



valentina raffaelli
media kit

www.valentina-raffaelli.com

valentina.raffaelli@gmail.com

+31 (0)6 86 15 66 55



mi chiamo
valentina
raffaelli sono
una **consulente**
e food creator,
cuoca e autrice
con una spiccata
sostanziosa
di immagine e
racconto.

women in food

Il premio del Corriere della Sera dedicato
alle donne del cibo.

Tra le 20 donne dell'anno 2022
secondo Cook del Corriere della
Sera che si sono distinte, creando,
innovando e scegliendo di far
crescere il settore.

Angela Frenda - Cook - Corriere della Sera





cosa faccio

Sono laureata in Architettura allo IUAV di Venezia e specializzata in Design degli Interni al Politecnico di Milano; ho lavorato come set designer e stylist, curando produzioni per brand di prodotto ed editoriali per riviste di settore in giro per l'Europa per dieci anni fino a quando ho cambiato strada per dedicarmi al cibo.

Creo contenuti strategici per la comunicazione di aziende e brand con i quali condivido principi e filosofia. Lo faccio attraverso diversi mezzi comunicativi che spaziano dalle **parole e la scrittura, alla grafica e la fotografia**, sia per canali digitali che analogici.

Mi occupo di **ricerca e divulgazione di cultura culinaria**, in modo particolare legata ai temi dello scarto, della **biodiversità e sostenibilità**.

Dopo aver fatto parte delle brigate di rinomati ristoranti, ora mi dedico a progetti di **resident chef** per periodi temporanei, portando il mio concetto di cucina in luoghi ed esperienze diverse.

Sono **autrice di libri di ricerca culinaria e ricette** per Corraini Edizioni e Guido Tommasi Editore e talvolta scrivo per giornali e riviste a tema cibo.



i miei valori

“Ho un punto di vista insolito e originale sul cibo, con occhi da designer e sensibilità da cuoca.”



attenzione all'estetica

creatività

sostenibilità

ricerca

storytelling

i miei canali

Mi muovo in maniera variegata tra i canali di comunicazione. spaziando tra copywriting e scrittura, fino alla produzione fotografica e grafica di contenuti visivi. Mi occupo di formazione e venendo dal mondo del design ho una spiccata creatività e senso estetico che applico ad ogni livello del mio lavoro, dal cibo, alla presentazione di un brand, fino ai contenuti social.

pubblicazioni e articoli

Ho **pubblicato 3 libri** di cultura gastronomica ed è in arrivo un libro di ricette. Scrivo e creo contenuti di approfondimento e diffusione culturale per **riviste e giornali nel settore food**.

instagram

Followers: 8.820
Engagement Rate: 4.6%
Crescita del profilo/anno: +95%
Impression Stories/media 30 giorni: 1.900
Hashtag: #scartiditalia
#nowaste
#cucinarecongliscarti
#sostenibilitàatavola

Ho ideato una serie di **dirette live su Instagram** sul tema della sostenibilità a tavola invitando persone molto conosciute e autorevoli sul tema, con l'intento di confrontare e riflettere su approcci diversificati al concetto di sostenibilità alimentare.

newsletter - progetto editoriale

Sto per lanciare un **corso di formazione e approfondimento** sotto forma di newsletter per professionisti del settore alimentare, content creator, food blogger o semplicemente per curiosi. Ogni mese un capitolo dedicato ad uno o più vegetali poco noti, dei quali esploreremo tradizioni, usi, gusto e curiosità, con ricette letture consigliate e tanti spunti culinari e di riflessione.

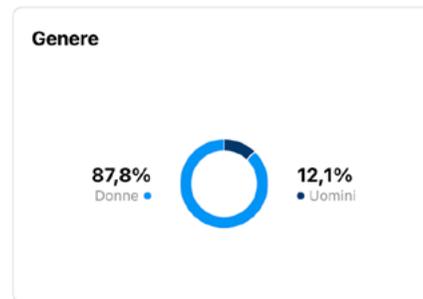


la mia community

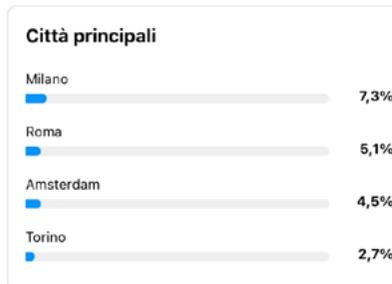
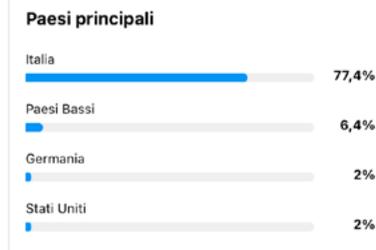
Sono stata definita una trendsetter, ne da conferma la mia community composta da molti giornalisti, creative director, food blogger e creator, curatori, case editrici e innovatori del mondo del cibo.

