



BASICA HUB

**ATELIER DI STRATEGIE DI COMUNICAZIONE CREATIVA
EVENTI INTERDISCIPLINARI
PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA & AUDIOVISIVA**

L'INTUIZIONE

BASICA HUB - atelier contemporaneo dove la comunicazione prende forma attraverso competenze ed esperienze reali -

nasce da un'intuizione **semplice e potente:**
le idee hanno bisogno di un *luogo* per diventare sistema.



L'HUB CHE NON C'ERA



BASICA HUB

è uno spazio vivo, modulare, produttivo pensato per:

**progettare
produrre
raccontare
incontrarsi
formare**

**Uno spazio che può diventare:
laboratorio creativo e gastronomico
Base e studio di Comunicazione creativa e su misura
Set per shooting fotografici
Set per produzioni audiovisive e VIDEO PODCAST
Luogo di masterclass ed eventi
Base operativa per team multidisciplinari**





MISSION

Dare alle idee un luogo fisico,
ai progetti una struttura,
alla comunicazione una direzione.

Accompagnare aziende, brand e
professionisti nel trasformare
intuizioni e competenze in sistemi
coerenti, riconoscibili e
contemporanei.

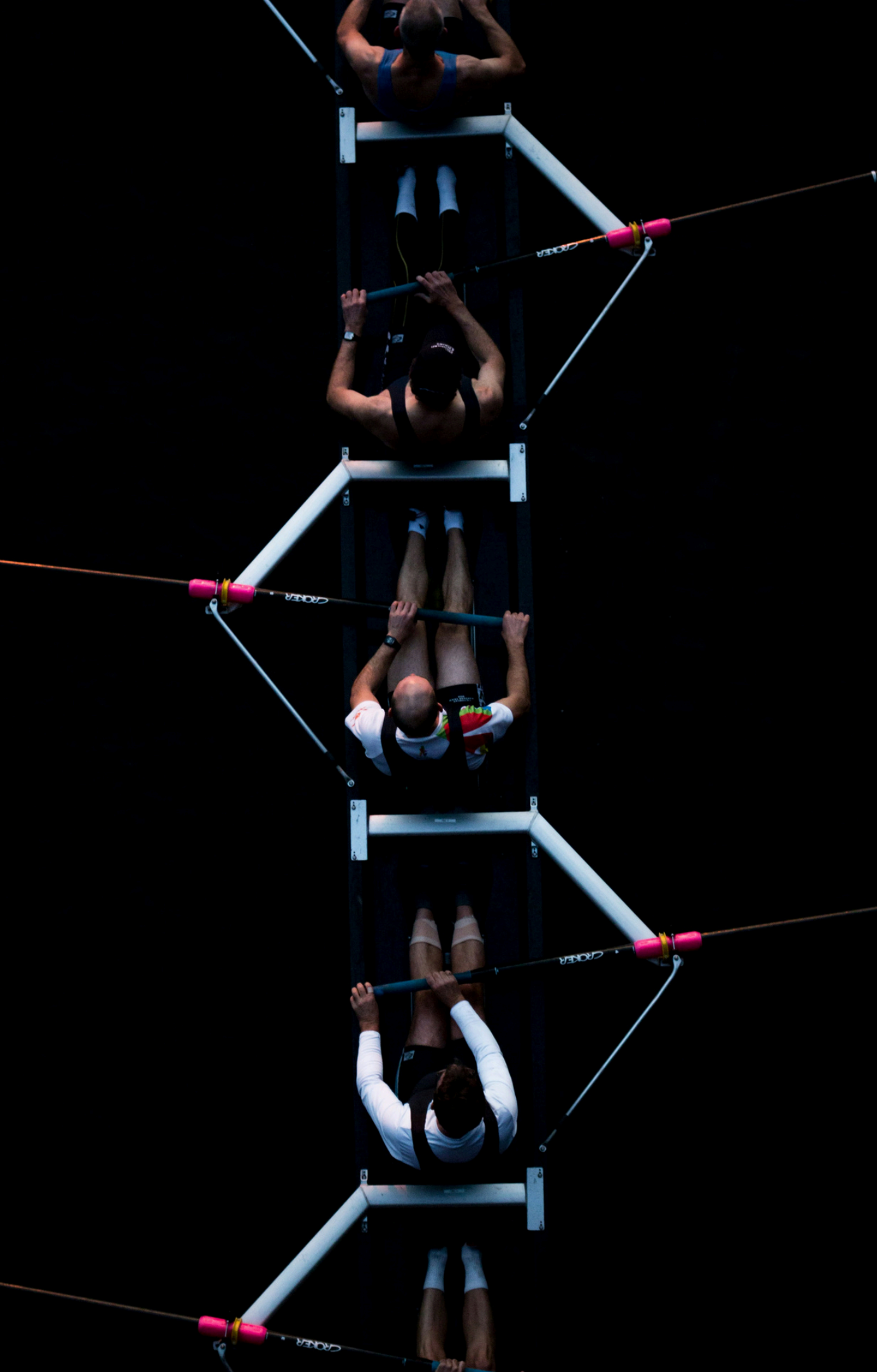
VISION

IDEE PRINCIPALI E PUNTI D'AZIONE

Diventare un punto di riferimento per chi cerca:

- **comunicazione che abbia senso**
- **progetti che durino nel tempo**
- **strategie che non siano solo promesse**

Un hub dove il food, la cultura, il design,
la tecnologia e il marketing
dialogano per costruire nuovi modelli di impresa
e racconto.



IL VALORE UNICO

Il vero valore di **BASICA HUB** è
il **GIOCO DI SQUADRA**.

Qui:

**la strategia non è separata dall'operatività
la creatività non è scollegata dal business
la comunicazione nasce già pensata per
funzionare**

Un unico luogo.

Un'unica regia.

Molte competenze che lavorano insieme.

BASICA HUB

ARREDI e STIGLIATURE

1	Forno VALORIANI combinato gas/legna
2	Lavello in acciaio
3	Banco di lavoro angolare in granito
4	Bancone frigo sottotop 2 ante
5	Frigo a colonna
6	Frigo a colonna
7	Frigorifero a colonna bevande
8	Girarrosto a gas con supporto acciaio
9	Cappa aspirante
10	Lavamano acciaio
11	Lavello acciaio
12	Banco di lavoro acciaio
13	Pensile in acciaio 2 ante
14	Lavello acciaio armadiato 2 vasche + gocciol
15	Armadio fermalievitazione
16	Bancone acciaio armadiato 3 ante
17	Impastatrice a spirale
18	Friggitrice
19	Cappa aspirante
20	Macchina gas 4 fuochi + forno
21	Frigorifero acciaio inox
22	Vetrina freezer verticale
23	Vetrina frigo verticale

ATTREZZATURE EXTRA

a	Topping station (su richiesta)
b	Vetrina calda
c	Fry Top
d	Macchina sottovuoto a campana
e	Impastatrice/planetaria capacità 5,5 lt
f	Ripiano in acciaio 45 x 118
g	Carrello in acciaio 56 x 108
h	Supporto fondale regolabile 2 x 3
i	Telo proiettore
l	Set fotografico
m	Kit illuminazione Photoshooting e Video

LO SPAZIO



Via Amedeo Crivellucci 11-13

APPIO LATINO - PARCO DELLA CAFFARELLA - METRO A COLLI ALBANI

CHI C'È DIETRO BASICA HUB

FONDAZIONE E DIREZIONE ARTISTICA

FOUNDER | Sara De Bellis

Giornalista e consulente creativa con oltre 15 anni nel Food & Beverage tra comunicazione, marketing, eventi e format.

