Rassegna Stampa

ANNO 2020

Articoli online:

- 18 novembre 2020 **–** ***Lariomania, i prodotti km zero in un click a casa: dalla birra con more di gelso alle lucine con i bozzoli*** – Prima Como (Stephanie Barone);

- 18 novembre 2020 – Lariomania: prodotti locali per favorire l'inclusione lavorativa delle fasce più deboli – EspansioneTV (Redazione);

- 18 novembre 2020 – **Dalla birra di gelso (rosa) alle lucine coi bozzoli. Km 0 e bio in un clic con l'e-commerce Lariomania** – ConfCooperative Lombardia (Dalle Cooperative);

- 19 novembre 2020 **–** **Lariomania, al via il progetto buono, sociale e locale** – CiaoComo (Alessia Roversi);

- 19 novembre 2020 – **Il primo e-commerce dei prodotti del lago** – Il Giorno Como (Roberto Canali);

- 19 novembre 2020 – **Lariomania, il portale che fa conoscere i piccoli produttori** – Corriere di Como (Redazione);

- 18 dicembre 2020 – **Quest'anno scegliamo i regali solidali. Più buoni più utili –** People For Planet;

- 21 dicembre 2020 – **Conversescion 21 dicembre – Paola Minussi –** Ciaocomo Radio;

ANNO 2021

Articoli online:

- 22 gennaio 2021 - Lariomania, tutti i prodotti del lago di Como da mettere in tavola e non solo - Qui Como (Maurizio Pratelli);
- 6 febbraio 2021 – "Lariomania, Alessandro Gassmann: "Quattro eroi sul Lago di Como" – Qui Como (Maurizio Pratelli);
- 15 febbraio 2021 - TG POSITIVO LE BUONE NOTIZIE PUNTATA 4 – tg positivo (canale YouTube)
- 16 febbraio 2021 - A CiaoComo di mattina la presentazione del progetto – CiaoComo Radio, intervista radiofonica e diretta Facebook (Marco Romualdi)
- SERVIZIO - 9 marzo 2021 – TGR Lombardia, Edizione delle 19:30 in onda il 09 marzo 2021 – Servizio di Chiara Rancati
- 19 marzo 2021 - Cinque dolcezze comasche da gustare con la birra artigianale del Lario – CiaoComo (Redazione)
- SERVIZIO – 6 maggio 2021 – TGR Lombardia, Buongiorno Regione Lombardia – Servizio di Chiara Rancati

Cartaceo 2020:

- 19 novembre 2020 – Corriere di Como (Redazione)

Pag. XIII

Nasce Lariomania dove tutto è buono, sociale e locale

Online il portale e-commerce che fa conoscere i piccoli produttori

Nasce Lariomania, il portale di vendita online di prodotti che rispondono a tre valori: buoni, sociali e locali. Molto più di un sito e-commerce, Lariomania è il frutto della tenacia, del lavoro e della collaborazione tra cooperative del territorio che - come spiega **Francesca Paini**, presidente della cooperativa sociale Tikvà Economie Territoriali Inclusive - «promuovono il Lario attraverso prodotti agricoli figli dell'economia sociale, ovvero che producono lavoro».

Su *www.lariomania.it* si possono trovare decine di prodotti già disponibili: dalla birra alla mora di gelso (l'unica in Italia) alla farina di castagne, dal sale aromatico con le erbe locali ai fili luminosi di bozzoli. Il processo di acquisto è molto intuitivo: cliccando sul prodotto si trova la descrizione con le sue caratteristica di produzione, anche la distribuzione è ecofriendly poiché è possibile ricevere i prodotti attraverso consegne in bicicletta.

«È un'iniziativa che valorizza i piccoli produttori locali, preservando la biodiversità e tutelando la nostra madre terra attraverso un'offerta biologica che rispetta il prezzo del lavoro e la dignità delle persone che lavorano la terra e che oggi sono in difficoltà» dice **Anna Zottola**, referente locale di Slow Food, che ha espresso grande apprezzamento per l'iniziativa.