Il mio racconto online ha un forte carattere personale, un senso estetico molto riconoscibile e negli anni si è rafforzata la nicchia di persone che segue il mio profilo. E' un pubblico molto attivo, che interagisce con i contenuti sia in modo pubblico che in messaggi diretti.

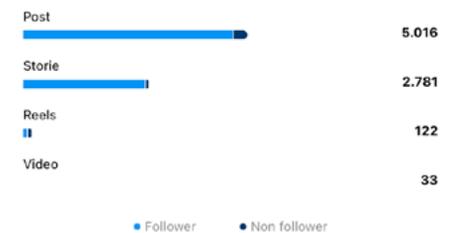
Quando ho lanciato progetti personali come una serie di dirette sul tema della sostenibilità alimentare, ho riscontrato grande interesse e partecipazione; hanno subito aderito personalità con un vasto seguito che mi hanno dato riscontri molto positivi sui feedback ricevuti.



Pubblico raggiunto



Copertura dei contenuti



Impression 81.388
rispetto a 7 mag - 13 mag -8,3%

Attività del profilo 480

Visite sul profilo	476	-8,3%
Tocchi sul link esterno	4	+33,3%

* i dati riportati risalgono a maggio 2023

i miei servizi

Collaboro con aziende, territori e brand per creare contenuti strategici di promozione, con un'immagine eloquente e di forte impatto grafico, seguendo principi di coerenza e trasparenza.

brand partnership

ideazione di progetti strategici di comunicazione e promozione

content creation

foto, video, copy e concept per canali social e campagne promozionali aziendali, menu, ricette ed esperienze culinarie narrative

grafica e immagine coordinata

art direction e immagine coordinata (illustrazioni, fotografie, testi e layout grafico) per contenuti digitali e analogici per aziende e food brand

food storytelling

racconto storie di prodotti, di eccellenze, di tradizioni e territori attraverso parole e immagini

formazione

sviluppo di progetti di contenuto e divulgazione e live streaming e dirette per approfondire tematiche sensibili, formazioni e workshop aziendali o per privati

alcuni clienti

CONSIGLIO DELLA SIDA
Living[®]

CONSIGLIO DELLA SIDA
COOK

**LA CUCINA
ITALIANA**


Slow Food[®]

**ALTA
BADIA**
Dolomites - Italy

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Q

 **Corraini
Edizioni**


Festivaletteratura



brand partnership

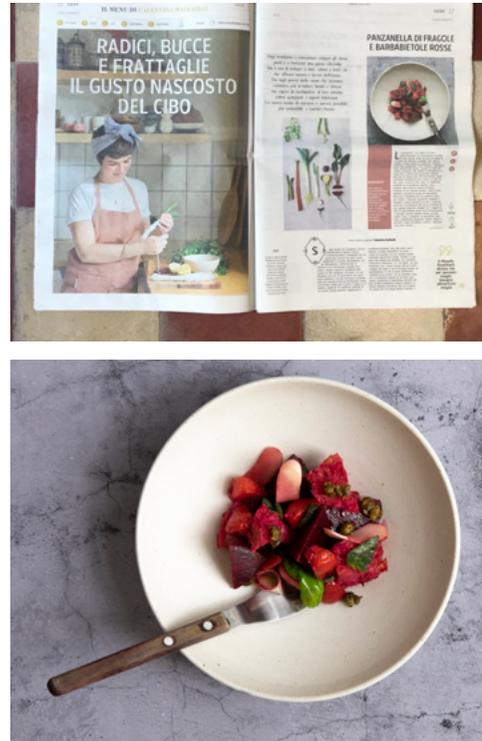
Ho creato una campagna per **Cook - Corriere della Sera** il cui brief era la cucina degli scarti. Ho proposto di indagare il **tema dello scarto** sotto diversi punti di vista, intendendo non solo ciò che buttiamo, ma prendendo in considerazione l'intera pianta, dal germoglio, alla radice passando per frutti e foglie e ovviamente bucce. E' così nato il **progetto: Radici, bucce e frattaglie, il lato nascosto del cibo.**

