

Mattia Fiandaca

GASTRONOMO E FOOD CONTENT CREATOR

PARTITA IVA 12369140012

SCOPRI I MIEI LAVORI
<https://linktr.ee/mattiafiandaca>



CHI SONO

Amo raccontare storie di cucina, prima da pasticciere ora anche da Gastronomo. Ho ideato *QuantoBasta* programma radiofonico e contenitore di contenuti dedicati al cibo. Oggi curo la narrazione della cucina di casa e la promozione del territorio per Casa Artusi. Scrivo, parlo e gestisco progetti di enogastronomia. Sono co-autore del libro "Il brodo di Natale in Emilia-Romagna".

COMPETENZE

- Communication & PR
- Content creator
- Public Speaking
- Team working
- Project and Event management
- Food storytelling

COMPETENZE DIGITALI

- Microsoft Office
- Adobe Photoshop
- Adobe Illustrator
- Adobe Audition
- OBS studio
- DaVinci Resolve

LINGUE

- Francese - DELF B1
- Inglese - B1

CONTATTI

+39 340 6909422
mattiafiandaca@gmail.com

Facebook:
fb.com/mattia.fiandaca.5

Instagram:
@sambucofood



FORMAZIONE

Fastweb Digital Academy

- Storytelling & Digital Marketing con Giuliana Laurita

Scuola Holden di Torino

- Digital & transmedia storytelling con Riccardo Milanese

Scienze Gastronomiche Università degli studi di Parma

- Laurea con lode in "Divulgazione scientifica e comunicazione. Il caso del podcast Km futuro"

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Terrae - Opificio Culturale Enogastronomico Parma

Febbraio 2021 - in corso

- Co-progettazione della campagna di crowdfunding per la **pubblicazione e co-autore del libro** *Il brodo di Natale in Emilia-Romagna*
- **Organizzazione book tour** in diverse regioni italiane
- **Redazione contributi editoriali** per monografie di geogastronomia per il posterzine "Tavole"

Communication & Project Manager Casa Artusi

Maggio 2020 - in corso

- **Coordinamento eventi e missioni istituzionali** per Casa Artusi: organizzazione, segreteria, gestione in loco di incontri di degustazione e approfondimento sui prodotti Dop e Igp al Salone del Gusto 2022 - Terra Madre Slow Food Events a Torino nello stand della Regione Emilia-Romagna
- **Conduzione show cooking e degustazioni guidate** in compagnia dei Consorzi di tutela della Regione Emilia-Romagna in contesti fieristici e promozionali
- **Coordinamento eventi e progettazione dell'offerta formativa** e del piano didattico dei corsi in **Scuola di cucina** per appassionati. Formazioni per professionisti di settore con divulgazioni teoriche ed esperienze pratiche
- **Responsabile progetto** per "15 anni di Casa Artusi e Mariette" evento con videomapping 'a tavola': coordinamento di una campagna di crowdfunding, ricerca sponsor, sviluppo progetto, gestione fornitori di servizi, redazione della bozza di bilancio economico del progetto, storyboard del videomapping e campagna di comunicazione
- **Responsabile progetto** per "Artusi, un modello per la gastronomia" per il Comune di Parma: ideazione eventi, coordinamento progetto, gestione fornitori di servizi, redazione della bozza di bilancio economico del progetto e campagna di comunicazione

(continua)