Lariomania ha incentivato la coltivazione di piante tipiche del Lario quali castagneti, gelsi (*a sinistra*, le preziose foglie di cui si nutrono i bachi) e ulivi (*sopra*, un migrante impegnato nella raccolta)

Lariomania nasce sulle orme di #Bacomania, altro importante progetto che ha rilanciato la gelsibachicoltura, un artigianato fortemente radicato per secoli nel territorio lariano. Una ripresa che ha coinvolto nuove attività e produzioni in sinergia tra Tikvà, l'impresa sociale Miledù, la cooperativa Auxilium e la Cooperativa Sociale Azalea, unite nel segno dell'agricoltura sociale il cui obiettivo è l'inclusione lavorativa di persone in difficoltà come giovani migranti, rifugiati, disabili e donne over 50.

Allo stesso tempo, l'agricoltura sociale riveste un importante ruolo nel rigenerare terreni agricoli in disuso. Ad oggi Lariomania si estende su circa 18mila metri quadrati di terreni agricoli abbandonati, nei quali sono state riattivate e mantenute piante da frutto tipiche del Lario quali castagneti, ulivi e gelsi. «Un'azione di recupero che contribuisce a valorizzare le tipicità del territorio e a contrastare fenomeni di abbandono» commenta **Domenico Peluso**, coordinatore del progetto.

- 26 novembre 2020 – il Settimanale (Cristiano Comelli)

