

ELLEcercolavoro

ELLE  
active!

# Food & hôtellerie

## I MESTIERI À LA CARTE



Dal **mystery guest** al food designer, dalla sommelier alternativa di caffè o balsamico al rural manager: siamo andati a caccia delle professioni più nuove, creative, cool e curiose da inserire in menù, ops... nel cv

a cura di ALESSANDRA PON



A sinistra. Il libro *Professione Mystery Guest*. La guida completa per comprendere chi è, che cosa fa e perché la sua analisi è così importante, di Michele Prete e Nicola Bolzan (ed. FrancoAngeli).

Mystery Guest

## INDOVINA CHI VIENE A... DORMIRE



Prima regola. Bisogna rispettare tutte le regole, soprattutto una: mai farsi riconoscere altrimenti la missione va a monte. Sì, il mystery guest potrebbe definirsi uno "007 con licenza di soggiorno", un agente segreto che viaggia in incognito. Si tratta di una specie di spionaggio dell'hôtellerie per attestare i requisiti di una catena, verificarne l'efficienza, sancirne il livello upper class. Un lavoro da sogno, in apparenza, assurto alla fama grazie al film *Viaggio da sola*, con Margherita

Buy nel ruolo di ispettrice alberghiera nell'idilliaco Borgo Egnazia dei Leading Hotels of the World, ma che nasconde le sue ombre. Anche il paradiso infatti ha le sue nuvole, come spiega Luciano Manunta, docente del *Corso per Mystery Guest* dell'Istituto Europeo del Turismo.

Essere pagato per viaggiare, dormire in posti esclusivi e

farne un report degno di un critico leisure (in un momento storico dove tutti viviamo di recensioni e temiamo le review), richiede competenze mirate e skills affinate: «La cosa più difficile è abbandonare ogni pregiudizio; avere gli strumenti per valutare con occhio neutrale, *sine ira et studio*, e fare una "fotografia" veritiera che deve essere riportata al committente», spiega il professore. Ci sono numerose agenzie che reclutano mystery guest per verificare che un hotel possa entrare in un circuito, mantenere il livello stellato o vagliare le aree lacunose per migliorarne il servizio al cliente. Già, il servizio... Un aspetto che negli anni ha subito drastici cambiamenti nel metodo di valutazione: basti pensare a cosa, in passato, potesse essere considerata elitaria – dal servizio butler al room service fino alla pulizia (banalmente, un tempo, dopo l'ispezione dell'housekeeper si trovava spesso il cono d'ombra dove nessuno guardava mai: dietro la porta della camera, ndr). «Ora più che mai l'ospite deve essere preso di sorpresa rispetto alle sue aspettative. E questo plus esula dalla cura maniacale dei dettagli: è personalizzazione delle attenzioni, il bisogno di unicità. Accarezzare l'egocentrismo di ognuno in modo velato e puntuale. Un esempio? Come viene offerto un semplice bicchiere d'acqua in attesa della camera. Lascia, gassata, con limone, con sottobicchiere...». Interpretare un ruolo, poi, non è così semplice, continua. «Osservare senza essere notato. Fare la vita dell'albergo in sordina ma con occhio chirurgico, essere presente eppur invisibile. Il linguaggio del corpo deve essere credibile quanto l'importanza para verbale. Se il corpo non mente, ha una grandissima importanza il tono della voce, la curiosità nel chiedere e l'apparente distrazione di non domandare altro», sottolinea. E come tutti i lavori in incognito ha bisogno di un ricambio, perché prima o poi, salta la copertura. «Una volta, il responsabile del ricevimento con cui avevo instaurato una certa sintonia, mi ha salutato frettoloso dicendo: "Scusa devo andare perché è arrivata soffiata che sta per venire un controllore". Ed ero io... Un'altra, ahimè, sono stato scoperto in un ristorante: l'ho notato perché non mi toglievano gli occhi di dosso. Come dico sempre ai miei studenti: "Bisogna essere delle spugne", captare tutto, imparare ad avere un approccio socratico alla "so di non sapere". Ultima dritta: le donne sono geneticamente predisposte a fare questo mestiere: hanno fiuto, sesto senso e un'innata abilità a cogliere sfumature». L'esperienza del viaggio insomma è femmina...

MARTA SALADINO

### Il percorso Agente segreto d'hotel

È una vera full immersion quella del **Corso per Mystery Guest** dell'Istituto Europeo del Turismo, un percorso formativo di 40 ore per diventare "ispettore alberghiero" e ottenere un attestato spendibile anche a livello europeo. Dal 15 al 19 giugno a Roma, dal 20 al 24 settembre a Milano, e con edizioni anche on line con numero di partecipanti limitato. Info: [istitutoeuropeodelturismo.com](http://istitutoeuropeodelturismo.com). Hospite, **The Italian Hospitality Academy**, offre invece 3 giorni di corso accelerato più una vera notte da mystery guest (le prossime date sono dal 17 al 19 settembre 2021 c/o Country Hotel Relais Monaco di Ponzano Veneto TV). Si tratta di un corso a numero chiuso, unico in Italia certificato con Institute of Hospitality di Londra, in sinergia anche con il libro *Professione Mystery Guest*, scritto da Michele Prete e Nicola Bolzan appena pubblicato da FrancoAngeli Editore. Info: [hospite.it](http://hospite.it).