Mattia Fiandaca

GASTRONOMO E FOOD CONTENT CREATOR

PARTITA IVA 12369140012

SCOPRI I MIEI LAVORI
<https://linktr.ee/mattiafiandaca>



- Co-Progettazione autoriale per **servizi e programmi TV** in Casa Artusi
"Bellissima Italia. A caccia di sapori" RAI2, novembre 22
"Linea Verde Life" RAI1, ottobre 21
"Bell'Italia in viaggio" con Fabio Troiano, LA7, luglio 22
"Searching for Italy" con Stanley Tucci, CNN International, luglio 22
(messa in onda italiana)
- Co-Progettazione autoriale per **servizi giornalistici e fotografici** di cucina per Casa Artusi
La Cucina Italiana, ricettario di ottobre 22 dedicato a Pellegrino Artusi
Sale&Pepe, ricette di Pellegrino Artusi con Ristorante Casa Artusi
- Interventi mirati alla **promozione** di Casa Artusi per media tv e radio
"Fantastica Italia" Gustincanto TV con Franca Rizzi
"Le Vie dell'Ospitalità" con Paolo Cevoli per APTservizi Emilia-Romagna
"Formato famiglia" Rai Radio1
- **Redazione testi** e articoli di approfondimento culturale sulla gastronomia
- **Progettazione, redazione script e gestione virtual cooking class** in Scuola di cucina con focus sulla cucina di casa e le ricette del territorio
- **Progettazione e gestione delle attività, eventi e mostre culturali** di Casa Artusi
- **Ideazione di contenuti, divulgazione, moderazione e PR** per media deputati alla promozione della cultura enogastronomica della Regione Emilia-Romagna e della cucina italiana
- **Sviluppo e gestione della comunicazione.** Progetti di narrazione e rafforzamento dell'immagine di Casa Artusi

RadiorEvolution Parma

2018 - 2021

- Autore e speaker di *QuantoBasta*
- Speaker di cerimonie e conferenze come *Inaugurazione Anno Accademico 2019-2020 dell'Università di Parma* in presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella
- Autore di *Storie di gusto* e de *Il Café gastronomico*, podcast e contenuti basati su produttori e protagonisti del settore enogastronomico di Parma

Madegus Parma

Gennaio 2020

- Guida scientifica per la mostra "Noi, il cibo, il nostro pianeta" a cura di Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition

Dicembre 2020

- Co-progettazione e moderazione webinar "Pausa pranzo smart: lunch box sano sicuro e sostenibile" di Confconsumatori Nazionale

Mattia Fiandaca

GASTRONOMO E FOOD CONTENT CREATOR

PARTITA IVA 12369140012

SCOPRI I MIEI LAVORI

<https://linktr.ee/mattiafiandaca>



CHI SONO

La cultura si può anche assaporare, per questo ho scelto di dedicare il mio tempo al cibo e ai suoi racconti. Nato a Torino il 18 giugno 1997, dopo una parentesi professionale in cucina in qualità di capo pasticciere d'albergo e cuoco, decido di voler indagare il cibo sotto nuovi punti di vista, scoprendo e promuovendo l'intera filiera agroalimentare. Per questo motivo mi trasferisco a Parma, dove studio e mi formo professionalmente

Sono un gastronomo, uno di quei lavori che pochi conoscono ma che mi permette ogni giorno di poter lavorare a stretto contatto con *il bello e il buono* del settore enogastronomico. In genere sto davanti ai microfoni, ascolto gli altri, ne catturo sensazioni ed emozioni per arricchire di dettagli le storie che poi racconto. E se queste storie parlano di cucina di casa sono anche felice

Con *Terrae - Opificio Culturale Enogastronomico* di Parma ho seguito la realizzazione di un libro *Il brodo di Natale in Emilia-Romagna* tramite campagna di crowdfunding, raccogliendo le storie, le ricette e i ricordi del primo piatto in brodo del giorno di Natale lungo la Via Emilia facendo capo alla città in cui mi sono formato professionalmente e raccontandone la cultura: Parma. Il libro ha ottenuto il patrocinio di Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura, Geoportale della Cultura Alimentare, Regione Emilia-Romagna, APT servizi Emilia-Romagna, Slow Food Emilia-Romagna, Casa Artusi, Associazione Gastronomi Professionisti di Parma

Ho curato il progetto radiofonico nato a Parma *QuantoBasta*, un contenitore di storie e di interviste di enogastronomia che in poco tempo ho visto crescere esperienza dopo esperienza. Ma soprattutto che mi permette oggi di collaborare con *Casa Artusi*, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica, occupandomi di comunicazione ed eventi. Inoltre gestisco progetti istituzionali e di promozione territoriale e della cucina di casa italiana.

Per *Casa Artusi* immagino, scrivo, curo la narrazione e conduco contenuti basati su storie che indagano le infinite variabili delle cucine locali, dando spazio e valore a piccoli produttori, massaie e persone che tramite il loro racconto promuovono la cultura del territorio. In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale curo la programmazione di eventi, contenuti e progetti dedicati alla promozione di prodotti Dop e Igp e altre eccellenze enogastronomiche.