Pag. XX

Oltre il Covid. Nel segno della sostenibilità

Lariomania: l'economia sociale che produce lavoro

"Un progetto per guardare oltre il Covid e andare avanti, perché non ci si può fermare alla pandemia mentre occorre invece coinvolgere il territorio e le comunità in un nuovo progetto che valorizzi la sostenibilità ambientale e i prodotti locali, nell'ottica della condivisione e dell'integrazione dei valori e delle persone". Più che un auspicio, è un vero e proprio impegno programmatico quello che Francesca Paini, presidente di quella Fondazione Scalabrini che si propone di offrire soluzioni abitative alla famiglie in difficoltà, presidente della Società Editoriale Lariana, fondatrice della cooperativa sociale Tikvà promotrice del modello di economia sostenibile #Bacomania e dal 2 giugno cavaliere della Repubblica per i meriti acquisiti con le attività della stessa Fondazione Scalabrini, rivolge a Como e ai comaschi al momento di presentare il nuovo progetto ecosolidale "Lariomania", filiazione diretta e consequenziale di #Bacomania e destinato dunque ad approfondirne il solco da una parte e dall'altra ad amplificarlo dal punto di vista dell'innovazione e della sperimentazione. Si tratta di un nuovo sito e-commerce dedicato alla vendita on line di prodotti coltivati nel territorio lariano e collegati alla filiera della gelsibachicoltura già collaudata attraverso l'esperienza formativa antecedente: le novità sono le farine di castagne, i sali aromatici per arricchire le carni, il pesce e le verdure, la birra alla mora di gelso (rarità assoluta essendo la prima del genere realizzata in Italia) e i fili luminosi di bozzoli ottenuti inserendo piccoli led nei bachi, si veda alla voce "design solidale". Ma il piatto forte dell'iniziativa rimane l'obiettivo strategico dell'inclusione nella comunità, poiché come spiega la responsabile della comunicazione di Tikvà Claudia Faverio "i valori del progetto, il lavoro solidale che c'è alle spalle e l'integrazione sono il cardine del portale che abbiamo realizzato, ancor più dei prodotti "buoni, sociali e locali" che proponiamo agli acquirenti". Partecipano al progetto l'impresa sociale Miledù, la cui responsabile Giulia Galera sottolinea la necessità di "un'agricoltura intesa come tutela del paesaggio e occasione di interazione e condivisione con persone svantaggiate da avviare al mondo del lavoro", la cooperativa sociale Auxilium e il centro socioeducativo Azalea di Tremezzo. Pierantonio Ferrari, presidente di quest'ultimo, dopo aver ricordato i prodotti di #Bacomania già apprezzati dai consumatori "come la confettura di marmellate fatta con le more di gelso raccolte dai richiedenti asilo, le tre tisane (invernale, rilassante e depurativa) ottenute in collaborazione con la cooperativa Il Sentiero di Morbegno specializzata nella coltivazione di erbe locali, e la birra di more di gelso Cocoon", aggiunge che "tra i compiti precipui del nostro intervento figurano il recupero di terreni abbandonati della tremezzina come uliveti e castagneti (da qui l'olio e la farina di castagne di recente produzione), e soprattutto l'affidamento del lavoro a soggetti in stato di disagio come le persone che ci vengono inviate dal Centro Psichiatrico di Ossuccio, cui si affiancano alcuni richiedenti asilo presenti nella zona". Le persone che lavorano sono al momento poche, non più di una decina in quanto, come spiega Francesca Paini, "non abbiamo finanziamenti che ci consentano in questi primi tempi di programmare in grande stile, e finora ci siamo avvalsi delle prestazioni di quelle parti di dipendenti che ogni cooperativa ci ha fornito, nei limiti delle rispettive possibilità. Nella fase di avvio il contributo dei volontari è infatti risultato determinante, e tale continuerà a essere ancora per qualche tempo se non riusciremo a percepire quei finanziamenti che potrebbero permetterci di coinvolgere più persone nel ciclo delle produzioni solidali". Le buone notizie tuttavia non mancano, a giudicare dall'interesse che Slow Food ha manifestato per Lariomania e che per Francesca Paini "rappresenta l'equivalente di una promozione a un esame scolastico". Come osserva la referente di Slow Food Anna Zottola, "conoscevamo già #Bacomania ma ora siamo sorpresi di quanto sia stato fatto in così pochi anni. Dal momento che Slow Food e Lariomania condividono le stesse strategie e le medesime finalità, la loro collaborazione è un fatto del tutto logico e normale: valorizzare i prodotti locali significa anche, per noi, ritrovare il legame con la nostra "Madre Terra", così come tutelare la natura significa anche rispettare il lavoro umano che c'è dietro. Slow Food sta prendendo corpo a Como come comunità del cibo e intende perciò promuovere le produzioni della filiera di Lariomania, che passa dalla raccolta al consumo mettendo a disposizione prodotti innovativi e di qualità che devono quindi essere venduti al giusto prezzo proprio per rispettare il territorio e le persone che vi lavorano, e lo farà applicando due forme di intervento particolari: rafforzando la comunicazione e aiutando i piccoli produttori comaschi a emergere dall'anonimato, per ora utilizzando il portale e poi, quando l'emergenza sarà alle spalle, riattivando il vecchio e gradito canale del negozio tradizionale, che ci permetterà di chiudere il cerchio e dare senso compiuto al trinomio territorio-inclusione-comunità".

SALVATORE COUCHOUD

- 17 novembre 2020 – La Provincia di Como (Marilena Lualdi)

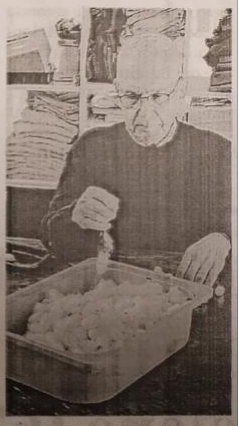
Tradizione e persone più fragili Il made in Como su Lariomania

L'iniziativa
Una piattaforma digitale con i prodotti tipici a cura di un gruppo di imprese sociali

