

La sottoscritta Scano Vitalia nata a Villamar (SU) il 24-04-1971 e residente in Roma in Via Maestro Gaetano Capocci n11

CHIEDE

Di potersi candidare come Lady chef, regolarmente tesserata per l'anno 2023.

Il programma elettorale mio obiettivo principale è quello di trasformare il nostro territorio in un polo gastronomico dinamico e inclusivo, in cui ogni cittadino possa sperimentare il piacere della buona cucina e beneficiare di opportunità di crescita personale e professionale nel settore alimentare.

Programma elettorale:

1. Istruzione e formazione:

- Promuovere corsi di formazione mirati per gli operatori del settore alimentare, al fine di migliorare la qualità e l'innovazione della cucina locale.
- Offrire formazione incentrata sul benessere personale degli operatori della cucina e sulla formazione comunicativa, per favorire un ambiente di lavoro positivo e una migliore esperienza di comunicazione con i colleghi, i clienti e il pubblico.

2. Eventi dedicati e inclusione:

- Organizzare eventi culinari che coinvolgano soggetti fragili, come anziani, persone con disabilità o in situazioni di svantaggio socio-economico, per promuovere l'inclusione sociale e la condivisione della cultura alimentare.
- Favorire la partecipazione di comunità extracomunitarie agli eventi culinari, promuovendo l'incontro tra diverse tradizioni gastronomiche e la valorizzazione delle diverse identità culturali presenti nella nostra comunità.

3. Partecipazione a eventi istituzionali:

- Essere presenti e attivi nelle istituzioni locali, partecipando a eventi pubblici e sostenendo iniziative volte a promuovere la cultura alimentare, la sostenibilità e la qualità dei prodotti locali.
- Collaborare con altre figure istituzionali, come l'ufficio del turismo, per promuovere il patrimonio culinario del nostro territorio e attrarre visitatori interessati alla gastronomia locale.

4. Sostenibilità e benessere:

- Promuovere pratiche culinarie sostenibili, ad esempio incoraggiando l'utilizzo di prodotti locali e stagionali, la

riduzione dello spreco alimentare e l'adozione di metodi di cottura a basso impatto ambientale.

- Sensibilizzare la comunità su temi legati all'alimentazione e al benessere, organizzando conferenze, workshop e incontri tematici per promuovere una dieta equilibrata e uno stile di vita sano.

5. Supporto agli imprenditori del settore:

- Offrire sostegno e consulenza agli imprenditori del settore alimentare locale, fornendo orientamento sulle normative, agevolazioni fiscali e opportunità di finanziamento.
- Promuovere collaborazioni tra chef locali e piccole imprese agricole per valorizzare i prodotti locali e stimolare lo sviluppo economico della nostra comunità.

Conclusione: Sono convinta che la mia passione per la cucina, la mia determinazione nell'innovare e la mia volontà di creare una comunità inclusiva e prospera possano portare a grandi risultati. Spero di poter contare sul vostro sostegno e sulla vostra fiducia in questa sfida. Insieme, possiamo trasformare il nostro territorio in una rinomata destinazione gastronomica, dove la buona cucina è un tratto distintivo e fonte di orgoglio per tutti noi.

❖ Vitalia nasce a Villamar, un grazioso centro agricolo del Medio Campidano di Cagliari; sin da bambina mostra una naturale predisposizione per l'arte culinaria, grazie soprattutto alla guida sapiente di sua nonna Eva. Quest'ultima è la proprietaria di una rinomata locanda nel cuore del paese sin dal dopoguerra, e introduce Vitalia nel meraviglioso mondo della gastronomia.

Gran parte della sua famiglia, nonostante i percorsi di studio diversi, ha continuato a dedicarsi al settore della ristorazione in Italia e all'estero e Vitalia non sfugge a questo destino comune. Pur conseguendo il diploma di ragioneria, nel suo cuore nutre il sogno di frequentare una scuola alberghiera. Così, conciliando gli impegni familiari con il lavoro, partecipa a vari corsi di cucina, anche se a livello amatoriale, sino a che, all'età di 35 anni, arriva la svolta: finalmente si sente pronta per affrontare corsi professionali e scuole di alta cucina con chef di fama internazionale.

Tra questi il suo "maestro" e mentore, Sergio Mei e altre figure importanti incontrate nelle scuole di alta cucina.

❖ Si susseguono così diverse esperienze che arricchiscono il suo bagaglio professionale. In particolare, ha la grande opportunità di lavorare a fianco di un pescatore-ristoratore ottantaduenne che le svela tutti i segreti legati al pesce. A questo punto, Vitalia comincia a farsi conoscere e a ricevere richieste dai ristoranti più famosi della Costa Smeralda. In breve tempo, il suo talento conquista il palato del jet-set internazionale che affolla la Gallura. Riceve persino l'importante incarico di chef personale di un principe indiano, un compito che potrebbe far tremare le mani a chiunque. Tuttavia, Vitalia svolge il suo ruolo in maniera impeccabile, ottenendo

apprezzamento e soddisfazione sia dalla nobiltà nazionale che da quella internazionale. Nonostante queste esperienze, la sua più grande passione è la valorizzazione della cucina sarda. A tal proposito, collabora con ristoranti e colleghi per promuovere e arricchire le antiche tradizioni culinarie isolate. Rivisita le ricette e le propone al grande pubblico, ottenendo un successo ovunque. Apre anche un ristorante in Polonia, che propone esclusivamente piatti sardi.

✦ Nell'autunno del 2016, si imbarca in una nuova ed entusiasmante avventura: diventa Lady Chef Gallura, diventando così l'unica donna a far parte dello staff dei ristoranti della casa di moda Prada. Non si può trascurare il suo impegno nel sociale. Infatti, dedica del tempo al volontariato nelle zone colpite dal terremoto nell'agosto 2016, dove molti chef italiani hanno prestato il loro contributo cucinando per le popolazioni colpite in Umbria e nelle Marche. Attualmente, Vitalia ha deciso di fermarsi a Roma, dove lavora come executive chef nei ristoranti di famiglia, ma non trascura nemmeno l'attività di consulente internazionale per altri rinomati ristoranti della Capitale.

✦ Nel giugno 2018, insieme al suo socio Alberto, apre il Ristorante Sandalia, che è diventato uno dei ristoranti di pesce più popolari di Roma. Partecipa a diversi programmi televisivi regionali come Alicetv e Tv 2000, nonché a programmi di cucina su Rai Uno, dove vince una trasmissione estiva.

✦ Nel Giugno 2023 si diploma all'alberghiero con 96/100.

Cordialità Vitalia Scano