GETTY IMAGES

003600

ELLEcercolavoro

Guida enogastronomica

## FOOD-TROTTER

Se l'enogastronomia è una delle colonne portanti del BelPaese altrettanto lo è il turismo, e una professione che le unisce entrambe è quella della guida enogastronomica, una figura sempre più ricercata nel settore del turismo esperienziale, un mercato che si è rafforzato durante la pandemia come evidenziato dal Rapporto sul Turismo enogastronomico, appena presentato al Senato da Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico e docente di Tourism management presso l'Università degli Studi di Bergamo. «Sono riuscita a fare della passione la mia professione. Il lavoro di guida è fatto di aggiornamenti e competenze coltivate costantemente», precisa Garibaldi, anche membro del board della *World Food Travel Association* e del *World Gastronomy Institute*. È della stessa idea Sylvie Scala, consulente di marketing turistico, operatrice e formatrice di turismo esperienziale Assotes: «Il percorso per diventare guida enogastronomica prevede sicuramente la specializzazione come guida turistica a cui unire dei corsi di cucina e di sommelier. Non basta essere appassionati di cucina, bisogna saper narrare un territorio correttamente, i suoi prodotti e i suoi vini». Una *food tour guide* dovrebbe avere la capacità di trasformare le emozioni in parole con cui trasportare il turista in un mondo fatto di passioni, di valori, di amore per la terra e il vino, di cui l'Italia è ricchissima. «È importante conoscere anche le abitudini culinarie dei clienti dei vari Paesi, avere doti di storytelling e un'innata curiosità», prosegue Valentina Casetta, guida turistica e sommelier specializzata nel territorio tra Langhe, Roero e Monferrato. «Io mi sono laureata in Economia, ma poi ho capito che la mia strada sarebbe stata un'altra. Ho iniziato così nel mondo della salumeria piemontese lavorando per un'azienda agricola. Quale migliore "accoppiata" di pane e salame? Da lì ho mosso i primi passi nel mondo degli abbinamenti». È un mestiere che non ha un unico iter formativo, ma va sviluppato sulla base dei propri interessi e sul tipo di offerta, per esempio se dedicata al vino, alla gastronomia o a entrambe. «Il turismo esperienziale rischia però di essere penalizzato dall'offerta, non controllata, di alcune piattaforme online; dobbiamo puntare a figure professionali certificate per offrire pacchetti di qualità», spiega Sylvie. Stanno inoltre nascendo nuove realtà, con un approccio che abbina tradizione a innovazione. «Tra le case history ci sono *Bike Food Stories*, per scoprire le eccellenze gastronomiche in bici accompagnati da un cuoco gastronomo e da una guida, o *Borgo Office* che mette in contatto smart worker con aziende agricole che offrono soggiorni gratuiti in cambio dell'acquisto di prodotti o esperienze», chiosa Roberta Garibaldi. Insomma largo alle novità, largo alle idee.

ANITA SCIACCA



Da sinistra. Sylvia Scala, consulente e formatrice di turismo esperienziale. Valentina Casetta, guida turistica e sommelier specializzata nelle zone del Piemonte. Roberta Garibaldi, docente di Tourism management all'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico.



## Il percorso Da degustare a guidare

Per diventare guida enogastronomica è consigliato un diploma in ambito agrario o turistico da integrare con una laurea in Scienze dell'alimentazione o dei corsi di specializzazione come quelli dell'**Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, onav.it**, se ci si vuole specializzare nei tour enologici. Sono fondamentali per questa professione anche le lingue, l'inglese sicuramente e almeno un'altra tra le più parlate. Per poi poter essere una guida a tutti gli effetti bisogna sostenere un esame di Stato ed essere così inseriti nell'elenco nazionale delle guide turistiche del ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo. Sono tanti i corsi di specializzazione disponibili, come quelli di **Artes Academy**, un progetto dell'Associazione professionale degli operatori per il turismo esperienziale, *assotes.it*, o quello in **Management del turismo enogastronomico** dell'Associazione italiana turismo enogastronomico. Info: [associazioneitalianaturismoenogastronomico.it](http://associazioneitalianaturismoenogastronomico.it).



ELLEcercolavoro



Rural Hospitality manager

## IL CIELO (E LA NATURA) IN UNA STANZA

L'estate 2021 si preannuncia ad alto tasso di vacanze in campagna, per lo meno a giudicare dai nuovi trend che vedono il turismo rurale in crescita esponenziale tra le richieste degli italiani. Annemie Jacobs con la sua Vecchia Posta ha saputo cogliere la tendenza con quel pizzico di audacia che occorre.

**Il suo primo ricordo legato alla campagna?**

«Sono nata in una piccola città belga ma ho sempre avuto la passione per gli orti e la raccolta di erbe. Durante un viaggio, sono rimasta incantata dalla scacchiera naturale disegnata da vigne, frutteti, boschi, orti, erbe officinali ed altre colture della campagna tortonese. A vent'anni ho scelto di vivere qui, ad Avolasca, perché ogni stagione regala qualcosa di nuovo da ammirare».

**Come è diventata gestrice di un'impresa turistica rurale?**

«Ho iniziato in un'azienda agricola, specializzandomi nella produzione di vino biologico. I nostri clienti mi domandavano spesso dove andare a mangiare o dormire in zona dunque, insieme a quello che è diventato mio marito, abbiamo avviato un agriturismo con ristorazione. Siamo partiti con due camere, poi abbiamo ristrutturato il fienile e infine, nell'ultimo anno, altre due camere dell'edificio principale. E ora collaboriamo con piccole realtà imprenditoriali impegnate nella valorizzazione del nostro territorio che propongono un mix di attività didattiche-culturali ed escursionistiche. Insieme "raccontiamo" i colli tortonesi, non solo li facciamo "assaggiare". La scacchiera cui accennavo prima, per esempio, narra le storie dei vari proprietari terrieri che si sono succeduti in questa zona».