Prendersi cura del territorio e delle persone più fragili è un'operazione tutta da raccontare. Perché si possano rafforzare ancora di più queste azioni virtuose. Sulle orme di Bacomania, nasce così Lariomania il portale di vendita online che offre uno spaccato veramente vasto a Como. Sul sito (www.lariomania.it) già 15 prodotti dalla birra alla mora di gelso (l'unica in Italia, apprezzata in diretta dall'esperto Andrea Zappa) alla farina di castagne, dal sale aromatico con le erbe locali alle tisane e ai fili luminosi di bozzoli. Con tre valori chiave, rimarcati ieri da Francesca Paini, presidente della Cooperativa sociale Tikvà – Economie territoriali inclusive: «Buoni, sociali e locali. Una collaborazione che promuove il territorio del Lario attraverso i prodotti agricoli, figli dell'economia sociale, ovvero che producono lavoro». Paini ha spiegato che queste bontà chiamano oltre i confini comaschi, infatti ci si è organizzati per spedizioni in tutt'Italia: «Ci rivolgiamo a tutti coloro che hanno voglia di sentire il profumo di Como. Faremo campagne mirate promozionali e molto ci aspettiamo dai giovani. È tempo anche di guardare oltre il Covid».

C'è un tifo speciale, quello di Slow Food ieri rappresentato da Anna Zottola. Che ha detto: « Vi conoscevamo come realtà singole, ora ecco questa rete che valorizza i prodotti locali, preservando la terra».

Una rete sorprendente, che ha visto oltre alla Tikvà, l'impresa sociale Miledù, la cooperativa Auxilium e la Cooperativa sociale Azalea. Il progetto, coordinato da Domenico Peluso, è così una formula di agricoltura sociale, che dà chance in particolare a giovani migranti, disabili e donne over 50 e una nuova vita anche a terreni agricoli in disuso. **M. Lua.**



La cura dei bozzoli di seta

Cartaceo 2021:

- 5 febbraio 2021 – Il Venerdì di Repubblica (Alessandro Gassman)

QUATTRO EROI SU QUEL RAMO DEL LAGO DI COMO

DI ALESSANDRO GASSMANN

ILLUSTRAZIONE DI ALBERTO RUGGIERI

#GREENHEROES L'UNIONE FA LA FORZA E GRAZIE AL PROGETTO "LARIOMANIA" SI RIQUALIFICANO I TERRENI ABBANDONATI

05 FEBBRAIO 2021 1 MINUTI DI LETTURA

Chi è che non ama le tisane, le birre artigianali, l'olio extravergine, il miele, i cosmetici naturali? A maggior ragione quando sono prodotti buoni, sociali, a chilometro zero, e comodamente acquistabili con un clic. Non stiamo parlando del solito e-commerce. Lariomania è un progetto di sviluppo locale del territorio che nasce sulle rive del Lago di Como, e che ha come obiettivo principale quello di coniugare la creazione di valore sociale con la tutela dell'ambiente e del paesaggio.

Il progetto si avvale della sinergia tra quattro realtà: Cooperativa Sociale Tikvà – Economie Territoriali Inclusive, l'impresa sociale Miledù, la cooperativa Auxilium e la Cooperativa Sociale Azalea. La principale attività è la riqualificazione di terreni abbandonati per recuperare colture tipiche del territorio del Lario – gelso, castagno, ulivo, apicoltura – che svolgono una funzione importante per la sostenibilità, contribuendo al mantenimento della biodiversità locale e alla prevenzione del rischio idrogeologico. Ecco che si ricostruiscono i muri a secco crollati, si puliscono i sentieri e le mulattiere, si vendono sul mercato beni alimentari e non realizzati con prodotti che altrimenti andrebbero scartati – ad esempio si usa il pane raffermo per la birra, in un'ottica di economia circolare. Ma l'attività delle quattro cooperative non si ferma qui.

Scopri tutti i #GREENHEROES

Lariomania ha già restituito al patrimonio pubblico circa 18 mila mq di terreni abbandonati, avviando il ripristino della fauna e della flora locale e lo status dell'ecosistema. L'operazione è fortemente improntata a promuovere l'inclusione lavorativa di persone in difficoltà, soprattutto giovani migranti, disabili e donne over 50. Per il loro impegno a favore dell'ambiente e del territorio e dei più deboli, le donne e gli uomini di Lariomania sono i *#Greenhe*roes di oggi.

