

## Studio Creativo da Tavola SCT

Ideato, sviluppato e confezionato all'origine  
da 1000ml srl in via Nazionale 93  
24068, Seriate (BG).

PRODOTTO IN ITALIA  
MAD FOR FOOD & BEVERAGE

ORGANIC  
GROWTH  
SINCE '21



1000ml ☺

INFO@  
1000ML

.design

Strategia | Packaging design | Digital marketing  
Sviluppo web | Fotografia | Comunicazione

CREATIVITÀ DIFFERENZIATA. VERIFICA LE  
DISPOSIZIONI DEL TUO BUSINESS PLAN.

# 1000ml

## Storia

Lo studio nasce formalmente nel 2021 come agenzia di consulenza e comunicazione specializzata nel settore food & beverage.

## Team

Il team è composto dai due soci fondatori Salvatore e Stefano, Dalila, Marco, Paola e i tanti collaboratori che supportano il design, lo sviluppo e la creazione di contenuti. La rete di fornitori, dalla stampa alla produzione di eventi, è fitta e consolidata nel tempo.

## Metodo

Analizziamo ogni progetto nella sua unicità per proporre strategie creative su misura e strumenti di comunicazione efficaci, dove il digitale è spesso una chiave. Rispettiamo la natura del progetto e quella dei suoi creatori, per costruire esperienze di valore coerenti. Crediamo nella collaborazione e nella proattività e creando rete tra realtà affini e puntiamo a valorizzare le eccellenze artigianali.

## Clienti

Viticoltori attenti alla sostenibilità, ristoratori e distributori appassionati, blogger e influencer che amano il cibo e organizzatori di eventi a cui si beve o si cucina.

## Studio

A mezz'ora da Milano e 10 minuti da Bergamo, presso The Factory, in via Nazionale 93 a Seriate.

**Portfolio**

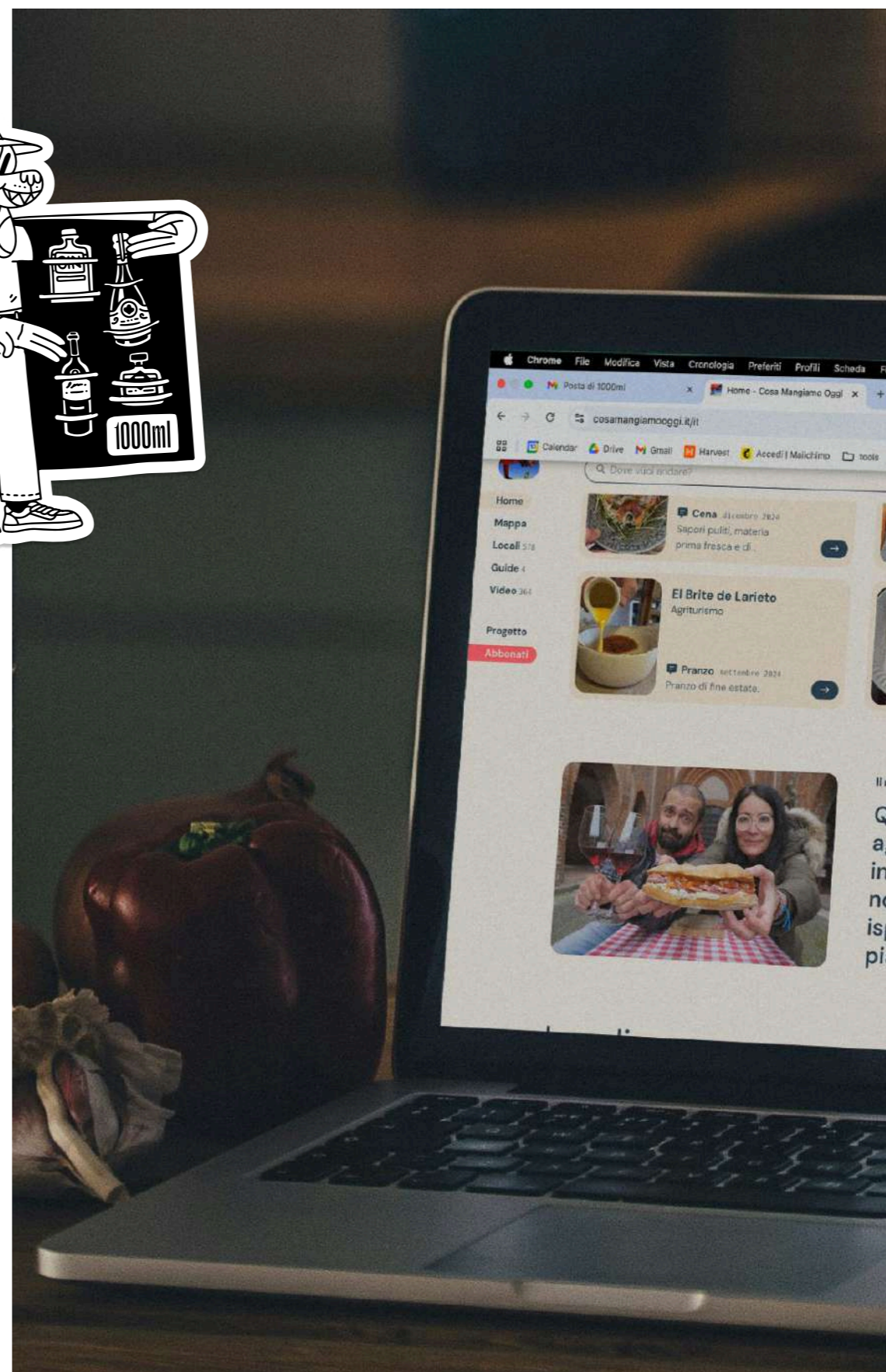
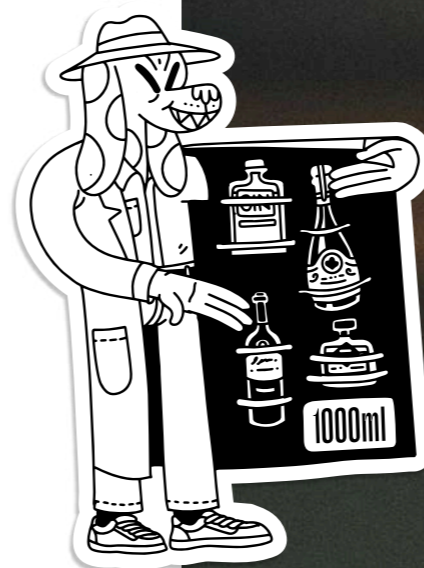