**Come sono cambiate le richieste degli ospiti negli anni?**

«Fino a qualche anno fa agriturismo faceva spesso rima con "tanto a poco", soprattutto nella ristorazione. Noi abbiamo puntato poco sulle porzioni extra-large e di più sulla proposta di cibi sani che rivisitassero tradizione e sapori dei nostri colli, come i miei tagliolini di crusca con basilico e pesto di ortica. Il tempo ci ha dato ragione; la ricerca di cibo fatto in casa, con prodotti dell'orto è diventata una delle prerogative del turismo rurale. Inoltre, la nostra clientela è sempre più giovane. Sono ospiti attenti a quello che mangiano e che amano coniugare l'attività all'aria aperta, con visite guidate sul territorio o esperienze di vita nel verde».

**Quali caratteristiche bisogna avere per questa professione?**

«Un grande amore per la natura e per la scoperta del territorio. Consiglierei di fare anche un'esperienza in un'azienda agricola, per "provare" la vita in campagna. Serve anche una buona resistenza fisica; per lunghi periodi si lavora sette giorni su sette».

**La cosa che ama di più a svolgerla?**

«La vita sana, lo stare sempre all'aria aperta. La gestione della clientela è invece croce e delizia; dai miei ospiti ho avuto le più grandi gratificazioni, ma ho dovuto imparare ad arginare le loro richieste. Chi pensa che l'attività di ospitalità turistica in campagna sia priva di stress si sbaglia di grosso!».

**Come ha vissuto il lockdown?**

«Ho imparato a prendermi più cura di me stessa, implementato l'e-commerce sul sito ([lavecchiaposta-avolasca.com](http://lavecchiaposta-avolasca.com)) e raccolto erbe per una nuova linea di tisane dove voglio conciliare un principio attivo con il gusto dei colli tortonesi». **STEFANIA BONACINA**



Da sinistra. Terrasini e i vigneti toscani, strutture coinvolte nel progetto Rural Bootcamp. Annemie Jacobs, direttrice de La vecchia posta (Avolasca, AL).

### Il percorso Dalla farm all'agriturismo

L'esplosione di richieste per soggiorni in campagna, abbinati o meno a esperienze o lavori nei campi, ha spinto varie realtà associative a concepire corsi di formazione più mirati. IET [Istituto Europeo del Turismo, [istitutoeuropeodelturismo.com/nuova/corsi/corso-operatore-turismo-rurale](http://istitutoeuropeodelturismo.com/nuova/corsi/corso-operatore-turismo-rurale)] organizza percorsi di alta formazione, con l'obiettivo di apprendere come valorizzare territori e comunità rurali attraverso la gestione dei servizi di ospitalità. I privati o i gestori di aziende agricole che intendono promuoversi sulla piattaforma di Airbnb possono candidarsi al Rural Bootcamp, un programma di webinar e corsi online per avviare al meglio la propria attività. In Italia, l'iniziativa [airbnb.it/ruralbootcamp](http://airbnb.it/ruralbootcamp), è promossa in collaborazione con Agriturist, l'associazione nazionale di agriturismi istituita da Confagricoltura.

GETTY IMAGES

003600

ELLEcercolavoro

Dark kitchen

## LA CUCINA SENZA RISTORANTE

La ristorazione del futuro punta sulle *dark kitchen*, laboratori di produzione culinaria che effettuano solo consegne a domicilio. Una delle prime cucine senza posti a sedere in Italia è quella di Alida Gotta, 31 anni, bravissima chef autodidatta, ceo & founder, assieme a Maurizio Rosazza Prin, di *Delivery Valley*: un format nato dalla riconversione di un ristorante già esistente per far fronte alla pandemia, ma perfetto per i tempi che corrono.

### Un'intuizione pazzesca...

«Più che altro il frutto di uno studio attento di quello che avveniva nel mondo della ristorazione all'estero, dove le *ghost kitchen* sono presenti già da un po'. Quello che però non ci convinceva era il cibo, spesso junk food o pizze che arrivavano fredde e collose. Io e Maurizio abbiamo pensato che avremmo potuto farlo molto meglio, unendo le nostre forze e l'alta qualità delle materie prime che abbiamo la fortuna di avere in Italia».

### Come funziona?

«Si ordina online, tramite le app di delivery, oppure direttamente presso le nostre sedi a Milano. Il menù è composto da quelle che noi chiamiamo *brand*: in pratica sono varie tipologie di ristoranti virtuali tra cui scegliere: dalla pizza in padellino di Lievito Mother



Sopra. Alcune delle proposte culinarie da ordinare su [deliveryvalley.com](http://deliveryvalley.com).  
A destra. Parte dello staff, ricco di quote rosa, tra cui spicca Erika Gotto, la sorella della chef.  
Sotto. Un ritratto di Alida.



F\*\*\*\*r, all'hamburger di Giga Burger o la Lasagna della Zia Valley. Ultimo nato: il Cat-Su Sandro, rivisitazione del tradizionale *kastu sando*, il panino giapponese. Facciamo tutto noi, dal pane alla pasta fresca, dalle salse al ketchup, alla maionese. La linea di produzione è impegnativa, ma è questo che fa la differenza se vuoi offrire un servizio di qualità».