Sul Venerdì *del 5 febbraio 2021*

- 14 febbraio 2021 – L'ORDINE (La provincia di Como)

Pag. III

NON SOLO AMAZON IN RETE LE COOP LOCALI

La fondatrice del portale di e-commerce solidale Lariomania racconta come sia possibile stare sul mercato delle vendite online con prodotti a chilometro zero: un'idea nata da un filo di seta che collega passato e futuro

FRANCESCA PAINI

Si scrive "vendita on line", ma a casa nostra si legge "territorio" e "collaborazione".

Ve lo racconto con una storia che nasce da una follia: l'idea, ostinata, di riportare la gelsibachicoltura nella città della seta. Siccome sembrava una follia l'abbiamo chiamata #bacomania, e nel suo nome ne abbiamo fatte di tutti i colori: ristoranti che hanno cucinato gelso, prime ballerine della Scala che hanno volteggiato tra i telai del Museo della Seta, dimostrazione in anteprima nazionale di nuovi macchinari per la filatura da tavolo... E poi prodotti a base di gelso: un prodotto all'anno per incuriosire i comaschi e far "toccare con mano" (in realtà per lo più col palato) che la gelsibachicoltura è una filiera generosa che non porta solo ai bozzoli.

Marmellate e fili di luce

La marmellata al gelso è stata la prima testimonial del progetto nel 2018, e poi nel 2019 sono venute le tisane e i fili di luce nei bozzoli, e nel 2020 la birra alla mora di gelso (niente spoiler: il prodotto del 2021 ve lo diciamo in novembre!). E il commercio on line? Arriva... ma ci serve ancora un attimo.

Perché la marmellata bisogna farla, i gelsi vanno potati, i bachi allevati, le more e le foglie di gelso vanno raccolte... e noi siamo una cooperativa sociale che ama collaborare. Anzi di più: noi crediamo che il futuro sia nella collaborazione... e quindi abbiamo collaborato. Per fare il nostro "lavoro sociale" abbiamo innanzitutto coinvolto cooperative della rete che danno lavoro e aiuto a persone in difficoltà, e quindi dalla Cooperativa Sociale Tilvè - Economie Territoriali Inclusive è nata una sinergia con l'impresa sociale Miledì di Como, la Cooperativa sociale Auxilium e la Cooperativa Sociale Azalea di Tremezzina, e con loro abbiamo iniziato la produzione a partire da una raccolta di more di gelso come forse a Como non si vedeva da un bel po'. I numeri erano ancora piccoli e i nostri canali di vendita per passaparola e piccoli eventi bastavano e ci davano pure un mucchio di soddisfazioni: il primo anno - ad esempio - le 100 marmellate di gelso sono andate esaurite in meno di 15 giorni!

Ma il 2020 è arrivato per tutti, e non è stato facile neanche per noi. Zero mercatini, zero eventi, niente mese della #bacomania, niente laboratori di bachicoltura nelle scuole... niente di niente. E qui ci è venuta in soccorso la storia. In passato, alle loro origini, le cooperative sono nate dai poveri: da persone in difficoltà che hanno messo in comune i loro problemi per cercare soluzioni insieme. Così dalla fame sono nate le prime cooperative di consumo che calmieravano i prezzi del pane e vendevano a credito, dallo sfruttamento e dalla disoccupazione sono nate le cooperative in cui i soci si garantivano lavoro regolare, dai debiti degli operai e degli artigiani è nata la spinta che ha fatto nascere il credito cooperativo. E dal lockdown e dall'isolamento causato dal Covid è nata #Lariomania: una piattaforma di vendita on line di prodotti "buoni, sociali e locali", figlia del nostro desiderio di continuare a dare lavoro a persone in difficoltà dando valore e visibilità al nostro territorio.

I risultati del primo mese sono positivi: cento clienti e quasi 4 mila euro di fatturato

Ora è importante attivare una sinergia anche con i piccoli commercianti

Alcuni dei prodotti delle cooperative comasche venduti attraverso il portale Lariomania

Sulla piattaforma sono disponibili tutti i prodotti di #Bacomania, ma anche le altre produzioni tipiche delle cooperative della rete, e speriamo che presto altri produttori sociali e locali si possano aggiungere.

