il momento di farlo insieme.

Chi ti scrive

Mi chiamo Cosimo Lupo, sono l'ideatore e il fondatore di Talento Italia e lavoro da sempre a un'idea semplice: che il cibo valga qualcosa in più quando qualcuno lo sa raccontare.

Sono partito dalla terra, e lì sono tornato. Nel 2020 è nata COLTA, il mio progetto agricolo e gastronomico, ancora oggi attivo: un'azienda agricola biologica certificata che ha prodotto ortaggi e legumi, cereali, farine, uova e conserve, con vendita anche online.

Dalla terra il passo verso la tavola è stato naturale: prima un home restaurant di famiglia, poi un ristorante tradizionale pugliese. Più di recente ho fondato Tik Toast, la panetteria a-tipica e social bakery costruita sul concetto 'Pane Locale, Gusto Mondiale'.

E ancora prima, quando il cibo era un mestiere di fatica e di api, sono stato apicoltore nella mia Dolce Natura: apiari nomadi, seguendo le fioriture di stagione, con produzione e vendita di miele e derivati.

> **"Un fiore, da solo, non è miele. Il miele è la somma di tanti voli, dello stesso campo, della stessa stagione."**

Il valore non sta nel singolo ingrediente, ma in chi lo sceglie, lo lavora e lo fa diventare un racconto di quel territorio.

Per vent'anni ho diretto una casa editrice: oltre ottocento titoli pubblicati, tra i quali molti di ricette e cucina, comunicazione e progettazione culturale.

Per cinque anni sono stato assessore ai Beni Culturali, Istruzione e Turismo del Comune di Copertino e, a seguire, Presidente del Consiglio Comunale della stessa città, in provincia di Lecce.

Sono un produttore e un editore, in quest'ordine: di mestiere faccio accadere storie di cibo e di territorio. Talento Italia è il passo che unisce le due cose.



Giorgio Falconieri
talento già a bordo di Talento Italia.

Il punto, in tre righe

- Ideo format gastronomici, ne costruisco il racconto e li porto in scena.
- Creo le condizioni perché ogni esperienza possa coinvolgere il pubblico e trovare spazio nella comunicazione.
- Cerco chef con una storia da raccontare e la voglia di esserne protagonisti.



Giorgio Falconieri
talento già a bordo di Talento Italia.

Cosa facciamo insieme

Talento Italia non ti chiede di fare servizio per conto di terzi. Ti chiede di essere l'interprete di un format: portiamo un tema, lo trasformiamo in una serata con una struttura riconoscibile, e in quella struttura il pubblico viene a vedere te.

L'obiettivo è creare esperienze gastronomiche in cui il piatto resta al centro, ma trova forza anche nella storia, nel confronto e nella partecipazione delle persone.

Tre protagonisti, un solo spettacolo

Lo chef porta il talento, la cucina e il racconto che rendono unica la sua proposta.

Talento Italia porta l'idea, il format, la struttura narrativa e la regia dell'esperienza.

Il locale mette a disposizione lo spazio, incontra il proprio pubblico e diventa il luogo in cui lo spettacolo prende vita.

> “Perché nessuno spettacolo nasce da un solo protagonista: prende vita quando competenze, luoghi e persone si incontrano.”

Chi cerchiamo



Chef con una cucina riconoscibile
Un'identità chiara: piatti che parlano di te e del tuo territorio.

Persone che abbiano voglia di raccontarsi
La tua storia e il tuo modo di cucinare sono parte dello spettacolo.

Cuochi pronti a uscire dalla propria cucina
Per incontrare il pubblico, creare dialogo e vivere nuove dinamiche.

Talenti in cerca di nuove occasioni
Per far conoscere il proprio lavoro in contesti stimolanti e di valore.

Persone che riconoscano il valore culturale del cibo
Per contribuire a diffondere cultura, consapevolezza e qualità.

Non è per tutti

E preferiamo dirlo con chiarezza.

- Non basta saper cucinare. I nostri format prevedono una dimensione dal vivo: raccontare, spiegare e dialogare con il pubblico, in una dimensione tridimensionale, sensibile all'esperienza: sono elementi essenziali.
- Non pensiamo a eventi isolati. Un format acquista valore quando può tornare, crescere e raggiungere nuovi pubblici attraverso una programmazione condivisa.
- Non è un semplice casting. Non cerchiamo interpreti da inserire in uno spettacolo già confezionato, ma partner con cui costruire e sviluppare i format, valorizzando il contributo di ciascuno.