Cosa porto in BASICA HUB

Direzione creativa & strategica: posizionamento, storytelling, identità e piani editoriali

Project & event management: ideazione, produzione e conduzione di eventi interdisciplinari

Competenza verticale F&B: ristorazione, ospitalità, cultura gastronomica, turismo esperienziale

Public speaking: moderazione, presentazioni, masterclass e narrazione dal vivo.

Progetti chiave

Founder e Direttore Editoriale di Colazioni da Collezione® (guida e progetto editoriale);
Ideatrice e curatrice di format ed eventi culturali a tema food;
Esperienza operativa in spazi e format di ristorazione (sviluppo offerta, contenuti, community)

Ruolo in BASICA HUB

Visione, regia, standard qualitativi e sviluppo delle partnership.

Simona D'Alessandro - Rete commerciale
Colazioni da Collezione® e Sviluppo network
BASICA HUB

IL CAPITALE UMANO DI BASICA HUB

Un luogo che non “ospita eventi”: produce cultura, competenze e format grazie a una rete di professionisti che alterna resident e guest.

Come funziona

- **Resident:** presidiano i percorsi continuativi con **Leonardo Morelli Resident Chef**
- **Guest:** attivano appuntamenti speciali, collaborazioni, talk, degustazioni, produzioni.

Alcune firme che hanno già aderito

Peppe Guida 1 Stella Michelin - Cucina e Territorio | **Daniele Citeroni** - Cucina regionale | **Angelo Di Masso** - Pasticceria | **Massimiliano Saieva** - Pizza romana | **Stefano Monticelli** - Format e Regia | **Licia Granello** - Didattica e Cultura del cibo | **Tommaso Luongo** (Presidente AIS Campania) - Vino e Dintorni

Solo alcuni nomi. La rete è più ampia e cresce per progetto.



BASICA HUB

è un palinsesto vivo di cucina, arte bianca, pasticceria, vino, contenuti: ogni mese nuove competenze, nuove voci, nuove esperienze.

EVENTI 2025 - PASQUA AL CIRCO

Tra le antiche mura del Palatino, affacciato sul Circo Massimo di Roma, il **GARUM - Biblioteca e Museo della Cucina** ha accolto per due giorni "Pasqua al Circo" (5-6 aprile 2025), festa interdisciplinare capace di fondere storia, gusto, scienza e creatività in un'unica esperienza multisensoriale.

Il percorso si è mosso tra aree tematiche e linguaggi diversi: **laboratori creativi, scenografie floreali, esposizioni, degustazioni e terrazze trasformate in temporary bakery con vista**. Il cuore pulsante è stato il Palco Aperto, un palinsesto di talk, masterclass e performance curato e condotto da Sara De Bellis: dall'arte delle "Uova d'Autore" con **Walter Musco** alla lettura delle fonti storiche della cucina (Latini, Cavalcanti), fino al contributo scientifico di **Valerio Rossi Albertini** sul tema Pasqua e Luna.

A firmare la parte gastronomica, una vera parata di protagonisti: **Peppe Guida - 1 stella Michelin** con la sua Pasqua campana; gli show cooking regionali, i racconti di territorio e grande spazio a pasticceri e lieviti come **Angelo di Masso**.

Un evento che ha trasformato una location di valore assoluto in un laboratorio vivo di cultura italiana, dove il gusto ha dialogato con le arti e la tradizione è diventata racconto contemporaneo.



PROGETTI IN CORSO

Sara De Bellis - ideatrice e fondatrice di
Colazioni da Collezione®, la prima e unica guida
italiana interamente dedicata alla scoperta, al racconto
e alla mappatura delle migliori colazioni d'albergo.
Nato come progetto editoriale indipendente e
autoriale, indaga il rito del risveglio come esperienza
culturale, sensoriale e identitaria.

