

OFFICINA DEGUSTIFULL

DONNE IMPRESA E TERRITORIO,
STORIE DI INNOVAZIONE AL FEMMINILE

PALAZZO ROCCABRUNA, 24 MARZO 2025



degustifull

Chi sono



Sono Debora, sui social Degustifull, e sono una **pasticcera e panificatrice**.

Realizzare dolci non è mai stato l'obiettivo della mia attività, ma il mezzo attraverso il quale riesco a generare gioia nelle persone, perché il dolce ci riporta alla mente solo sensazioni piacevoli, prima tra tutte il sapore dolce del latte materno che conforta e rassicura.

La mia formazione si sta concentrando con maggiore impegno sulla panificazione perché **il pane** è l'essenza della **complessità** (di valori e di cultura) e della **semplicità** (della sua struttura).



L'IDENTITÀ DELLA MIA IMPRESA

“Io non propongo ricette ma un lifestyle
culinario”

- Corsi di pasticceria e panificazione
- Divulgazione a tema cibo
- Attività didattiche (*team building, ecc.*)
- Esperienze sensoriali
- Incontri con i produttori
- Degustazioni
- Dibattiti sul cibo
- Corsi di formazione
- Esperienze di ristorazione *gourmet*
personalizzate su richiesta/*show cooking*





Vision

Immagino un futuro in cui il cibo non sarà un problema, né in termini di disponibilità né in termini nutrizionali.

Il cibo è vita, e il mio obiettivo è diffondere la cultura del cibo per poter imparare a nutrirsi in modo consapevole.



Valori

Senza cibo non c'è vita, perché nutrirci è la seconda cosa che facciamo quando veniamo al mondo dopo aver respirato, è la seconda azione che collega noi stessi al mondo esterno. Il cibo è un pezzo di mondo che entra dentro di noi e ne diventa parte trasformandosi nella nostra energia vitale.

<< Noi siamo quello che mangiamo >>

(Ludwig Feuerbach)



«Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene.»

(Virginia Woolf)

Mission



Il mio progetto imprenditoriale è dedicato alle persone e soprattutto alle nuove generazioni, affinché tutti possano apprendere le basi per approcciarsi al cibo in modo meno distratto, emancipandosi dal marketing e facendo scelte equilibrate.

Officina Degustifull

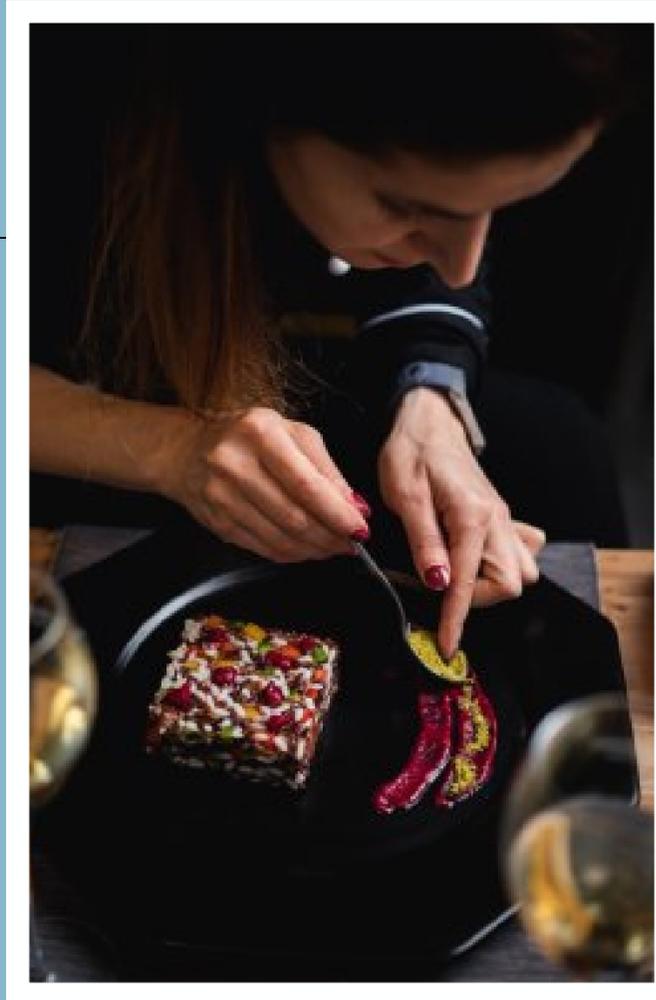
Sarà uno **spazio polifunzionale**, situato all'interno di un palazzo storico al centro della città di **Trento**, destinato alle persone, suddiviso in tre ambienti:

