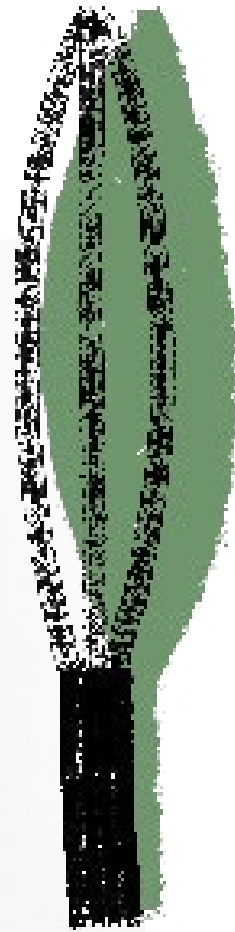


valentina raffaelli
media kit

www.valentina-raffaelli.com

valentina.raffaelli@gmail.com

+31 (0)6 86 15 66 55



mi chiamo
valentina
raffaelli sono
una **creativa**,
curatrice
e **food creator**,
cuoca
e autrice di
libri di ricerca
culinaria



la mia ricerca e
formazione mi
hanno portata
ad avere un
approccio unico,
innovativo e
s sofisticato sul
cibo e su temi di
sostenibilita' e
biodiversita'



il mio percorso

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.

Sono **autrice di libri di ricerca culinaria e ricette** per Corraini Edizioni e Guido Tommasi Editore e scrivo per giornali e riviste a tema cibo tra cui Cook del Corriere della Sera.

La mia comunicazione passa 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**.

Sono cuoca, ho fatto parte delle brigate di rinomati ristoranti per alcuni anni e ho guidato delle cucine in progetti di **resident chef**, portando il mio concetto di cucina in luoghi e contesti diversi.

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



libri

Ho pubblicato due libri (rispettivamente il terzo e quarto) negli ultimi due anni, che parlano di argomenti analoghi trattati in modi e con tagli diversi: le verdure nella loro biodiversità e unicità ricercate nella tradizione culinaria italiana, in *Scarti d'Italia 2*; composizioni variegiate per reinterpretare in modo unico il concetto di insalata in *Insalate per un anno*.

Guido Tommasi Editore



lo sviluppo

Entrambi colmano un vuoto nel mercato editoriale e sono stati accolti dalla stampa e dalla critica con grandissimo entusiasmo.

Le collaborazioni con fotografi e illustratori li rendono, in modi molto diversi, dei mezzi di comunicazione estremamente potenti e dei meravigliosi oggetti di divulgazione.

PATATA

La patata - *Solanum tuberosum* - è il tubero più celebre e diffuso, introdotta dalle Americhe in Europa nel tardo XVI secolo come curiosità botanica, impiegò altri cent'anni per iniziare ad affermarsi come alimento. Le foglie e i fiori della pianta di patate presentano un'alta concentrazione di solanina, una sostanza tossica presente nei tuberi non maturi e che può svilupparsi anche nella zona della buccia, se la patata è danneggiata o esposta a luce eccessiva. Meglio quindi non mangiare la buccia se è molto rovinata o troppo vecchia, rimuovere sempre i germogli e le eventuali parti verdi e conservarle al riparo dalla luce e dal calore. Anche per questo tubero che ci è così familiare è bene allenarci a pensare al plurale: la famiglia delle patate comprende infatti molte tipologie diverse, oltre alle 2-3 più diffuse nella grande distribuzione, che ci siamo abituati a usare per quasi tutte le preparazioni. In realtà, si potrebbe affermare che ogni ricetta ha la sua patata ideale, e che alcuni tra i più famosi piatti a base di patate sono nati proprio in funzione della varietà coltivata in quella specifica zona e delle sue peculiarità. In generale, le patate a pasta gialla si prestano a essere cucinate arrosto, fritte o lessate; puré e gnocchi vanno d'accordo con le patate a pasta bianca, più farinose; le patate novelle, invece, si consumano al forno o alla brace, senza sbucciarle. In Italia se ne contano più di trenta varietà, sparse nel territorio: nelle prossime pagine ve ne presentiamo alcune.

POTATOES

The potato - *Solanum tuberosum* - is the most famous and widespread tuber. Introduced from the Americas to Europe in the late sixteenth century as a botanical curiosity, it took another hundred years to become established as a foodstuff. The leaves and flowers of the potato plant have a high concentration of solanine, a toxic substance found in unripe tubers that can also develop in the peel area if the potato is damaged or exposed to excessive light. It is therefore better not to eat the skin if it is very damaged or too old, always remove the sprouts and any green parts, and store them away from light and heat. We should train ourselves to think in the plural even with this tuber that we are so familiar with: the potato family in fact contains many different varieties, in addition to the 2-3 most common ones found on the market, which we use for almost all recipes. In fact, it could be argued that every recipe has its own ideal potato, and that some of the most famous potato dishes have come about precisely because of the variety grown in that specific area and its characteristics. In general, yellow potatoes lend themselves to being roasted, fried, or boiled; mashed potatoes and gnocchi are best with white potatoes, which are more floury; new potatoes, on the other hand, are eaten baked or barbecued, without peeling them. In Italy there are more than thirty varieties: here are some of them.