### Senza servizio al tavolo il lavoro è meno impegnativo?

«No, e le spiego perché: il nostro cibo deve essere consumato entro 30 minuti dalla preparazione, mai precotto, consegnato in bicicletta, con box studiate per mantenerne la qualità. La prova del nove è il nostro fritto: arriva croccante e non unto. In pratica siamo continuamente sotto stress-test, sempre attivi e reattivi!».

### A chi volesse fare il suo lavoro cosa consiglia?

«Lavorare in cucina non vuol dire solo cucinare: gestire gli ordini, lo staff, curare la parte burocratica e tante cose noiose, ma fondamentali. Non basta il talento: bisogna essere tenaci, appassionati e curiose, mai smettere di studiare! E, davanti ai momenti di crisi, rimboccare le maniche e cercare delle soluzioni. Sempre».

### Conciliare lavoro e vita privata è possibile?

«Fare impresa nella ristorazione è impegnativo, per fare tutto dovremmo avere giornate di 50 ore, ma la soddisfazione ripaga di tutto».

DESÌ REE CAPOZZO



## Il percorso Dai tutorial al business plan

L'esperienza si fa sul campo, ma arrivare preparati è meglio: **Food Genius Academy** propone un master breve online, dedicato a chi vuole entrare nel mercato del delivery o vuole avviare una *dark kitchen*: materie di studio vanno dal business plan alle tariffe, dai servizi alle case history e best practice e infine una consulenza one-to-one per partire col proprio progetto in tempi brevi ([foodgeniusacademy.com](http://foodgeniusacademy.com)). Non solo chi ha frequentato la scuola alberghiera è abilitato a lavorare in cucina, ci sono validi corsi anche per chi decide di darsi una seconda chance: in Campania, per esempio, c'è **In Cibus**, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno dedicata alla formazione professionale nel settore enogastronomico, che offre corsi professionali e amatoriali e masterclass e, naturalmente, webinar ([incibus.it](http://incibus.it)). Chi, invece, vuole solo coltivare la passione per i fornelli tra le mura di casa, ma non si accontenta di ricettari e tutorial sui social, ci sono i corsi online di **Acadèmia - Chef in camicia**: il plus sono i maestri illustri chef come Tomei, Hiro, Massari, Knam ([academia.chefincamicia.com](http://academia.chefincamicia.com)).

COURTESY DARK KITCHEN

003600

ELLEcercolavoro

Food designer

## IL MENÙ È SERVITO... AD ARTE

Definirla "pioniera" sembra far risalire la sua professione a chissà quale epoca, invece per Angela Simonelli – che di *food design* non ha coniato il termine ma, anche più fondamentale, ne ha codificato la disciplina – è tutto successo appena quattro anni fa.

### Come ha iniziato?

«Per un inatteso capovolgimento di fronte. A 35 anni avevo alle spalle un percorso canonico e fulmineo come architetto: laurea cum laude con un anno di anticipo, gavetta negli studi più importanti, un figlio di 6 anni e due gemelli di 2, giornate casa-lavoro visute a ritmi incessanti. Non che mi sentissi sprecata, ma in qualche modo inespresa sì. E, più per divertimento che altro, ho deciso di partecipare a un contest di cucina, dove si inviava la ricetta scritta e fotografata: ho vinto, e il mio premio consisteva in una giornata con lo chef stellato Marco Stabile. Non avevo mai assaggiato un menù stellato né ero mai entrata in una cucina professionale, e quel giorno mi si è aperto un mondo. «Non so come, non so perché», mi disse alla fine Stabile, «ma tu devi continuare». Così, appena tornata a casa, sono andata a cercare tutti i contest allora in corso: in un anno ne ho fatti 12 e vinti 10, ho aperto il blog, il profilo Instagram e dopo poco hanno iniziato a chiamarmi sia i vari brand come influencer che le scuole professionali come docente».

### Si è inventata una professione?

«In un certo senso sì, ma soprattutto le ho dato un metodo. Gualtiero Marchesi è stato il primo a lamentare che la cucina italiana, rispetto alla francese, fosse più concentrata sul prodotto e la tradizione che non la presentazione e l'estetica di un piatto. E l'estetica non si basa sulla percezione soggettiva di bello e brutto, segue delle regole: in pratica, ho trasferito i principi che conoscevo e usavo da architetto. Intendo le leggi della geometria, della fotografia, della composizione del chiaroscuro e del colore – per cui, per esempio, si ha equilibrio cromatico se il colore dominante prende l'80 per cento. E poi, basilare, il progetto: tutti dovrebbero fare un disegno del piatto prima di avere le "pentole fumanti". Non è solo questione estetica, ma di economia: si usano al meglio le materie prime e si spreca di meno».

**Dove lavora un food designer? Solo a fianco degli chef?**



Angela Simonelli, architetto e food designer. Sotto. Il cheesecake alle fragole e i MiniMagnum con crumble.



### Il percorso Gli ingredienti di un progetto

Il food design è una disciplina nuova e materia vastissima che riguarda anche la forma degli alimenti, il packaging, il posizionamento sugli scaffali del supermercato e vari aspetti del marketing. Allo IULM di Milano è accessibile ai già laureati il **Master universitario in Food Design e Innovation** della durata di 1.500 ore (inizio il prossimo 17 novembre, [masterfooddesign.com](http://masterfooddesign.com)). Nei **Cescot, Centri per lo sviluppo commercio e turismo**, gli enti di formazione promossi da Confesercenti e attivi nelle principali province, sono previsti moduli di lezione all'interno dei corsi in ambito alberghiero ([cescot.it](http://cescot.it)).

