MEDIA KIT · UN PROGETTO DI GUIDO MORI

Sapere e Sapori

La scienza e la storia dietro i piatti di tutti i giorni.



LA FILOSOFIA

Ogni piatto di casa nasconde una storia e una scienza. Sapere e Sapori le racconta, poi si mette ai fornelli.

“Dedicata a tutti quelli che tornati a casa dopo una giornata di lavoro hanno il coraggio di cucinare per chi amano.”



IL FORMAT

Quattro tempi per ogni episodio

1

La domanda

Si parte da una curiosità concreta sul piatto.

2

La storia

Da dove viene, perché è arrivato fino a noi: storia o filosofia.

3

La tecnica

Il perché scientifico di quello che succede in pentola.

4

La cucina

Il piatto preparato, con i prodotti e le persone che lo rendono possibile.

Episodio lungo su YouTube, reel su Instagram, TikTok e Facebook. Otto episodi dal 12 settembre 2026.

GLI EPISODI

Otto piatti, otto storie

#	Piatto	Con
1	Scamerita di Cinta Senese	Bio & Brado
2	Arrosto al midollo	Dario Cecchini
3	Arista	Scorgiano
4	Risotto alla zucca	Scavi di gusto, Il Ceppo
5	Mozzarella in carrozza	Piccolo Caseificio Leoni
6	Ragù di cignale	Igles Corelli
7	Le polpette fritte di Paola	Corto animato
8	Il pane	14.000 anni in una pagnotta





LA RESA SUI SOCIAL · 8 EPISODI DAL 12 SETTEMBRE 2026

1,4 milioni di visualizzazioni

in otto settimane, e altre 364 mila persone raggiunte su Facebook

Instagram

937 mila

visualizzazioni · 18 reel

YouTube

260 mila

140 mila episodi lunghi · 120 mila Shorts

TikTok

235 mila

visualizzazioni · 18 video

Facebook

364 mila

persone raggiunte · 17 post

Dati Instagram, TikTok, Facebook e YouTube rilevati il 6 novembre 2026

I RISULTATI MIGLIORI

Il video lungo più visto del canale nel 2026

Ep. 2 · Arrosto al midollo · YouTube

89.791

visualizzazioni dell'episodio completo, più 54 mila dello Short collegato

Reel · "Sono andato a cercare gli umani"

444 mila

contatti: 259 mila visualizzazioni su Instagram, 86 mila su TikTok, 99 mila persone raggiunte su Facebook

Su Instagram i reel della serie hanno raccolto 16.626 like, 1.491 salvataggi e 1.129 condivisioni.

Dati rilevati il 6 novembre 2026

DENTRO IL RACCONTO

Produttori, cuochi e strumenti entrano nella storia del piatto

Bio & Brado · Antica Macelleria Cecchini · Scorgiano · Scavi di gusto · Il Ceppo · Piccolo Caseificio Leoni · Pentole Agnelli · Igles Corelli · Macelleria Zivieri · Lorenzo Biagioni

E un linguaggio che cambia: l'episodio 7 è un corto animato tratto dal libro *Memorie di un cuoco*.



CHI RACCONTA

Guido Mori, cuoco, docente e divulgatore

Studi classici e una laurea in Chimica: storia e scienza sono i due fili del suo racconto. Ha insegnato ad Alma, Gambero Rosso, Cast Alimenti e Le Cordon Bleu. 516 mila follower tra Instagram, TikTok, Facebook e YouTube.

Email

moriguido@gmail.com

Telefono · prima un WhatsApp

366 379 9015