Zucca cruda marinata, funghi cardoncelli e cime di rapa

Ingredienti
1 zucca Hokkaido
1 mazzetto di cime di rapa
8-10 funghi cardoncelli
di media grandezza
30 g di funghi porcini secchi
olio
1 cipolla

Per il condimento
olio extravergine d'oliva
aceto di vino bianco
il succo di 1/2 limone
sale
pepe

La sera prima mettete a bagno in acqua fredda i funghi cardoncelli. Scolateli, scuoteteli sotto l'acqua corrente e metteteli in una casseruola con acqua fredda, una foglia di alloro e una cipolla tagliata a quattro. Fate cuocere a fiamma bassa per circa 25 minuti. Salate solo a cottura ultimata. Nel frattempo, tagliate la zucca a metà e poi in quarti, ripulite dai filamenti e dei semi (che potete tenere da parte per tostare) e tagliate la buccia che, seppur edibile, risulterà difficile da affettare a crudo. Con una mandolina create delle fettine sottili sulla sezione a C del quarto di zucca. Disponetele in un piatto e cospargetele di sale e aceto bianco: lasciatele marinare per circa mezz'ora. Mentre la zucca riposa in marinatura, preparate le cime di rapa. Salate le foglie più tenere e le ciuffe, eventualmente tagliando a metà quelle più grosse, e portatele in una terrina. Conditole con un'emulsione d'olio extravergine d'oliva (due cucchiaini da cucina), il succo di mezzo limone e sale a piacere. In ultimo, affettate i cardoncelli a fettine di circa 5 millimetri e ripassateli in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato. Rosolateli su entrambi i lati, e disponeteli su dei fogli di carta assorbente per rimuovere l'eccesso d'olio, quindi salate e finite con una spolverata di pepe. Cospargete l'insalata mescolando le cime di rapa e i funghi, eventualmente aggiustando di sale, e disponete sopra i riccioli di zucca marinata e i funghi cardoncelli ancora caldi e croccanti.



Questo insalata è un vero affettone e al suo colori, elaborato in modo molto fresco e insolito. La zucca cruda marinata, affetti, non si usa spesso, ma dona una piacevole croccantezza e inaspettato dolcezza all'insalata. Anche le cime di rapa, che di solito vengono ripassate in padella o sono destinate ad uno delle paste più celebri della cucina pugliese, sono qui usate crude, un modo per esaltare la loro delicato piccantezza.



perche' parto dai libri?

Perche' ideare questi due progetti, elaborarli in questo modo, cercare i professionisti giusti per affiancarmi e infine raccontarli al pubblico, puo' essere considerato un modello creativo di quello che potrei fare per brand e aziende:

- Ideazione di progetti unici e originali
- Individuazione brecce di mercato
- Lavoro curatoriale di ricerca e sviluppo del progetto
- Coordinamento totale del progetto dall'ideazione alla produzione

Il tutto con un punto di vista autorevole su temi di sostenibilita', approccio alla biodiversita' del cibo, legame con la tradizione e innovazione.



cosa dicono di me

Il racconto, la divulgazione online e le presentazioni sotto forma di talk, eventi culinari e workshop, sono un esempio di come potrebbero essere veicolati altri progetti creativi.

"creativa e versatile interprete del dinamismo contemporaneo. Valentina Raffaelli combina cibo e design con un'estetica tutta particolare."

Virginio Briatore - INTERNI Jan-Feb 2019

"Scarti d'Italia non è un ricettario vero e proprio, ma un mezzo per raccontare storie e tradizioni legate al lato meno nobile della nostra cucina, da reinventare grazie al design."

Paola Menaldo - Living Corriere della Sera



Piace a Ispinelli_photo e altri 252

the_food_sister 🤔 Unpopular opinion: di libri di cucina che mi lasciano a bocca aperta, in Italia, se ne pubblicano proprio pochi pochi.

✂ Non è esterofilia, ma la consapevolezza di come funziona un mercato editoriale considerato minore (con alcune validissime eccezioni) e che quindi ha anche meno risorse e un pubblico mediamente meno esigente e attento (siamo una nicchia insomma).

📖 Questo per dire che quando mi sono trovata tra le mani il nuovo libro di @valentina.raffaelli ho avuto una piacevole sorpresa e una felice conferma: Insalate per un anno è uno di quei libri colpo di fulmine per la sua qualità e bellezza.

🌱 E poi c'è il talento di Valentina, uno dei più luminosi in circolazione, che questa volta stravolge il concetto di insalata all'italiana per farci scoprire una fantastica palette di colori e sapori stagionali, mai banali.

🌱 Il libro è edito da @guidotommasieditore, le foto sono di @Ispinelli_photo e le illustrazioni di @bluc_lucaboscardin

#libridicucina #cookbooks #insalata #verduradistagione

"Esploratrice culinaria. Nomade della cucina... si occupa da tempo di ricerca e di sensibilizzazione sui temi dello spreco alimentare e degli scarti.."

Isabella Fantigrossi - Cook Corriere

Quanti libri di cucina belli si pubblicano in Italia?

Pochi. Per fortuna ci sono le eccezioni come questa



@the_food_sister

@valentina.raffaelli ha fatto un altro capolavoro!

"ben venga questo libro, ché da tanti buoni consigli (e consigli buoni), a partire dall'acquistare con oculatezza, al conservare con Intelligenza, a non buttare via (quasi) niente."

Luca Iaccarino, postfazione Scarti d'Italia2



i miei servizi

Uso la mia spiccata creatività' per ideare progetti strategici e curatoriali di comunicazione e promozione di brand, aziende ed eventi legati la cibo

brand partnership

progetti comunicativi per il posizionamento di un brand in una direzione piu' sostenibile o per coinvolgere tematiche come la biodiversita' e creativita' culinaria

progetti culinari per la promozione di un brand o di un prodotto (ideazione e sviluppo)

direzione creativa di re-branding e immagine coordinata

eventi, workshop, happening aziendali targhetizzati

food strorytelling

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

alcuni clienti

CONSIGLIO DELLA SERRA
Living

CONSIGLIO DELLA SERRA
COOK

LA CUCINA ITALIANA


Slow Food®

ALTA BADIA
Dolomites - Italy

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Q

 **Corraini Edizioni**


Festivaletteratura



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





**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.