- **un laboratorio pratico**, in cui organizzare corsi di cucina;
- **una sala convegni**, in cui far incontrare professionisti che si occupano di cibo sotto altri profili (nutrizionisti, psicologi, storici, docenti, produttori, associazioni, tecnici, ecc.)
- **un ristorante didattico**, in cui ospitare chef che possano raccontare attraverso i piatti le loro storie e far vivere esperienze gastronomiche sempre nuove.



“

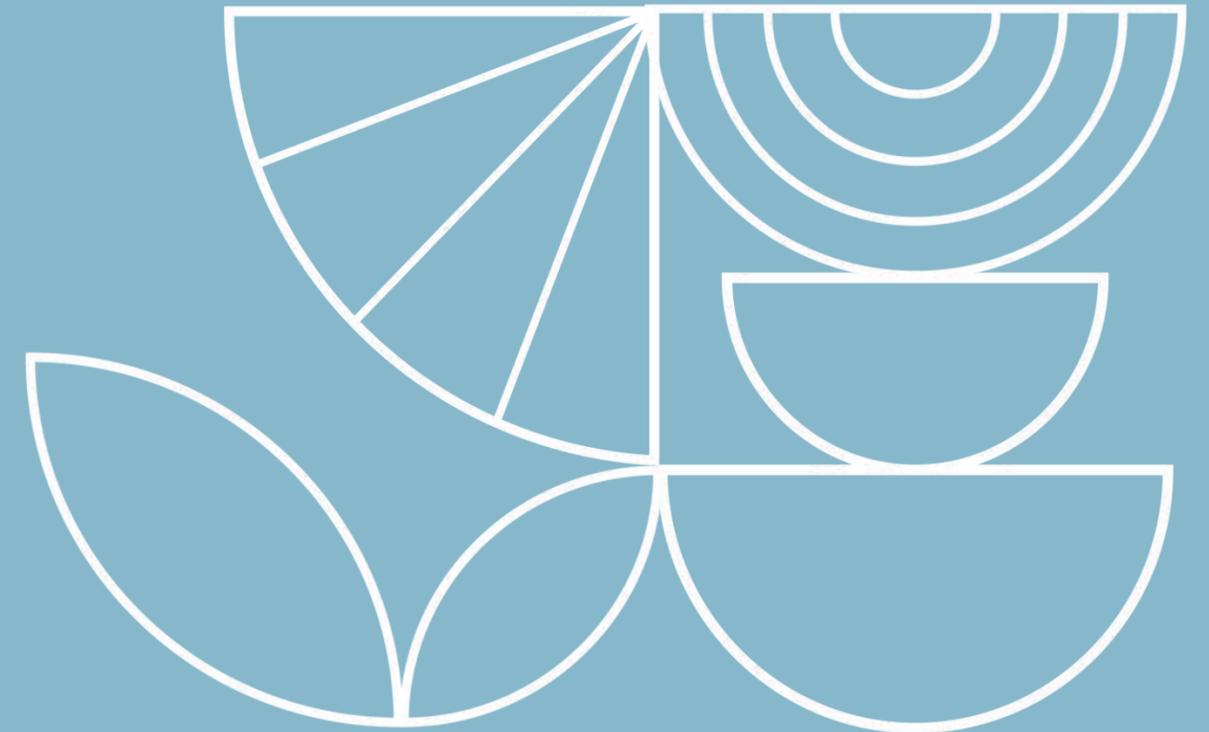
LA MIA MISSIONE



VOGLIO ISPIRARE, NON SOLO EDUCARE.

