



## **COMUNICATO STAMPA**

### ***“EXPECT THE UNEXPECTED”***

#### ***La prima Performance Collettiva delle Donne Chef Italiane alla Graduation della Business School dell’Università di Bologna***

*Bologna, 2 luglio 2014* – Ventuno Donne Chef Italiane per la prima volta insieme per una performance collettiva. Accadrà venerdì 4 luglio a Bologna in occasione della Graduation di 372 studenti master e della Reunion degli Alumni di Alma Graduate School, **la Business School dell’Università di Bologna**.

Il tema di quest’anno sarà **“Expect The Unexpected”**, per riflettere sull’incertezza che domina i mercati e la vita delle imprese, con cui i giovani manager dovranno fare i conti in misura sempre maggiore. Dopo la cerimonia accademica (alla quale parteciperanno tra gli altri il Presidente **Romano Prodi**, il Ministro **Gian Luca Galletti**, il Commissario di Expo2015 **Giuseppe Sala**, il Direttore del Sole24Ore **Roberto Napolitano**), le attività si sposteranno a Villa Guastavillani dove proseguiranno fino al sabato pomeriggio tra momenti di incontro e lavori di gruppo.

Sarà nel parco di Villa Guastavillani che le Donne Chef proporranno la loro interpretazione di “Expect the Unexpected” in un ring predisposto al centro del viale d’ingresso, in un’inedita collaborazione a quattro mani con i direttori dei master e alcuni docenti della Business School.

“Le tecniche manageriali da sole non bastano più, perché le competenze richieste ai manager di oggi e di domani sono molto più articolate. Serve orientamento all’internazionalizzazione, capacità di gestione delle persone e orientamento all’innovazione. Tutte caratteristiche accomunate da un’unica variabile: l’incertezza. La gestione dell’incertezza e del cambiamento sarà dunque una capacità critica per la competitività delle imprese e per il successo dei manager. Il tema di quest’anno è stato scelto per questo motivo – sostiene **Massimo Bergami**, direttore della Business School bolognese.- Abbiamo invitato queste donne, che hanno immediatamente accettato con generosità, per due motivi. In primis perché esiste un parallelo tra il mestiere di Executive Chef e di Manager d’impresa, dove le donne continuano ad avere oggettivamente meno opportunità. Il secondo perché la gestione dell’incertezza richiede più intuito e intelligenza emotiva che capacità razionali, caratteristiche delle quali le donne sono spesso più dotate”.

Alma Graduate School propone, tra gli altri programmi un **Master in Gestione d’Impresa/Food and Wine** in lingua italiana, rivolto a neolaureati, e un **MBA/Food and Wine** in lingua inglese, rivolto a giovani manager con precedente esperienza lavorativa (i diplomandi di quest’anno provengono da 5 continenti e da 39 paesi del mondo). Per la realizzazione di questi corsi, unici a livello internazionale, la Scuola collabora con le imprese eccellenti di tutta la filiera (produzione, trasformazione, distribuzione e ristorazione) offrendo opportunità di crescita a giovani interessati a percorsi manageriali o imprenditoriali nel settore del Food&Wine.

**Angela Feo**  
**Ufficio stampa Alma Graduate School**  
[angela.feo@almaweb.unibo.it](mailto:angela.feo@almaweb.unibo.it)  
**Cell. +39 328-9263730**



Le Donne Chef Italiane che parteciperanno alla performance sono:

- Vittoria Aiello, *Torre del Saracino* di Vico Equense (NA)
- Lucia Antonelli, *Taverna del Cacciatore* di Castiglione dei Pepoli (BO)
- Cristina Bowerman, *Glass Hostaria* di Roma
- Alessandra Buglioni, *Real Castello di Verduno* (CN)
- Marzia Buzzanca, *Percorsi di Gusto* de L'Aquila
- Maria Carati, *Caminetto d'oro* di Bologna
- Maria Cicorella, *Pasha* di Conversano (BA)
- Debora Corsi, *La Perla del Mare* di S. Vincenzo (LI)
- Iside De Cesare, *La Parolina* di Trevinano (VT)
- Anna Dente, *Osteria di San Cesario* (RM)
- Patrizia Di Benedetto, *Bye Bye Blues* di Palermo
- Giovanna Guidetti, *Osteria La Fefa*, di Finale Emilia (MO)
- Katia Maccari, *I salotti*, di Chiusi (SI)
- Aurora Mazzuchelli, Marconi, Sasso Marconi (BO)
- Roberta Pezzella, *Panificio Bonci* di Roma
- Valeria Piccini, *Da Caino* di Montemerano (GR)
- Maria Elisabeth Probst, *La Tenda Rossa* di Cerbaia Val di Pesa (FI)
- Antonella Ricci, *Fornello da Ricci*, di Ceglie Messapica (BR)
- Giuliana Saragoni, *Locanda al Gambero Rosso* di San Pietro in Bagno (FC)
- Marta Scalabrini, *Marta in Cucina*, di Reggio Emilia
- Sonia Visman, *Albergaccio di Castellina*, Castellina in Chianti (SI)

Per questa occasione, un gruppo di produttrici italiane di vino ha voluto offrire il proprio vino per essere al fianco delle colleghe chef, al fine di sottolineare la forza e la vivacità del genere femminile nell'impresa italiana e di motivare i giovani e le giovani che terminano il master verso il ruolo di imprenditore.

Produttrici di vino:

- Marcella Bianco, Castello di Verduno (CN)
- Donatella Cinelli Colombini, Cinelli Colombini (SI)
- Marina Cvetic, Masciarelli (CH)
- Francesca di Benedetti, Tunia (AR)
- Silvia Imperato, Montevetrano (SA)
- Enza La Fauci, Tenuta la Fauci (ME)
- Lodovica Lusenti, Lusenti (PC)
- Elena Pantaleoni, La Stoppa (PC)
- Matilde Poggi, Le Fraghe (VR)
- Erica Tagliavini, Le Barbaterre (RE)
- Marzia Tempestini, Carpené Malvolti (TV)
- Ornella Venica, Venica & Venica (GO)
- Angela Velenosi, Velenosi Vini (AP)

L'iniziativa è resa possibile grazie al contributo e al sostegno di:  
CAAB, Cruciani, Ferrarelle, Giblor's, Macario, Selecta.