



# FORUM YOUNG school

CIBUS

FARE ECONOMIA  
CON LE PROPRIE PASSIONI.

[www.forumyoung.it](http://www.forumyoung.it)

# FORUM YOUNG school



Il cibo è olfatto, è vista, oltre che sapore. Diamo valore al cibo italiano, alla sua eccellenza, al suo mix unico.

**VALENTINA LANZA**  
| LA ZUCCA VIOLA |

**FRANCESCA TASSANI**  
| FOOD BLOGGER |



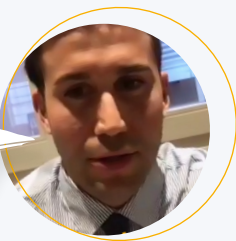
**ANDREA AMADORI**  
| FRANTOIO CILLO |  
Dietro un'attività di famiglia legata al mondo del food c'è sempre molto di più del "solo" lavoro. C'è la propria storia, una passione che parte da lontano, le radici del proprio successo.

Italianità e miscela di sapori: è la meravigliosa forza del cibo del Belpaese.



**JACOPO TREBBI**  
| CONDUTTORE |

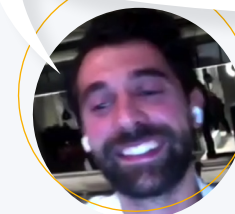
"...una passione che parte da lontano, le radici del proprio successo"



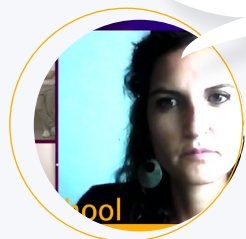
"Credo sia importante considerare la propria professione come un percorso che parte da dati concreti e analisi di mercato"

"Il cibo è piacere, ci dona piacere"

"Accanto a passione, rigore e precisione è fondamentale che ci siano leggerezza, divertimento e quel pizzico di follia."



**EMANUELE POLLINI**  
| CHEF THE STOLEN ARTICHOKE |



**SILVIA MAFFONI**  
| MEDICO SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE |

Il cibo è piacere, ci dona piacere. Per questo è importante mantenere un rapporto equilibrato con la nostra tavola. Per il nostro corpo, la nostra salute, il nostro umore. Non giudichiamo sempre il cibo: ricordiamoci che è – anche – solo bellezza. Che porta bellezza!



**LORENZO VACCA**  
| NURAXI |

Credo sia importante considerare la propria professione come un percorso che parte da dati concreti e analisi di mercato. Proprio per questo spesso si riesce a evolvere: grazie alla comprensione del "punto di partenza", alla capacità di costruire qualcosa ad hoc, di cambiare e riadattarsi se necessario.

Accanto a passione, rigore e precisione è fondamentale che ci siano leggerezza, divertimento e quel pizzico di follia. A me per esempio dicono sempre che sono pazzo. In effetti mi sento di avere la responsabilità di aver aperto due locali ma ancora me la godo, perché me ne mancano da aprire almeno 5 o 6.

Le **PERSONE** sono il fattore comune a tutte le trasformazioni.  
Tanti che lavorano insieme sono in grado di **CREARE L'IMPENSABILE**. Di base ci deve essere il sogno.  
Cercare quello che ci fa stare bene. I confini sono un mito culturale. La **PASSIONE** è ciò che ci muove.  
Accettare il **VIAGGIO** come un percorso. **MOBILITÀ**: andare verso quello che cerco. L'importante è fare il primo passo.  
**SPERIMENTARE** sempre, non chiudere le emozioni ma viverle.



Interagire, confrontarsi in relazione al food e ascoltare racconti su passioni e attività professionali di successo nel settore fa stare bene perché tutti amiamo mangiare, degustare, scoprire nuovi ingredienti e abbinamenti!

Young Presenter della puntata è stata Valentina Lanza, grande appassionata di food come elemento identitario e culturale, Communication Marketing Specialist nel settore.

E molti di noi amano cucinare, coltivare e veder nascere i frutti della terra, informarsi sulle nuove frontiere del cibo e su come queste siano strettamente connesse al tema della sostenibilità ambientale.

# Notebook

FORUM  
**YOUNG**  
school

Main partner

Thanks to

visualitica



technacy

OROGEL