Cucinare è il mezzo attraverso il quale posso trasmettere la mia visione del cibo: partendo dalla basi, vorrei far riscoprire alle persone la gioia che si prova nel dedicarsi alle cose semplici, la gioia della condivisione, il piacere di cucinare per e con gli altri.

Vorrei trasmettere tutto il mio amore per il cibo, mettendo a disposizione nozioni tecniche e di cultura gastronomica ma con un approccio sereno e diretto.



VALORE OFFERTO

CORSI DI CUCINA

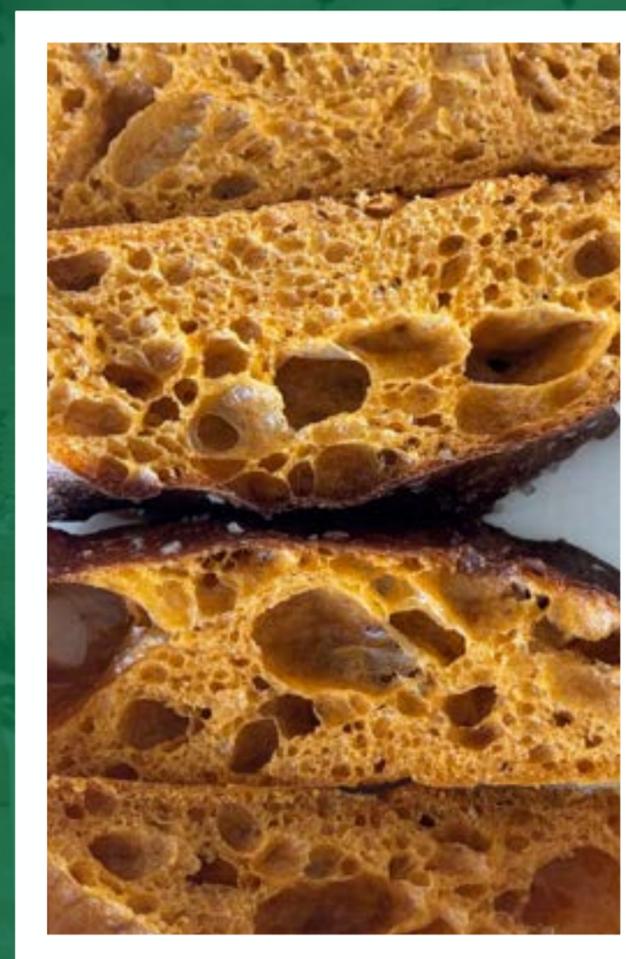
- personalizzazione
- educazione delle nuove generazioni alla capacità di saper scegliere e gestire gli alimenti con i quali nutrirsi
- risoluzione di problemi relativi all'approccio con il cibo, l'organizzazione dell'alimentazione, apprendimento di tecniche di preparazione
- consulenza professionale e assistenza in presenza per tutta la durata dell'esperienza

RISTORANTE DIDATTICO

- personalizzazione
- novità
- esclusività dell'esperienza
- prestazioni di alto livello
(ad opera di Chef emergenti e anche stellati)

EVENTI DI DIVULGAZIONE

- innovazione
- contenuti di interesse culturale
- trasversalità e semplicità di fruizione



degustifull

L'obiettivo del mio lavoro è creare benessere nelle persone perché stare bene non ha a che fare soltanto con la salute fisica, ma anche con l'equilibrio psicologico, e tutto questo passa attraverso un rapporto funzionale con il cibo.

I nostri corpi sono sistemi complessi,
ma nutrirci resta un atto semplice.



Grazie per
l'attenzione

