MEDIA KIT · 2026

Guido Mori

Cuoco, docente e divulgatore. Racconto il cibo con la serietà di chi lo ha fatto per una vita.

Instagram · TikTok · Facebook · YouTube



CHI SONO

Dalla cucina alla cattedra, e ritorno

Nato a Firenze nel 1978, studi classici e una laurea in Chimica. In cucina ho cominciato dal basso. Ho insegnato ad Alma, Gambero Rosso, Cast Alimenti e Le Cordon Bleu, che ho diretto. Ho fondato l'Università della Cucina Italiana e diretto i master IUL in Arti e scienze culinarie e in Giornalismo enogastronomico.

Oggi scrivo e racconto il cibo sui social, nei libri e in TV, con la stessa serietà con cui l'ho cucinato e insegnato.

Cuoco

Una vita nelle cucine professionali

Docente

Scuole di cucina, master e università

Divulgatore

Libri, TV, radio, stampa e oltre 500 mila follower

LA COMMUNITY

516 mila follower

Quattro canali, un solo modo di raccontare la cucina.

Instagram
244.566
follower

TikTok
222.221
follower · 10,4 mln di like

Facebook
35.499
follower

YouTube
14.200
iscritti

Dati rilevati tra il 6 e il 16 novembre 2026

LA PORTATA

5,7 milioni di visualizzazioni al mese

Instagram

3,1 mln

ultimi 30 giorni

Facebook

932 mila

ultimi 28 giorni

YouTube

918 mila

ultimi 28 giorni · 12.200 ore guardate

TikTok

793 mila

ultimi 30 giorni

Dati degli insight delle piattaforme, rilevati tra il 3 e il 6 novembre 2026

IL PUBBLICO

Adulti, in maggioranza uomini

Instagram

84%
uomini, tra chi dichiara il genere

58%
tra 25 e 44 anni

58%
follower in Italia, primo Paese

YouTube

97%
uomini

50%
tra 25 e 44 anni

44%
over 45

TikTok

67%
uomini

71%
tra 18 e 34 anni

23%
tra 35 e 54 anni

Dati demografici degli insight delle piattaforme, novembre 2026

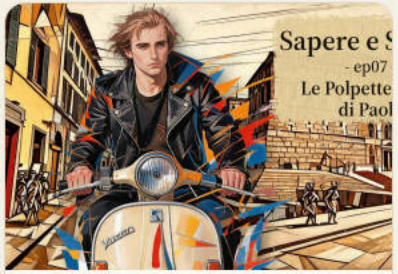
I FORMAT

Cinque modi di raccontare il cibo



Questa è Cucina

Documentari tra botteghe, trattorie e produttori. 25 episodi da marzo 2026.



Sapere e Sapori

La scienza e la storia dietro i piatti di tutti i giorni. 8 episodi da settembre 2026.



Le rubriche

Cecchini in Città e Questo sa cucinare: incontri brevi con chi la cucina la fa.

PODCAST

Fuoco cammina col Mori

Il fuoco raccontato con chi lo governa. Dal novembre 2026, in parallelo al nuovo libro sulla griglia.

Non è cucina

Il format d'opinione: cucina, lavoro e attualità, detti senza giri di parole.

I documentari e i podcast escono su **YouTube, Spotify, Amazon Music e Apple Podcasts**; i reel su **Instagram, TikTok e Facebook**.

I CONTENUTI PIÙ VISTI DEL 2026

Mestiere e opinione, i due motori

Contenuto	Format	Visualizzazioni
Non cambio perché mi trovo bene così	Questa è Cucina	IG 872 mila · TikTok 428 mila
Si dai ma rimettiamola la schiavitù	Non è cucina	IG 722 mila
Un macellaio a lavoro	Questa è Cucina	IG 397 mila · FB 199 mila raggiunti
Tutto quello che non devi fare in cucina	Non è cucina	IG 354 mila
Comici si nasce	Non è cucina	IG 341 mila
Sono andato a cercare gli umani	Sapere e Sapori	IG 259 mila · FB 99 mila raggiunti

Visualizzazioni dei singoli reel su Instagram, TikTok e Facebook al 6 novembre 2026

OLTRE I SOCIAL

Libri, TV, radio e stampa

Libri

Chi è un cuoco
Utet, 2026 · in uscita

Questa è cucina
Gribaudo, 2025

Sta arrivando la fine del mondo?
Utet, 2024

Memorie di un cuoco
Edizioni Carta

TV e radio

Mi manda Rai Tre
Rai 3, 2025

Realpolitik
Rete 4, 2025

Le Iene
Italia 1, 2024

La Zanzara
Radio 24, 2024

Stampa

Corriere della Sera · Il Fatto Quotidiano · La Nazione · la Repubblica · ANSA · Gambero Rosso

Oltre cento articoli firmati e più di cinquanta interventi su MOW.

LA DOCENZA

Prima di raccontare la cucina, l’ho insegnata.

Scuole professionali: Alma, Gambero Rosso, Cast Alimenti, Le Cordon Bleu.
Università: Firenze, Ca’ Foscari Venezia, IUL, Parma.

CONTATTI

Parliamone.

Email

moriguido@gmail.com

Telefono · prima un WhatsApp

366 379 9015