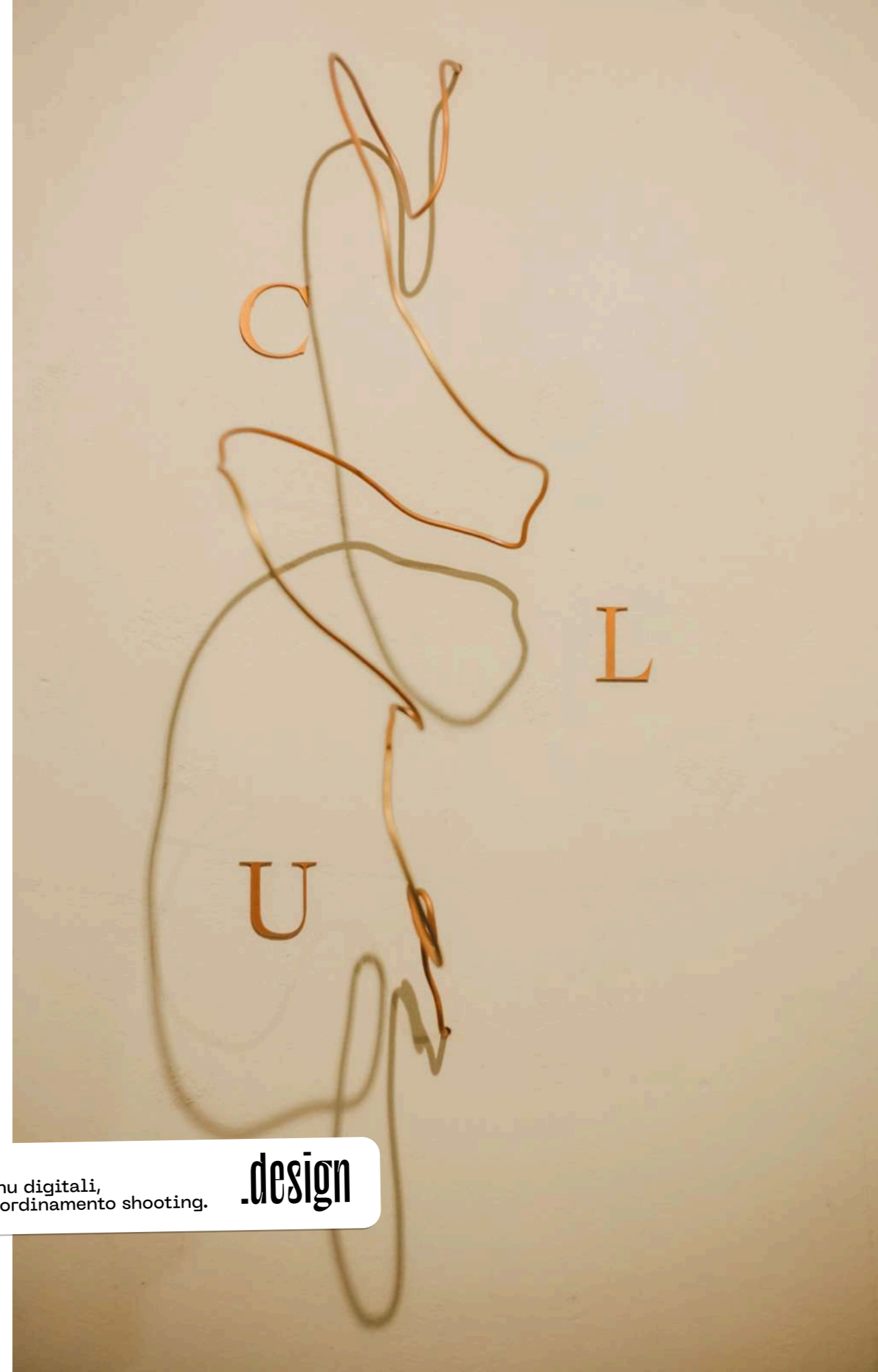
# Progetti\* recenti

\* in queste foto abbiamo raccolto alcuni dei nostri progetti digitali e grafici oltre a qualche evento che abbiamo organizzato.

Anche gli scatti stessi sono coordinati da noi e fanno parte della creazione di contenuti per i piani di comunicazione social e newsletter.

Strategie  
Linee guida del marchio  
Progettazione grafica  
Sviluppo web e app  
Fotografia  
Comunicazione  
Formazione





**1000ml** CLU Restaurant  
Branding, sito e menu digitali,  
comunicazione e coordinamento shooting. **.design**



**1000ml**

Momento Clu – Clu Restaurant  
Ideazione e comunicazione evento street food gourmet  
pre-apertura. 10 ristoranti coinvolti, 3 punti beverage,  
1000 ingressi paganti. Follow-up con acquisto online  
e apertura del ristorante sold-out.

