

## VANESSA HELD: LA MAMMA DI MAMA FLORENCE



Intervista a Vanessa Held, ideatrice e proprietaria insieme a Filippo Bartolotta della scuola di cucina MaMa Florence, centro enogastronomico dove si tramanda e si insegna la cultura del buon cibo e del buon vino.

Vanessa, tu e Filippo avete dato vita ad un progetto innovativo come MaMa Florence, dimostrando di essere estremamente intraprendenti. Quale è stato il percorso che ha portato alla nascita del progetto?



*Le sfide non ci spaventano e le energie non ci sono mai mancate, tant'è che nel 2004 abbiamo rilevato "Le Baccanti Tours", specializzata in "Wine and food travel" per una ristretta nicchia di consumatori appassionati di vino, con la quale abbiamo avuto accesso a molte tra le più belle e prestigiose cantine d'Italia.*

*Adesso contiamo centinaia di aziende vinicole collegate in tutto il paese e dal 2013, la scuola di cucina "MaMa Florence".*

*Ci abbiamo messo un anno intero solo per trovare il fondo giusto, ma alla fine ce l'abbiamo fatta, siamo molto contenti della location e della riuscita del progetto.*

Un nome così particolare richiede una spiegazione. Da dove nasce MaMa Florence?





*La scelta del nome è un richiamo alla “mamma” e all’importanza delle donne nel campo enogastronomico, troppo spesso sottovalutate e che non hanno niente da invidiare agli uomini.*

*La scuola ha aperto non a caso l’8 marzo e ha visto la collaborazione di un quintetto di chef sensazionali: Entiana Osmenzeza, Beatrice Segoni, Valeria Piccini, Natascia Santandrea e Rosanna Passione.*

*Cinque donne meravigliose con la quale abbiamo realizzato 12 entusiasmanti lezioni.*

**Adesso parliamo dei corsi di cucina. Cosa ci racconti?**

*La prima cosa da dire è la diversità della domanda estera rispetto a quella italiana: l’italiano è sempre più attratto dalla cucina straniera, lo straniero è sempre più attratto dalla cucina italiana e già questa risulta una sostanziale differenza da tenere in considerazione per la formazione dei corsi. Ma non solo: abbiamo pensato ad una soluzione per gestire al meglio il tempo di entrambi.*

*Per gli stranieri in vacanza a Firenze, mettiamo a disposizione dei corsi in inglese ideati per durare massimo un paio di giorni, frequentabili tendenzialmente la mattina.*

*Per gli italiani invece, stiamo attivando delle lezioni serali, in modo tale da permettere a chi lavora di poter frequentare il corso: dalle 8 a mezzanotte si prepara e si mangia ciò che si cucina.*

Che genere di eventi realizzate per le aziende?

*Organizziamo moltissimi eventi su misura che ospitano dalle 20 alle 80 persone, l'ultimo che abbiamo ideato era per la Siciliana "Azienda Agricola Planeta" che ha richiesto una serata incentrata sulla cucina e sui prodotti tipici siciliani.*

*Una grande varietà di aziende richiede eventi con intrattenimento di vino e cucina, tra i tanti che organizziamo, uno molto in voga è "Crea il tuo vino": divisi in squadre ci si diverte nella realizzazione del vino con l'aiuto di un esperto enologo, compreso piano marketing e ideazione dell'etichetta.*

So che avete in mente alcuni progetti molto interessanti per il futuro di Mamaflorence, ti va di accennarci qualcosa?





*Oltre ai nostri servizi già a disposizione che contano oltre 10 corsi (dal veg ai dolci, dalla cucina etnica a quella creativa), stiamo realizzando molti progetti innovativi: dai vari workshop sui tagli della carne, a nuovi corsi incentrati sulla verdura, a lezioni sulla cucina giapponese con uno degli chef del Momoyama.*

*E abbiamo in serbo altre sorprese...*