Il portale comprende anche **Colazioni d'Italia** (magazine di attualità sulla colazione)

e

“Risvegli da Collezione – Il Grand Tour delle Colazioni d'Italia”, che trasforma la colazione in evento e narrazione di valore, attraverso colazioni d'autore, arte e cultura dell'identità italiana.



CHI C'È DIETRO BASICA HUB

Qualità & Metodo. 500+ Siti Web Realizzati

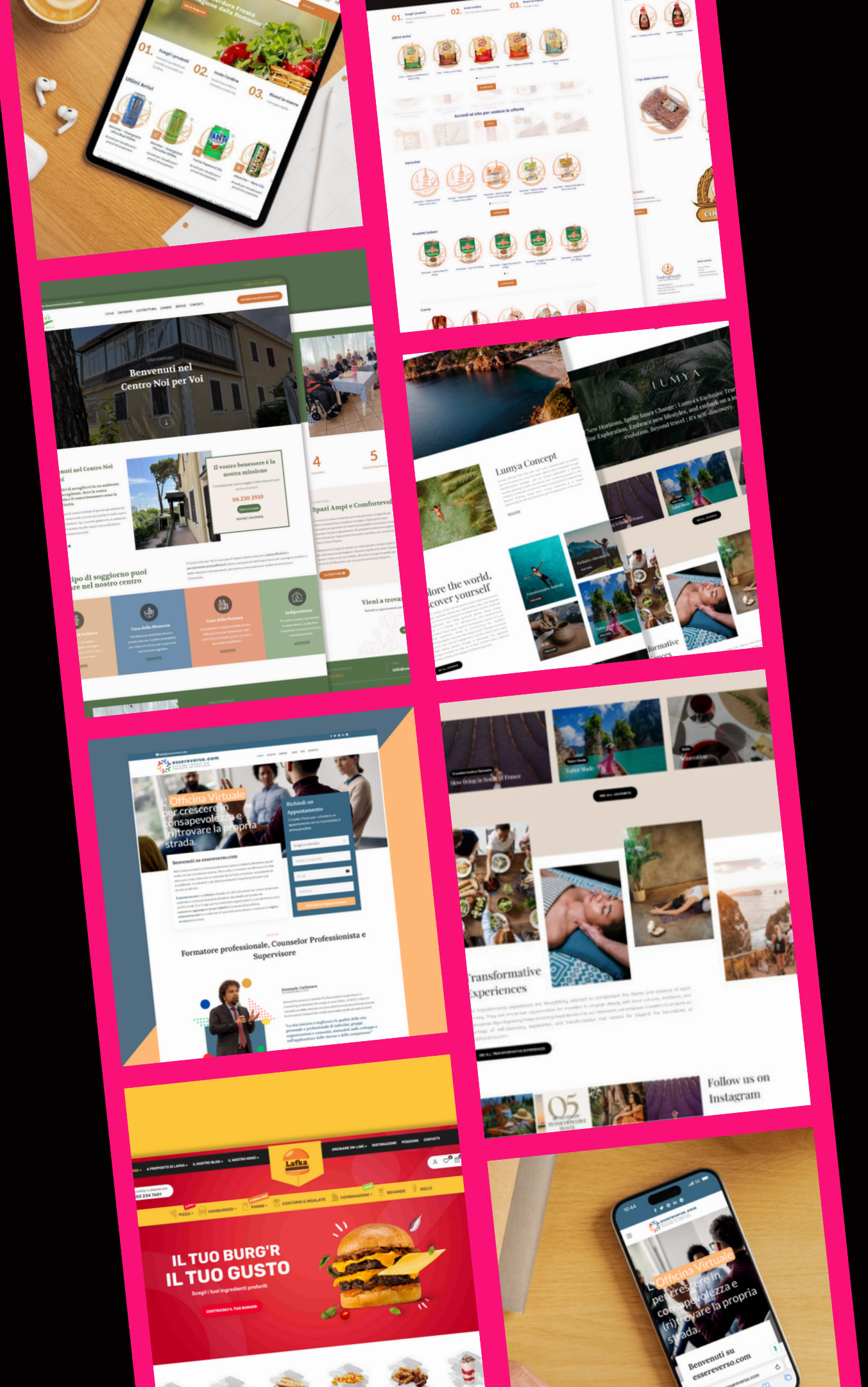
Strategika Marketing non realizza semplici siti web.