**.design**



1000ml

Nicola Gatta  
Restyling packaging e supervisione stampa

.design





**GUSSAGO.  
SUOLI CALCAREI.  
NESSUN  
COMPROMESSO.**

*Nicola Gatta*



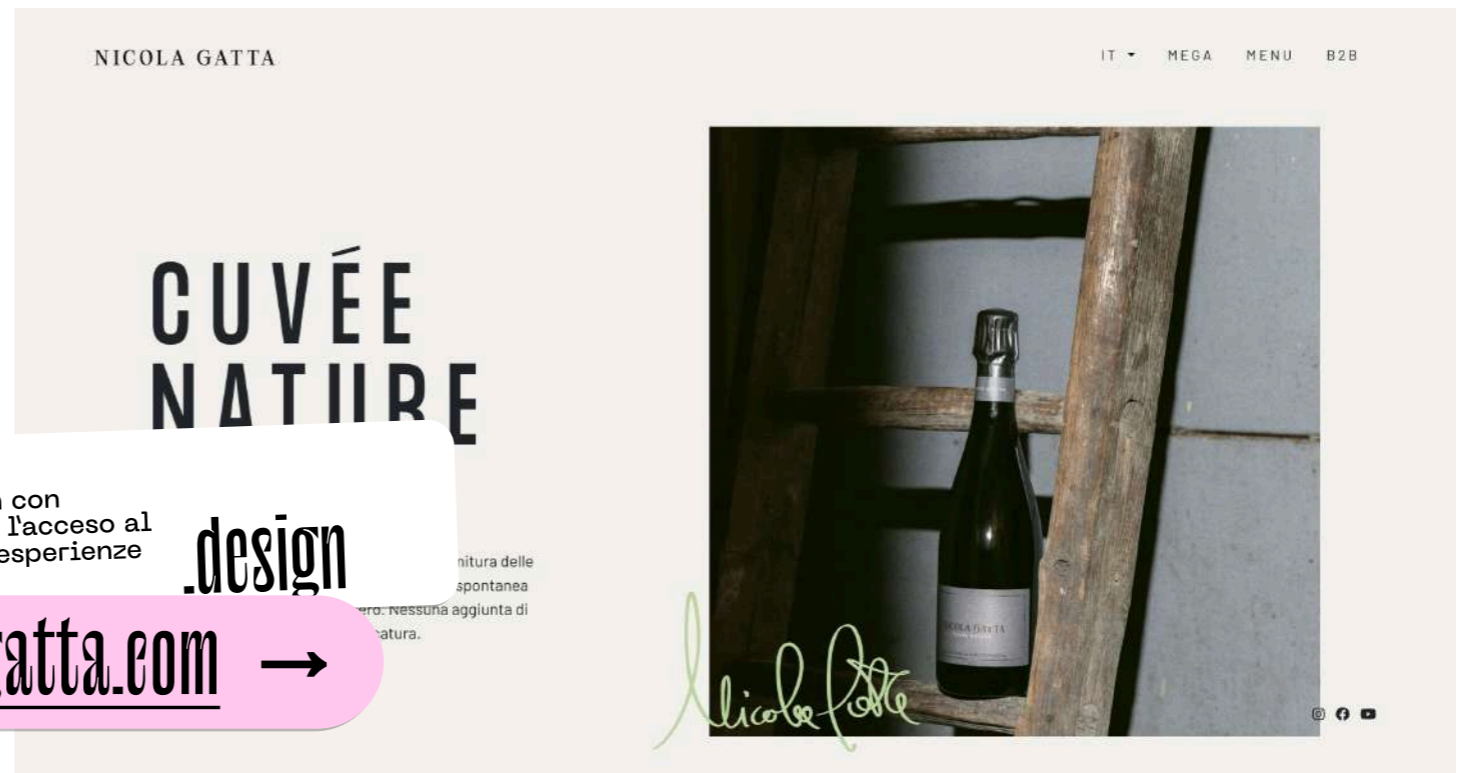
**BEVITORI ME. GA.  
TESSERA 2025**

**1000ml**

Nicola Gatta  
Progettazione e sviluppo del sito nicolagatta.com con  
collezione vini e blog e funzionalità avanzate per l'accesso al  
club Bevitori ME.GA. con acquisto di prodotti ed esperienze  
riservate su abbonamento.

**.design**

**[nicolagatta.com](http://nicolagatta.com)** →





**1000ml** Club Bevitori ME.GA. – Nicola Gatta  
 Ideazione e strategia, branding, packaging limited edition, comunicazione ed eventi dedicati. 750 posti nel club, sold-out el 2025 per il quinto anno di fila.

**.design**

LENE

N° DE SERIE	TRACABILITE
903 / 2000	1584
MATURATION	ORIGINE
36.MOIS	50%.CHATILLONNAIS
	FAIT PAR





**1000ml** Cosa Mangiamo Oggi  
Strategia digitale **.design**

# La Palta

- Piacenza
- Contemporaneo
- Tradizionale
- Italiano
- Pisano
- Storico
- Risto Gourmet
- Cena

Isa Mazzocchi è in fissa con la tradizione culinaria piacentina che è tutta da raccontare. E noi siamo in fissa con chi è in fissa.

Abbiamo conosciuto la chef Isa Mazzocchi in occasione di un evento a Milano, dove aveva tentato di insegnarci come si faceva l'antica ricetta dei pisarei e fassò.