La ricerca condotta ha portato alla stesura di un menù di 7 portate con piatti di facile realizzazione, che seguissero questa tematica, facendo riferimenti in parte alla tradizione culinaria italiana, in parte a nuove idee e re-interpretazioni. Ho testato le ricette, le ho realizzate e fotografate in styling molto puliti, dalla forte riconoscibilità. Il testo e lancio online che hanno accompagnato il menu hanno supportato la diffusione del progetto.

immagine campagna



editoriale



ricette, styling e fotografie



content creation

grafica e immagine
coordinata



Collaborazioni social



[Visualizza insight](#) [Promuovi post](#)



Placato a bluc_lucaboscardin e altri 185
valentina.raffaelli Il grembiule è come un vestito. Ho ricevuto in regalo questi due bellissimi grembiuli da lavoro di @qooqerworkwear e già li amo! I colori sono stupendi, i dettagli delle cinghie e delle tascone e anche il

visual per promozione
social



menu, ricette ed esperienze
culinarie narrative



1. grafica e immagine coordinata PIZZICaROLA Roma

Per questa nuova e innovativa bottega alimentare a Roma (premiata da Gambero Rosso come novità dell'anno 2022), ho realizzato l'intero concept di comunicazione e immagine coordinata: logo, biglietti da visita, packaging, etichette, borse, timbri grafiche nello spazio come per esempio gli stickers giganti sulla vetrina. Ho realizzato la pagina instagram, la campagna promozionale di lancio, tra cui una di guerrilla marketing e alcune animazioni per storie instagram.

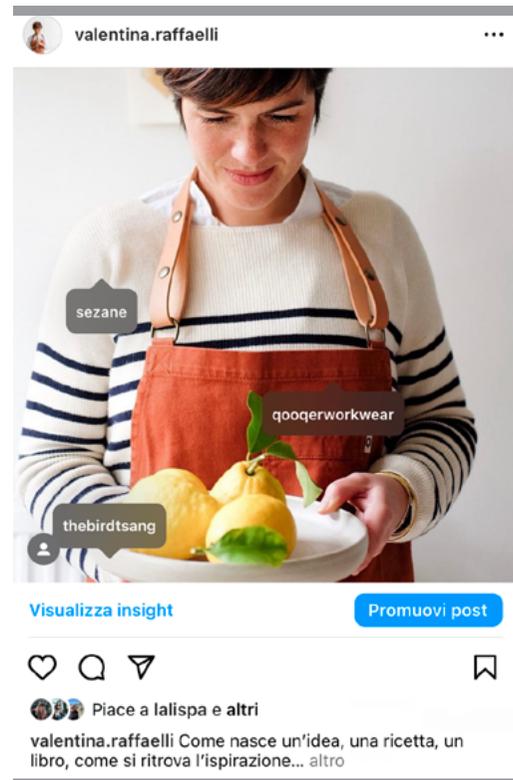
Le illustrazioni sono opera del mio compagno, Luca Boscardin, con il quale spesso collaboro.



2. collaborazioni

Quoqerworkwear + Sezane + thebirdtsang

Alcuni post singoli e caroselli nel mio account instagram di collaborazione con il brand di abbigliamento da cucina Quoqerworkwear insieme a Sezane.



3. visual per promozione social ILARIA I.

Per la collezione primaverile di piatti grafici di Ilaria I. ho realizzato una serie di foto e di styling attorno al tema della colazione. Fotografie, styling e food styling sono stati completamente realizzati da me.



4. menu, ricette ed esperienze culinarie narrative

Ho diversi anni di esperienza in brigata nella cucina di rinomati ristoranti. Ora mi dedico a residenze come chef ed esperienze culinarie narrative, in cui una tematica o la storia diventano il filo conduttore dei piatti creati e presentati. La mia cucina è fresca, colorata e i piatti molto grafici. Realizzo anche menu per aziende o editoriali, per promuovere prodotti. Di seguito alcuni piatti creati per contenuti diversi.



food storytelling

Il racconto di una visita ad una produzione di Parmigiano Reggiano attraverso foto e video nelle storie di Instagram. Lo stile delle foto è molto pulito e il racconto diretto e se necessario in più lingue. Mi piace accompagnare le persone all'interno di una storia. Vedi storie in evidenza. Analoghi racconti: Acetaia Giusti, aceto balsamico di Modena, Colatura di Alici di Cetara, I sapori d'autunno in Alta Badia.





**Mi farebbe piacere
iniziare a conoscerci
e capire insieme su
quali progetti potremo
collaborare**

valentina.raffaelli@gmail.com

+31 (0)6 86 15 66 55

www.valentina-raffaelli.com



grazie.