Angela Simonelli è docente anche virtuale su

**Corsetty.it**, la piattaforma di formazione online dedicata al lavoro femminile con una **Masterclass in Food Design** gratuita. Le basi del suo metodo sono spiegate nei due libri editi da Giunti **A scuola di food design**, l'ultimo dedicato alla pasticceria.



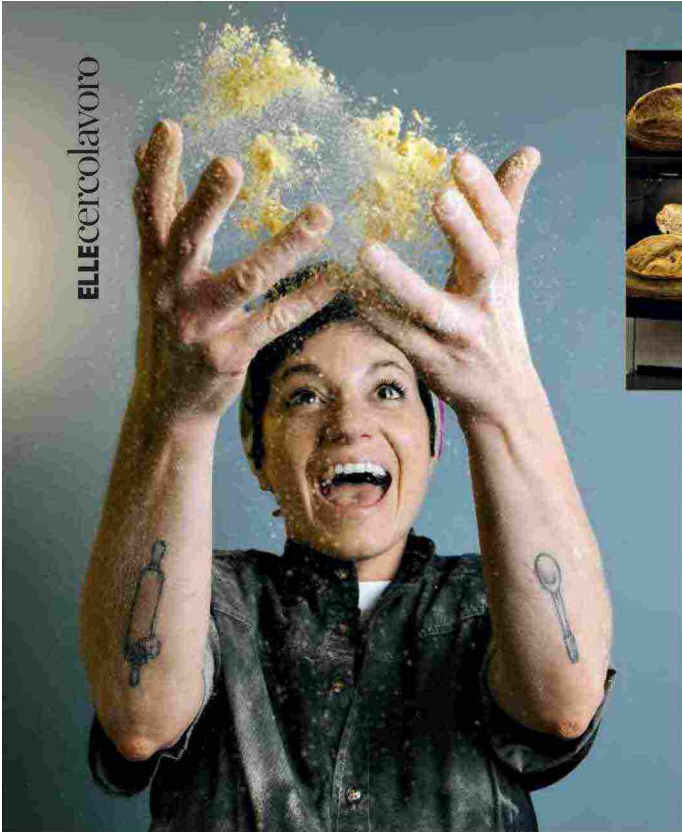
«È un consulente: gli chef non mancano certo di creatività, ma l'estetica dell'impattamento ha appunto le sue regole, che il food designer trasmette per valorizzare il piatto dello chef, non il suo. Non è però un ruolo riservato alle cucine gourmet: io mi occupo di catering, ristorazione tradizionale. Mangiare fuori è diventata un'esperienza multisensoriale e, post-covid, lo sarà ancora di più, proprio perché, quando ci si siede a tavola, non si cerca più solo di appagare il gusto, ma di vivere un'emozione completa».

ALESSANDRA PON

FRANCESCO MORANDINI

003600

ELLECERLAVORO



Da sinistra, in senso orario. Francesca Casci Ceccacci, a Senigallia. Chiara Parisi, a Bologna. Valeria Messina, a Catania.



Fornaie&amp;panettiere

## IL PIACERE DI METTERE LE MANI IN PASTA

«Ogni impasto esprime il nostro legame con la terra»: le parole che si leggono nel primo punto del Manifesto dei PAU (Panificatori Agricoli Urbani, *panificatori-agricoli-urbani.prezby.com*) riassumono bene lo spirito di questa rete di fornai 3.0, per i quali fare il pane significa seguire con amore, cura e rispetto, l'intera filiera del prodotto, dalla coltivazione dei cereali alla consegna al cliente. Un mestiere, quello del panificatore, che attrae sempre più giovani e molte donne. Come Chiara Parisi, 22enne, romana, tra le 35 persone che lavorano al Forno Brisa di Bologna (*fornobrisa.it*). «In tanti mi chiedono perché ho scelto questo mestiere, ma non lo so. E forse non è importante. Sicuramente mi piace il suo lato artigianale, il fare le cose con le mani». Non è un lavoro scomodo? «Lavoriamo a settimane alterne su due turni: quello delle 4 e delle 6. Lo so, sembra presto, ma in realtà poi ti trovi davanti a tanto tempo in più», risponde. Il pane preferito? «Quello di Nocciano, il più rappresentativo del nostro lavoro a Forno Brisa. È fatto con un miscuglio di monococco e grani teneri coltivati in una nostra azienda agricola in Abruzzo. Un aspetto molto bello di questo lavoro è che sperimentiamo tantissimo: ogni giorno proviamo cose nuove».

Se Chiara ha deciso presto cosa fare "da grande", Francesca Casci Ceccacci, marchigiana 36enne, c'è arri-

vata dopo una laurea in Giurisprudenza, un master in Controllo di qualità degli alimenti e qualche anno di lavoro nel settore, fuori dalla sua regione. «Tempo dopo il mio rientro nelle Marche per lavorare in un'azienda agricola di Senigallia, il destino mi ha fatto incontrare il maestro panificatore Ivo Corsini: a lui devo l'incoraggiamento necessario per aprire il mio forno, Pandefrà (su

Facebook). Usiamo farine agricole del territorio, provenienti da mulini locali, e ho subito notato che le persone, assaggiando il nostro prodotto commentavano: "Sa di grano!". Come se avessero perso l'abitudine a certi sapori. Il pane che ci rappresenta è il classico filone casereccio marchigiano, che proponiamo con farina integrale e il nostro miscuglio evolutivo (ovvero una miscela di grani antichi coltivati nello stesso campo). Per fare questo lavoro ci vuole preparazione, ma anche caparbieta perché il pane ti mette alla prova: dall'impasto alla cottura passa tanto tempo con tante variabili. Capita che il risultato non sia quello che aspettavi e tu debba ricominciare daccapo».