Siamo rimasti colpiti dalla gentilezza e dall'amore con cui raccontava la sua terra e alla prima occasione siamo andati a trovarla nel suo ristorante vicino a Piacenza.



**Pranzo** febbraio 2024  
I tortelli piacentini sono buonissimi ma non limitatevi ad assaggiare solo loro.

Curiosando il menu online abbiamo deciso di venire qui per provare alcuni piatti alla carta e conoscere la tradizione piacentina nella sua massima espressione.

Abbiamo assaggiato i tortelli con la coda sia nella versione L...

Loggati

Località Frazione Bilegno 67, 29011, Borgonovo Val Tidone (Piacenza) - IT  
Val al sito Instagram Google Maps

### Mi raccomando non perdetevi

- 1) I tortelli con la coda, ricotta, grana e spinaci
- 2) la versione rivisitata dei tortelli
- 3) Il pastiss alla piacentina della Contessa Angiolina Arcella Fontana



### Tutte le foto



### La Palta in questo video



I piatti DA NON PERDERE se vieni a PIACENZA  
5 Locali 3 anni fa

Abbonati ora per accedere a tutti i contenuti.



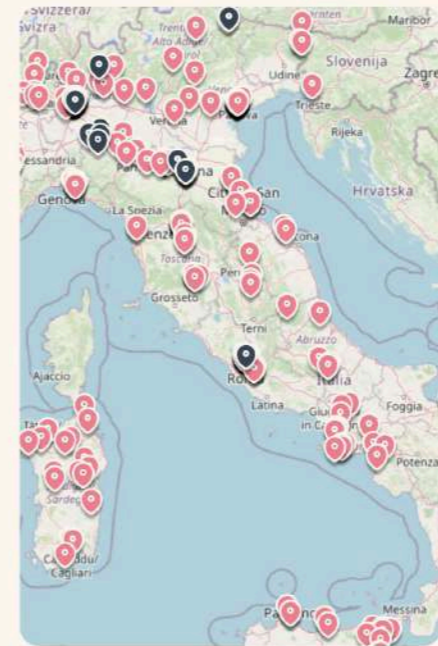
Dove vuoi andare?

Mappa Accedi

- Home
- Mappa
- Locali 586
- Guide 4
- Video 364
- Progetto
- Abbonati

### Le mappe di Giano e Franci

Tutti i posti che ci piacciono organizzati per benino, in Italia e all'estero, in cui torniamo e che consigliamo ai nostri amici.