Progetta strumenti strategici, pensati per diventare parte integrante del percorso di crescita dei propri clienti.

Da oltre 15 anni accompagna aziende, professionisti e brand nella costruzione della loro presenza digitale, partendo sempre da un principio chiave: ogni progetto nasce da un obiettivo preciso. Aumentare la visibilità, generare contatti, supportare le vendite, rafforzare il posizionamento.

Nel corso degli anni **Strategika Marketing** ha maturato esperienza in contesti molto diversi: **Food, Turismo, Consulenza, E-commerce internazionali, B2B, Pet** operando anche su progetti internazionali e adattando strategie, tecnologie e linguaggi a mercati e modelli di business differenti.

Ogni sito viene progettato per crescere nel tempo: architetture solide, soluzioni flessibili e scelte tecnologiche pensate per evolversi insieme all'azienda che rappresentano.



StrategiKa MarKeting

Sara Petrino e Mauro Balestrieri

Team di Freelance con oltre 15 anni di esperienza alle spalle nel mondo del Digital Marketing.

Si occupa di sviluppo Business, Strategie di Marketing Digitale a 360°: Strategie digitali, Consulenza e Formazione 1:1 e di gruppo, sviluppo siti web e E-commerce professionali e personalizzati, Analisi dati e ottimizzazione dei processi con AI, Social Media Marketing e molto altro.

TRA I BRAND CHE HANNO COLLABORATO CON NOI NEL 2025-2026

Building Production Holding

Holding di investimenti con società attive nei settori immobiliare, marketing, editoria e sport.

Real Maps – Federico Soraci

Prima azienda in Italia ad aver introdotto un sistema di censimento completo e geolocalizzato del territorio.

Urban Medical Beauty

Storico centro specializzato in medicina estetica avanzata e benessere.

Virginia La Torre – Sommelier

Professionista del settore enogastronomico, top 10 sommelier in Italia 2024 e 2025

COSA POSSIAMO FARE PER VOI

1. DIREZIONE CREATIVA & STRATEGIA

BASICA HUB lavora come direzione creativa esterna, dando struttura, visione e coerenza ai progetti. Analisi, posizionamento e strategia guidano ogni scelta: nulla è decorativo, tutto è intenzionale.

2. NARRAZIONE & CONTENUTI

Raccontiamo identità attraverso scrittura, immagini, audiovisivo e format editoriali. Le storie non sono contenuti usa-e-getta, ma strumenti culturali pensati per durare e generare valore nel tempo.

3. EVENTI & ESPERIENZE

Ideiamo e produciamo eventi narrativi ed esperienze su misura, dove il cibo diventa linguaggio culturale e relazione. Ogni evento è progettato come piattaforma di racconto, incontro e produzione di contenuti.

4. PRODUZIONE & SPAZIO

BASICA HUB è anche luogo fisico: uno spazio vivo, modulare e produttivo. Cucina professionale, forno a legna e set per produzioni audiovisive permettono di unire pensiero e materia, progetto e realizzazione.

5. CULTURA, FORMAZIONE & SISTEMA

Costruiamo progetti che intrecciano cultura, impresa e sapere, attraverso formazione, masterclass, format e alleanze selezionate.

**BASICA HUB LAVORA
CON UN NUMERO LIMITATO DI PROGETTI
OGNI ANNO. QUELLI CHE HANNO VISIONE,
CERCANO METODO E PROFONDITÀ.**

**È COSÌ CHE NASCONO PERCORSI
CHE LASCIANO IL SEGNO.**

BASICA HUB