Valeria Messina, catanese di 47 anni, dopo una carriera legale ha aperto il Forno Biancuccia (*fornobiancuccia.it*). «Ho iniziato a fare il pane in famiglia, perché non riuscivo a trovare un prodotto di cui potessi tracciare la farina, così andavo a comprare i grani antichi nei mercatini bio. All'inizio i risultati erano scarsi, ma non ho desistito: lavoravo di giorno, impastavo di notte. E miglioravo. Distribuivo il pane ad amici e parenti. Alla fine ho preso un'aspettativa, ho seguito corsi professionali in giro per l'Italia e nel 2018 ho aperto il forno. I pani che vanno di più sono i filoni, che facciamo con diversi grani duri: nei giorni pari con il russello e il timilia; nei dispari con il perciasacchi, della famiglia del Khorasan. Li proponiamo anche nelle varianti con le noci, con olive e pomodori secchi, con i semi. Grazie alle macchine il lavoro è meno faticoso di un tempo: iniziamo alle 5.30, ma troviamo l'impasto pronto e il forno caldo. In questo mestiere bisogna formarsi, leggere e studiare. Un libro che consiglio è *PH 4.1 - Scienza e artigianalità della pasta lievitata* di Giambattista Montanari».

GABRIELLA GRASSO

### Il percorso Dai grani agli impasti

Alma - Scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno, vicino Parma (*alma.scuolacucina.it*). Cast Alimenti - La scuola di cucina e dei mestieri del gusto a Brescia (*castalimenti.it*). In autunno partirà a Milano MadreProject - Scuola del Pane e dei Luoghi, promossa dal maestro panificatore Davide Longoni (*madreproject.org*).

60ELLE

ELLEcercolavoro

Ethnic food retailer

## IL NEGOZIO ALIMENTARE ANTI-SPRECO

Lasciare il posto fisso per dedicarsi a vendere frutta e verdura? Ci vuole buon senso. Soprattutto se, a prima vista, la merce da vendere è buonissima dentro, ma non tanto bella fuori. Lo

ha fatto Camilla Archi assieme al suo compagno Luca Bolognesi, classe 1988, con due carriere avviate nel marketing e nella finanza: «Era il 2017 quando, dopo aver visto un reportage sull'impatto socio-economico degli sprechi nella filiera agroalimentare, abbiamo deciso di mandare all'aria carriere (e salute psico-fisica dei nostri genitori) per dare il nostro contributo nella lotta allo spreco». Così, racconta Camilla, nasce *Bella dentro* – *Il gusto del buon senso*, prima e unica filiera italiana dedicata alla riduzione e valorizzazione degli sprechi.

### In sostanza cosa fate?

«Rimettiamo in vendita frutta e verdura scartata perché non risponde ai canoni estetici di perfezione: danneggiata da grandinate, con forme irregolari o bucce macchiate. Quasi 1/3 della produzione ortofrutticola italiana viene "sprecata" per la sola colpa di non essere bella fuori».

**Un vero e proprio caso di foodshaming! L'idea è arrivata così, come un'illuminazione, ma la parte pratica?**

«La realizzazione ha comportato impegno costante, dove gli studi e le competenze professionali di entrambi sono state utili per le prime ricerche e analisi di mercato, quindi teoria. Ma poi è arrivato il momento di rimbocarsi le maniche e andare in giro per le campagne e le aziende agricole italiane, come operai volontari della raccolta o "infiltrati" in cooperative e



In alto. Un ritratto di Camilla Archi. Sopra. Due esempi di verdura "bella dentro" scartata solo perché fuori canoni estetici, ma buonissima.

grande distribuzione. L'entusiasmo in una start up è l'ingrediente fondamentale, ma non è sufficiente: ci vuole tenacia, collaborazione, impegno e tanto lavoro, 24 ore su 24. Bisogna crederci davvero».

**Quindi a gennaio 2018 nasce ufficialmente Bella Dentro...**

«E ad aprile abbiamo iniziato a rivendere questa merce, nella sua meravigliosa "bruttezza", a chiunque avesse voglia di fare un acquisto di buon senso, a un prezzo ovviamente conveniente. Come? Girando Milano a bordo di un tre ruote, customizzato per l'occasione e diventato subito iconico. Un successo, tanto che a ottobre 2020 è nato il primo negozio Bella Dentro in via Pergolesi ed è in arrivo una seconda sede in città e non solo».

**Su belladentro.org un contatore indica i chili di frutta e verdura salvati: a oggi sono 71.304. Ma l'intento etico non si ferma qui...**

«Il nostro impegno è quello di essere coerenti in ogni scelta: abbiamo avviato un laboratorio di trasformazione di frutta e verdura con l'Officina Coop Sociale di Codogno, una meravigliosa realtà produttiva con ragazzi affetti da autismo e ritardi cognitivi. Con loro e non solo, produciamo marmellate, conserve, succhi da comprare anche online».

### Progetti futuri?

«Tanti... L'obiettivo non è solo vendere, ma divulgare informazione per aiutare le persone ad acquistare con più consapevolezza: i negozi, per esempio, diventeranno sedi per eventi a tema. Perché ogni passo della filiera "bella dentro" deve creare valore aggiunto».

D.C.