### Ultime visite

**Emoraya**  
Risto Casual  
Cena dicembre 2024  
Sapori puliti, materia prima fresca e di...

**Pavè**  
Pasticceria  
Colazione ottobre 2024  
Il croissant con la confettura di...

**El Brite de Larieto**  
Agriturismo  
Pranzo settembre 2024  
Pranzo di fine estate.

**Pasteleria Conventual Pão de Rala**  
Pasticceria  
Colazione settembre 2024  
Un tuffo nel passato.



### Il nostro diario

Questo è il nostro diario di viaggio in costante aggiornamento: un concentrato di esperienze, indirizzi, sapori che condividiamo con voi. I nostri locali preferiti, le guide se cerchi ispirazione e tutti i video organizzati come piace a noi.

## Abbonati a 24,90€ / anno

Con l'accesso completo puoi esplorare le mappe senza limiti, hai a disposizione tutti i posti che ci piacciono organizzati in modo intuitivo e fruibile.

Siamo sempre in viaggio e alla ricerca di posticini buoni: ogni volta che ne troveremo uno aggiorneremo le mappe, aggiungendo nuovi locali.

Che cosa è questo sito?

Come posso usarlo?

Quanto costa?

Crea account

[cosamangiamooggi.it](https://cosamangiamooggi.it)

1000ml

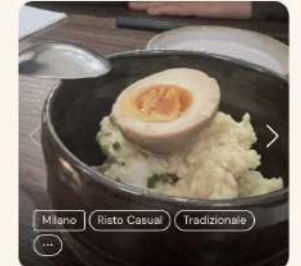
Cosa Mangiamo Oggi  
Progettazione e sviluppo della piattaforma [cosamangiamooggi.it](https://cosamangiamooggi.it) che indicizza locali e video di Giano e Franci, rendendoli consultabili su abbonamento annuale.

.design

Dove vuoi andare?

## Tutti i locali 586

Qui potete trovare tutti i posti che ci piacciono e che consiglieremo ad un amico. Sono quelli che frequentiamo quando capitiamo in zona e in cui ci piace tornare.



**Emoraya**  
Risto Casual

Cena  
Sapori puliti, materia prima fresca e di ottima qualità.



**Pavè**  
Pasticceria

Colazione  
Il croissant con la confettura di imbattibile.

Dove vuoi andare?

## Dove fare colazione a Milano.

Milano Caffè Contemporaneo Colazione Forno Pasticceria

Perché nel week end, la colazione fuori per noi è un must.

Dopo una settimana di sbattimenti in ufficio abbiamo bisogno di tornare in pace con il mondo e solo una amodata quantità di burro può fare effetto.

Qui trovate i nostri posti preferiti dove ci piace tornare, ed è molto stabile che nel week end ci troviate lì in fila, in attesa della nostra di felicità.