Se nella tua cucina c'è una storia e hai voglia di portarla oltre i confini del tuo locale, potremmo avere qualcosa da costruire insieme.



Giorgio Falconieri
talento già a bordo di Talento Italia.

TALENTO ★ ITALIA
Il gusto dello spettacolo

Cosa ti offriamo

Un format riconoscibile
(un'idea con una struttura chiara, pensata per trasformare la cucina in un'esperienza dal vivo)

Un'opportunità per la tua cucina
Portare la tua cucina in contesti selezionati e incontrare nuovi pubblici.

Un progetto di comunicazione
(testi promozionali, materiali di presentazione e promozione dell'evento; dove possibile e pertinente, anche relazioni con la stampa)

Uno spazio per la tua identità
(la tua storia, la tua cucina e il tuo nome saranno parte integrante del racconto del format e della comunicazione di Talento Italia)

Una collaborazione economica trasparente
(compensi e condizioni saranno discussi e concordati insieme, riconoscendo il contributo professionale, il tempo e il talento di ciascuno)



Un esempio: “Nonna, non fare scene!”

La ricetta di famiglia incontra lo sguardo dello chef. Da una parte la memoria, i gesti tramandati e il sapore di casa; dall'altra la tecnica, la sensibilità e la libertà di reinterpretare.
Il pubblico assiste al confronto, scopre le storie dietro i piatti e partecipa alla serata
anche attraverso il voto.
Tradizione, creatività e intrattenimento convivono in un format che invita a sorridere, ricordare, assaggiare e scegliere.
È un esempio del tipo di esperienza che Talento Italia vuole sviluppare insieme agli chef:
un'occasione in cui il cibo non è soltanto servito, ma diventa il centro di una storia condivisa.

Costruiamolo insieme

Talento Italia cerca chef con cui sviluppare i propri format
e costruire collaborazioni professionali capaci di crescere nel tempo.
Se ti riconosci in questa visione, mi farà piacere conoscere la tua storia,
la tua cucina e le idee che vorresti portare in scena.
Non serve avere già uno spettacolo pronto. Serve avere qualcosa in cui credere,
la voglia di condividerlo e la disponibilità a costruirlo insieme.

> “Il talento è tuo. La storia è tua.
> Troviamo insieme il modo di portarla al pubblico.”

Cosimo Lupo,
Ideatore e fondatore di Talento Italia

TALENTO ★ ITALIA

Marchio e format Talento Italia di proprietà di TIK TOAST di Cosimo Valter Lupo
73043 Copertino (Lecce) Tel. +39 329 644 4202 – info@talentoitalia.com C.F. LPUCMV63E15C978K – P. IVA 05078850756 – Cod. Univoco M5UXCR1

Cucinare una storia.
Assaggiare il talento.
Condividere il gusto della vita.

Ogni sapore custodisce una storia. La terra da cui nasce,
le mani che lo lavorano, la memoria che porta con sé,
la passione di chi lo trasforma in qualcosa da condividere.
Talento Italia nasce per dare voce a queste storie.
Crediamo in una cucina che sappia emozionare, in un ingrediente capace di raccontare un territorio, in un piatto che riveli la personalità di chi lo ha immaginato.
Crediamo nel talento di chi cucina, nella sensibilità di chi sceglie, nella conoscenza di chi produce e nella capacità di chi sa trasmettere il valore di un sapore. Crediamo anche nel valore essenziale del pane e del cibo, nella dignità di ogni persona e nel diritto di tutti a un'alimentazione adeguata.
Perché il cibo può essere ricerca, cultura e piacere, ma è anche nutrimento, condivisione e un gesto di umanità.
E intorno a una tavola si apre un mondo da scoprire: un vino che racconta la sua terra, una birra che rivela il sapere di chi la produce, il profumo di un caffè, una tisana, un tè, una bevanda da conoscere o la semplicità preziosa di un'acqua buona.
Perché il gusto non vive soltanto in ciò che mangiamo o beviamo. Vive nelle storie che ascoltiamo, nelle tradizioni che custodiamo, nelle persone che incontriamo e nella gioia di ritrovarsi.
Vogliamo creare occasioni in cui il talento possa salire in scena,
il sapere diventare racconto e la convivialità trasformarsi
in un'esperienza da vivere insieme.
Con rispetto per le radici, curiosità verso il futuro e la convinzione che condividere il gusto significhi, in fondo, condividere un po' della nostra umanità.

Perché ogni piatto può raccontare una storia.
Ogni talento merita di essere scoperto.
E ogni tavola può diventare un luogo d'incontro.

TALENTO ★ ITALIA
Il gusto dello spettacolo