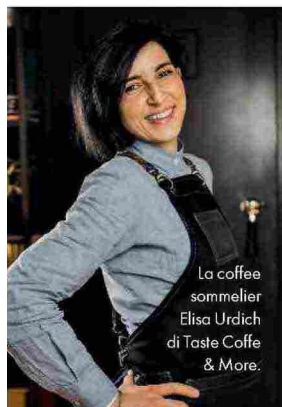
## Il percorso Dare forma a un'idea (e a un principio)

Avere una formazione specifica superiore per diventare imprenditori nel mondo food è possibile: per esempio c'è l'**Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo**, nata e promossa nel 2004 da Slow Food che, tra i suoi corsi, propone la laurea magistrale in Food Innovation & Management. In più l'ateneo di Pollenzo propone master della durata di un anno e dottorati di ecogastronomia ([unisg.it](http://unisg.it)). Da tenere d'occhio anche **Startup Italia**, il sito di informazione a tema con un intero canale dedicato a bandi, borse di studio e strumenti utili per chi vuole provare a far decollare la propria idea ([startupitalia.eu](http://startupitalia.eu)).

62ELLE



## ELLEcercolavoro



La coffee sommelier Elisa Urdich di Taste Coffe & More.

### Sommelier caffè

## COFFEE-LOVERS

**Il suo primo ricordo associato al caffè?**  
«Le colazioni con le amiche, quando frequentavo l'Istituto alberghiero. Ero inconsapevole della qualità del caffè, ma già rappresentava convivialità».  
**Come è diventata sommelier del caffè?**  
«Nel 2013 ho partecipato a una fiera e il mio cappuccino ha vinto come premio un corso di degustazione. Da lì ho continuato, approfondendo con corsi di formazione e in uno di questi, poi, ho conosciuto Fabio che è diventato mio compagno anche di lavoro. Nel 2017 abbiamo aperto a Treviso Taste Coffe&More dove organizziamo anche degustazioni».

### Qual è la peculiarità del caffè?

«Non è (solo) amaro e scuro! Vanta infiniti sapori. I caffè africani, ad esempio, hanno un sapore leggero, fruttato, mentre quelli latini sono più strutturati, con note di cioccolato».

### Cosa ama della sua professione?

«Mi piace far scoprire e veder crescere una comunità più consapevole. Gli italiani sono convinti che l'espresso sia l'unico possibile e diffidano delle estrazioni a filtro, liquidandole come "caffè annacquato". Io uso spesso un paragone: oggi scegliamo il caffè come venti anni fa il vino: rosso-bianco, stop».

### Quali skills bisogna avere?

«La formazione specifica è d'obbligo, in più la voglia di accendere i sensi e non smettere mai di assaggiare, di tutto».

### Abbinamenti col caffè consigliati?

«Da Taste, proponiamo una torta vegana a base di caffè con frutti rossi. E collaboriamo anche con la gelateria artigianale di Stefano Dassie, tre coni Gambero Rosso, per il loro sorbetto al caffè. Ci piace l'idea di fare network tra giovani realtà».

### I faux pas del caffè?

«Anche se lo faceva la nonna, non usate l'acqua di rubinetto per la moka e spegnetela prima che borbotti».



Alessandra Cesira Giovannini, Docente AMI (Ambasciatori Miele Italiano) di analisi sensoriale del miele.

### Sommelier miele

## API COOLTURA

### Il primo ricordo associato al miele?

«Io che disopercolo il miele con una forchetta in piedi su uno sgabello. La mia famiglia possiede un'azienda agricola nel bresciano e si è sempre occupata di apicoltura. Pur essendo allergica alle api, non ho resistito al loro fascino quando è arrivato il mio turno di dirigere l'azienda».

### Cosa ama della sua professione?

«Il fatto che ogni volta si ricominci tutto da capo. L'apicoltura è governata da una continua rinascita. Come docente, trovo gratificante far comprendere che la terra è il piatto in cui mangiamo e le api sono delle sentinelle dello stato di salute».

### Qual è la peculiarità del miele?

«È l'unico dolcificante salutare ed è impossibile da standardizzare. Il miele assorbe ogni aspetto del territorio in cui vivono le api ed è sempre originale, irripetibile».

### In cosa consiste l'analisi sensoriale?

«Usare i propri sensi come strumento per catalogare questo alimento, declinandolo per colore, aroma, consistenza e persistenza. La prima finalità di questa professione è aiutare gli apicoltori a valorizzare la produzione».

### Quali caratteristiche bisogna avere?

«Le competenze sensoriali si imparano e allenano. Il mio consiglio è scegliere corsi di formazione riconosciuti dall'albo. E non comprare mai mieli la cui provenienza non sia specificata».

### Quali tipi di miele consiglia di assaggiare?

«Non un Millefiori... Ci sono ben sei tipi diversi di miele che possono svelarne la principale ruota di aromi».



### Il percorso Di fiore in nettare

L'Italia è l'unico Paese al mondo che vanta un Albo ufficiale, istituito nel 1999 con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di persone qualificate a far parte dei gruppi di assaggio ed esprimere valutazioni sensoriali sul miele. L'albo è pubblicato su [albo.miele.it](http://albo.miele.it) insieme al calendario di corsi e altre opportunità di formazione in questo settore. La pagina [ambasciatorimiele.it/donne-dei-mieli](http://ambasciatorimiele.it/donne-dei-mieli) di AMI (Ambasciatori del Miele Italiano) è dedicata alle donne che hanno fatto della passione per le api e il miele una professione. Per informazioni, scrivere a [corsi.apoidee@gmail.com](mailto:corsi.apoidee@gmail.com).