Consigli In questa guida





1000ml

Mo.ka wines  
Nome, branding, packaging design  
e coordinamento stampa

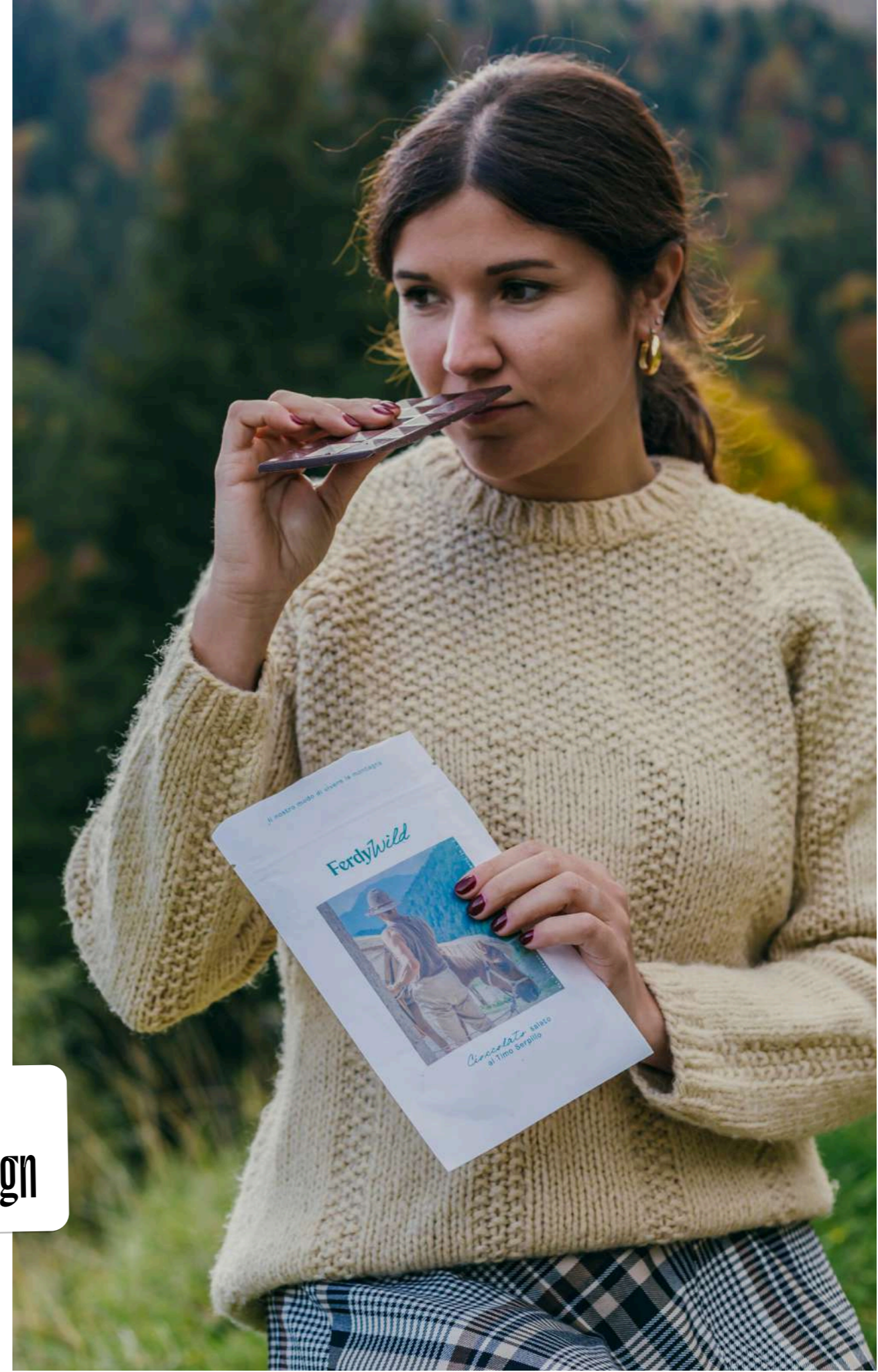
.design



1000ml

Ferdy Wild  
Strategie di comunicazione e posizionamento, branding, packaging design di prodotti e delle private label, spaziando dai formaggi, ai distillati, ai dolci. Coordinamento shooting e comunicazione continuativa via blog e newsletter.

.design





FORMAGGI | FRESCHI

## Stracchino "Quadro del Ferdy"

Latte munto a mano di *Bruna Alpina Originale*

9,00 €

Da agosto stagionatura 1 mese Bruna alpina originale Senza glutine  
Senza lattosio Vegetariano

Lavoriamo il latte appena munto, infatti si chiama la munta calda e dopo circa 20 giorni di stagionatura è perfetto per essere assaggiato. Non dimenticare che la crosta è completamente edibile!

Formato

Seleziona un formato...

Cerca

## La nostra filosofia

Il nostro modo di vivere la montagna.

Cerchiamo nuove strade da percorrere verso quelle che sono da sempre le nostre mete: la sostenibilità del territorio, l'eccellenza delle produzioni e la valorizzazione delle tradizioni.

VIVI UN'ESPERIENZA WILD



Prodotti, esperienze e social network sono solo strumenti che ci supportano giorno dopo giorno nel nostro obiettivo: valorizzare una montagna senza tempo, capace di ricambiare la fatica con grandi emozioni.

[agriturismoferdy.com](http://agriturismoferdy.com) →

.design

1000ml

Agriturismo Ferdy + Ferdy Wild  
Progettazione e sviluppo dei siti [agriturismoferdy.com](http://agriturismoferdy.com) e [ferdywild.com](http://ferdywild.com) con funzionalità avanzate di acquisto prodotti e esperienze, gestione logistica e magazzino, dashboard e strumenti per la fidelizzazione dei clienti.