Da metà novembre chi visita la pagina www.lariomania.it può scegliere tra generi alimentari e cosmetici, bevande e oggettistica attenti alla natura e alla qualità (buoni), capaci di dare lavoro e sostenere lo sviluppo (sociali) e tutti prodotti sulle rive del lago (locali). Ci sono prodotti tradizionali e noti come il miele di acacia o millefiori e altri del tutto originali, unici in Italia come la Cocoon beer, una birra artigianale arricchita dal tono dolce della mora di gelso che dà alla birra una rara colorazione rosata, e prodotti sostituendo parte del luppolo con il "pan possc" secondo una ricetta anti-spreco che sta prendendo piede. Anche le confezioni (in carta) sono recapitate in bicicletta da un collaboratore di una delle cooperative.

Risultati incoraggianti

I risultati del primo mese sono incoraggianti: 100 clienti (da Verona ad Alessandria), quasi 4 mila euro di fatturato, e un migliaio di visitatori che hanno curiosato tra le pagine del sito, e abbiamo tanti progetti per il futuro: ad esempio coinvolgere altri partner locali e gemellarci con produttori buoni, sociali e locali di altri territori, per offrire ai nostri clienti ogni mese nuovi stimoli e curiosità.

Da cooperative, ci siamo anche chiesti come coinvolgere i commercianti interessati: sappiamo bene che la situazione del piccolo commercio è critica, e che la crescita delle vendite on line può solo acuire una situazione difficile. Ben più complesse sono le soluzioni a questo problema, ma ci è parso importante aprire anche a loro uno spazio di collaborazione: due prodotti "ambasciatori" (la birra e il sale aromatico) sono a disposizione dei commercianti che vogliono collaborare al progetto, convinti come siamo che da ogni incontro nascano opportunità e che quindi anche collaborare con i commercianti interessati potrà essere l'inizio di nuove strade.

Così è successo che un filo di bozzolo ha tessuto una rete collaborativa aperta e solidale. Così succede forse sempre quando si pensa a se stessi come un soggetto di una comunità che ha l'opportunità di fare la sua parte per cucire gli strappi, perché una comunità accogliente per chi è fragile sa essere accogliente per tutti. Così è successo a noi, collaborando. Perché cooperare è un lavoro per cooperative, certo. Ma è una occasione per tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'AUTRICE

FIGURA POLIEDRICA DEL TERZO SETTORE

Francesca Paini

Francesca Paini da sempre lavora nel terzo settore. Membro di presidenza di Confcooperative Insubria e della presidenza regionale di Federsolidarietà Lombardia, è presidente di Fondazione Scalabrini e co-fondatrice della cooperativa sociale "Tilvè - Economie Territoriali Inclusive". Ha dato vita al progetto #Bacomania per la ripresa della gelsibachicoltura a Como ed è divenuta consigliera del Museo della Seta di Como. Coordina il progetto nazionale "RI-Costituente: la Costituzione del 2050" che promuove la partecipazione civile dei giovani. È stata nominata Cavaliere al Merito della Repubblica dal Presidente Mattarella. Fa parte dell'area azione del blog "Leproposte - il futuro è cooperare" e della rivista Impresa Sociale.

- 26 febbraio 2021 – COMOZERO

Pag. X

Dal lago alle cucine stellari di Parigi, con tappa dolceamara (per amore) in Australia. "E quando ini

COM'È DOLCE LA TOUR

La straordinaria storia della pasticcera comasca che ha con

di **Chiara Taiana**

Se c'è una luce di speranza per chi crede che il Pan di Spagna nasca già confezionato, che la ricetta della torta al cioccolato sia aprire una busta di preparato e versarlo in una teglia o che la vanillina sia un deodorante per ambienti, beh questa è **Valentina Lanzini**.