Alessandra Poalini, sommelier dell'olio e proprietaria dell'azienda agricola Doria (a Piana di Sibari, Cosenza).

ELLEcercolavoro

### Sommelier olio

## IL "FILO" DI ALESSANDRA

Il colpo di fulmine con l'oro liquido?

«Un rito dell'infanzia, quando andavo a prendere l'olio novello dai nonni nell'azienda di famiglia della Piana di Sibari».

Qual è stato l'iter professionale?

«Non lineare. Ho fatto l'avvocato a Roma fino a quando un grave lutto mi ha messo di fronte a una scelta imprevista. Ho deciso di tornare in Calabria e prendermi cura delle terre della mia famiglia, facendo subito un corso da sommelier».

Cosa ama del suo lavoro?

«La creatività. Dieci anni fa, per fare un esempio, ho deciso di ideare otto diverse etichette di olio. Grande gratificazione è data anche dalla collaborazione coi ristoratori e nel vedere crescere una comunità di consumatori consapevoli».

Cosa significa per lei l'olio?

«Un filo. Che chiude il cerchio della raccolta nella nostra azienda agricola, dove produciamo anche pesche e agrumi, che mi lega ai miei clienti e che sa legare tra loro i sapori».

Sommelier dell'olio vuol dire...

«Descrivere il bouquet olfattivo di un olio, il cui profumo spazia da note di pomodoro a erba tagliata, saperne riconoscere gusto e persistenza. Il fine è la salvaguardia di una filiera d'eccellenza, quella dell'extravergine d'oliva. L'Italia è unica al mondo ma la concorrenza è agguerritissima».

Quali caratteristiche bisogna avere?

«Curiosità per profumi, sapori, e sapersi lasciarsi andare. Spesso i bambini colgono con precisione gli "odori di un olio" senza guida...».

I do e don't dell'olio?

«Non chiedersi mai qual è l'olio più buono ma pensare in termini di utilizzo e di abbinamenti. Il colore non influenza la qualità, i migliori profumano e lasciano la bocca "pulita"».



### Il percorso Dagli ulivi al frantoio

Per l'olio di extra qualità, ci vuole naso! Esattamente come nei vini, ci sono note che bisogna imparare a decifrare, allenando la propria abilità sensoriale a tutto tondo: vista, gusto e olfatto. Va da sé che occorre anche la conoscenza delle proprietà organolettiche che certificano — con esattezza chimica — la genuinità di un olio. **L'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva** di Imperia organizza corsi di diversi livelli in tutta Italia e online. Info: [info@onao.it](mailto:info@onao.it) - [onao.it](http://onao.it).

**La Fondazione Evoos School Italia** ([evooschool.it](http://evooschool.it)) promossa da Coldiretti, a Roma, ha tra gli obiettivi la formazione di professionisti del settore olivicolo.

### Sommelier aceto

## BALSAMO DIVINO

Se le dico aceto il primo ricordo che affiora è...

«Un gelato alla crema con gocce di aceto balsamico, che ho assaggiato intorno ai 10 anni quando ero in visita a Modena coi miei genitori. Una meravigliosa associazione di gusti».

Come ha iniziato la professione di degustatrice?

«Per frequentare la facoltà di Economia mi sono trasferita a Modena e dopo la laurea avevo imparato ad apprezzarne la cultura e le eccellenze gastronomiche, tra cui l'aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia Dop. Ho frequentato un corso trasformando la passione in lavoro, ricoprendo per varie aziende il ruolo di Brand Ambassador».

**La peculiarità di questo alimento?**

«È per certi versi "eterno". Matura in botti di legno anche fino a 300 anni e la sua magia è che ne basta una sola goccia per esaltare il gusto di ogni pietanza».

**Le qualità per svolgere questo lavoro?**

«Sensibilità visiva-gusto-olfattiva, competenze gastronomiche e conoscenza del disciplinare Dop e delle tecniche di produzione-invecchiamento. E mai smettere di allenarsi e seguire corsi».

**La parte più difficile del lavoro?**

«Fare chiarezza! Sull'aceto c'è molta confusione, specialmente all'estero. Purtroppo è uno dei prodotti più imitati al mondo, quindi è difficile, ma necessario, spiegare che il vero aceto balsamico tradizionale Dop è invecchiato almeno 12 anni in botti. Inoltre, la pandemia ci ha posto davanti all'ulteriore sfida: la promozione virtuale».

### Il percorso Tra antiche botti

L'aceto balsamico tradizionale Dop viene prodotto esclusivamente a Modena e Reggio Emilia. La **Consorzeria dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena** (a Spilamberto) organizza dei corsi strutturati e mirati a diffondere le tecniche di produzione e di assaggio dell'aceto balsamico. Info: [consorzeria-abtm.it](http://consorzeria-abtm.it). Sono molte le aziende produttrici che si fanno carico di diffondere la cultura del balsamico organizzando visite all'interno della propria acetia e degustazioni dei propri prodotti, tra queste **l'acetia di Canossa** all'interno della tenuta Venturini Baldini (info: [acetaiadicanossa.it](http://acetaiadicanossa.it)).

I do e don't dell'aceto balsamico?

«Mai usare un cucchiaino di metallo (che interagisce con l'acidità dell'aceto alterandone il gusto), ma assaporarlo in purezza: un paio di gocce su un cucchiaino di porcellana».

STEFANIA BONACINA



Chiara Giannuzzi, degustatrice di aceto balsamico Dop.

GETTY IMAGES

003600