[ferdywild.com](http://ferdywild.com) →

Blog  
Wild Blog

Noi  
Filosofia  
La nostra famiglia

Collaborazioni  
Wild Friends  
Lavora con noi

X CHIUDI

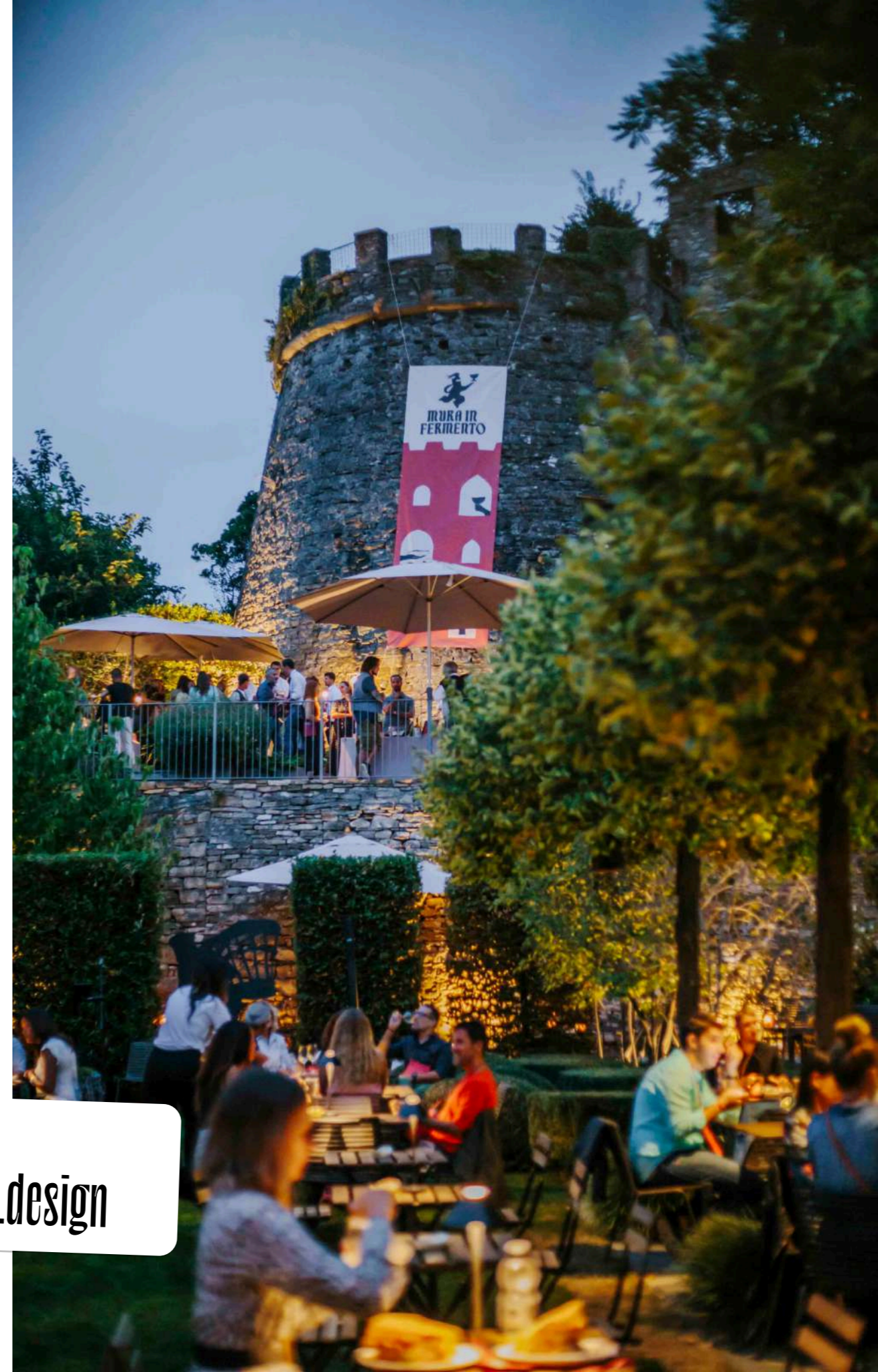




1000ml

Mura in Fermento - Relais San Vigilio  
Ideazione, coordinamento e comunicazione dell'evento Mura in Fermento che ha coinvolto 10 vignaioli del territorio ai piedi della torre di San Vigilio, in una delle location più spettacolari della città: Relais San Vigilio. Sold-out sia la prima che la seconda edizione con 300 ingressi paganti.

.design





**1000ml**

Bergamo Excellence – Le Corne  
Ideazione, coordinamento e comunicazione  
campagna che ha coinvolto oltre 70 ristoranti locali  
in abbinamenti cibo-vino. Nella foto il piatto di  
Contrada Bricconi, stella Michelin.

**.design**



## Le Corne

Una passeggiata in vigna e la degustazione dei nostri vini  
**Regala una visita in cantina**

Un contesto ricco di storia, attrezzature all'avanguardia e un terroir adatto a produzioni di eccellenza. La cantina è aperta a tutti, per una degustazione guidata o anche solo per una passeggiata tra le vigne.

[Visite e degustazioni >](#)

Hai bisogno di informazioni?

Scrivici pure via whatsapp, ti risponderemo appena possibile.