Perché lei, pasticcera trentatreenne comasca con un curriculum da far schizzare la glicemia alle stelle, è sì arrivata a un passo dal diventare sous-chef dello stellatissimo Alain Ducasse, ma quando ha iniziato era una di noi, tutta inciampi e dolci preconfezionati. E la sua è una storia veramente bellissima - piena di successi, traguardi straordinari, esperienze da sogno e certamente anche di tanta fatica e qualche rammarico - anche per questo.

Il liceo sbagliato lasciato dopo due anni, un diploma in informatica e poi la decisione di seguire una passione nata assolutamente per caso.

"Non ho mai fatto una scuola di pasticceria, anzi, ero una di quelle che compravano la pastafrolla già pronta - rivela - Poi un giorno mi sono detta 'Perché non provare a farla da me?' e lì è iniziato tutto".

Qualche corso qua e là e poi l'idea: "Un giorno mi sono presentata alla pasticceria Luisita - racconta - ero pronta a pulirgli tutto il laboratorio pur di stare a guardare come lavoravano e mi hanno presa. Poi ho provato ad andare in altre pasticcerie ma spesso non mi volevano perché non avevo frequentato nessuna scuola, anche se avevo molta più grinta di tanti".

Fino alla decisione, apparentemente suicida, di andare a lavorare nel laboratorio di un grande supermercato. Fine delle ambizioni? Macché.

"Al contrario: ho avuto la fortuna di avere come capo una pasticcera bravissima che mi ha insegnato tanto - spiega - e poi in una pasticceria alla prima torta non perfetta sei fuori, in un supermercato la gente compra anche le torte non bellissime e così ho potuto provare

ziai non avevo mai frequentato alcun corso di cucina. Ci ho messo grinta e passione"

EIFFEL DI VALENTINA

quistato i palati più raffinati. Partendo da un supermercato

Valentina Lanzini: pasticcera comasca di 33 anni, ha inseguito la sua passione arrivando fino alla brigata di Alain Ducasse, nel ristorante Le Jules Verne sulla Tour Eiffel, ma anche lavorando con Gualtiero Marchesi e da Berton al Lago

all'infinito".

E dopo due anni ecco un nuovo sogno da inseguire, quello di provare a lavorare da Pierre Hermé, una divinità mondiale in fatto di pasticceria.

"Sono andata a Parigi per parlare con un amico dei miei genitori, chef al Caffè Armani – racconta – e alla fine mi sono fermata a lavorare con lui".

Dopo tre anni, però era ora di cambiare di nuovo: "Iniziava a essere tutto troppo ripetitivo - spiega - ho iniziato a inviare curriculum finché mi ha chiamata Alain Ducasse, chef del ristorante Le Jules Verne sulla Tour Eiffel. È stato fantastico, ogni mese si cambiava completamente la carta, era tutto un vedere cose nuove. E poi mi ha proposto di diventare suo sous-chef".

Una proposta irrinunciabile a cui Valentina ha detto…di no. Per amore.

"Ho deciso di seguire il mio fidanzato in Australia e quando è finita mi sarei mangiata le mani pensando a quello a cui avevo rinunciato, così ho deciso di tornare a casa e provare a ripartire".

Una stagione al Golf di Villa D'Este, un passaggio da Gualtiero Marchesi a Milano e due anni come responsabile della pasticceria del ristorante Berton al Lago a Torno, giusto in tempo per appuntarsi al petto una stella Michelin. E poi? "Poi basta, i ritmi erano insostenibili, non avevo più una vita, non vedevo più i miei amici e la mia famiglia. Così mi sono fermata".

Ed è iniziata la seconda parte della sua vita: "Oggi faccio da consulente a ristoranti che vogliono cambiare la loro carta dei dolci o preparare qualcosa di particolare, faccio formazione, tengo corsi a casa e insegno a ragazzi disabili e ai futuri pasticceri all'Enaip e al Cfp - racconta - il mio obiettivo? Evitare che al loro primo stage si presentino con la faccia da tonno che avevo io quando ho cominciato".

Trovate le creazioni di Valentina su Instagram vl_valentina_lanzini. Se invece volete seguire uno dei suoi corsi scrivetele a lanzinivalentina@gmail.com