[Scrivici su Whatsapp >](#)



## Le Corne

News — 01-03-2023

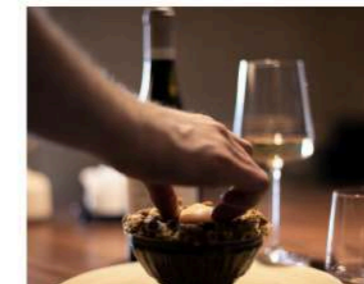
### Forte Terra Pinot Grigio: dalla nostra cantina a Contrada Bricconi

Un luogo sospeso nel tempo, un borgo medievale che riprende vita grazie all'entusiasmo e alla dedizione di un gruppo di ragazzi intraprendenti. Contrada Bricconi è un agriturismo in Val Seriana, più precisamente nella frazione di Nasolino, comune di Oltresenda Alta, nella provincia di Bergamo.

Il vino scelto per l'abbinamento è il nostro **Forte Terra Pinot Grigio**, che accompagnerà la ricetta dell'uovo e coniglio. Questo vino, selezionato da **Giacomo Perletti**, fondatore di Contrada Bricconi, è un prodotto fortemente identitario. Dal colore giallo carico con riflessi tendenti al bronzo, questa bottiglia rappresenta la nostra firma: **tecnica e creatività, struttura e piacevolezza**. Forte Terra Pinot Grigio, in purezza, è stato il bianco che ha segnato un passaggio, che ha tracciato un solco nella storia della nostra cantina.

#### Contrada Bricconi - Nasolino

"La montagna che rivive" è il motto di questo posto che più che un semplice posto è un progetto: nato dall'audacia di un gruppo di giovani agricoltori, questo **agriturismo della Val Seriana** riporta in vita non solo un luogo, la Contrada Bricconi, appunto, ma un'identità, che è poi quella delle montagne bergamasche. Con una filosofia che si basa su tutto il lavoro di produzione degli ingredienti che andranno poi a comporre le ricette del ristorante, i ragazzi di Contrada Bricconi **si impegnano costantemente per far vivere**, a chi approda in questo luogo incantato, un'esperienza totalizzante. Qui si promuove uno **stile di vita sano per gli animali**, si lavora in modo sostenibile per produrre **formaggi e carne**, per proporre una cucina che racconti il lavoro agricolo e la cultura di queste montagne. Tra le strutture di un nucleo rurale del '400, in Contrada Bricconi, si muove un gruppo di giovani attenti, preparati e soprattutto **appassionati**, capaci di **trasmettere l'impegno e la cura** che mettono ogni giorno in questo meraviglioso progetto di **rivalutazione della tradizione**.



Cantina - Vini - Visite - News - Media - Location



#### Okita



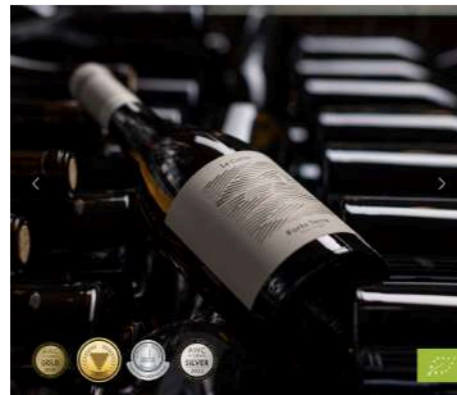
Vino spumante di qualità metodo classico dosage zero

**Vinificazione**  
Pressatura diretta delle uve, illimpimento, fermentazione a bassa temperatura mediante l'impiego di lieviti selezionati. Fermentazione in acciaio.

Il nostro metodo classico: lungo riposo sui lieviti, dosage zero, espressione della profondità del pinot nero.

Le Corne

Cantina - Vini - Visite - News - Media - Location



#### Forte Terra Pinot Grigio



Bergamasca Pinot Grigio IGP Pinot Grigio

**Vinificazione**  
Uve raffreddate e pressate a grappolo intero. Segue la fermentazione alcolica del mosto a temperatura controllata.

In questo vino la nostra firma: tecnica e creatività, struttura e piacevolezza.

Descrizione

1000ml

Le Corne  
Progettazione e sviluppo del sito  
lecorne.it con funzionalità  
avanzate per la gestione delle  
informazioni sui vini.

.design

lecorne.it







**1000ml** Nivelli  
Branding, packaging  
design e supervisione  
stampa. **.design**



**1000ml**

San Cristoforo Franciacorta  
Riposizionamento del brand attraverso strategie di comunicazione privati ed horeca, eventi e restyling dei packaging... COMING SOON!

**Coming soon**

# Studio Creativo da Tavola SCT

Ideato, sviluppato e confezionato all'origine  
da 1000ml srl in via Nazionale 93  
24068, Seriate (BG).

PRODOTTO IN ITALIA  
MAD FOR FOOD & BEVERAGE

ORGANIC  
GROWTH  
SINCE '21



1000ml ☺

INFO@  
1000ML

.design

Strategia | Packaging design | Digital marketing  
Sviluppo web | Fotografia | Comunicazione

CREATIVITÀ DIFFERENZIATA. VERIFICA LE  
DISPOSIZIONI DEL TUO BUSINESS PLAN.

