

Paola Uberti



Sono una **creativa digitale professionista**, specializzata nel settore enogastronomico dal 2011.

Mi occupo di comunicazione aziendale, social media management, direzione creativa, storytelling, graphic design e creazione di contenuti per il settore enogastronomico, tra i quali ricette e ricettari di cultura e cucina.

Aiuto brand e aziende a connettersi con il pubblico attraverso contenuti accattivanti, coinvolgenti e mirati a supportare il comparto marketing e vendite.

Nel 2016 ho fondato **Libricette**, la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina.





«Senza emozione non può nascere un buon progetto.»

La mia visione

Credo nelle aziende per cui lavoro e nei loro prodotti; creo progetti e contenuti dedicati e studiati sulla base delle specifiche esigenze con cura artigianale e qualità professionale.







La mia missione

Lavoro per i produttori di nicchia o industriali, per i Consorzi di Tutela, i commercianti e gli altri operatori del settore cibo e bevande per supportare e sviluppare la loro comunicazione e per diffondere cultura enogastronomica portandola nelle case dei cittadini in una dimensione quotidiana, aiutando le persone a conoscere le eccellenze italiane, il valore della qualità e di un approccio sostenibile, responsabile e informato al cibo e all'alimentazione.

I miei valori



Tratto il marchio e i prodotti dei Clienti con cura e rispetto, come fossero i miei.



Creo contenuti esclusivi e dedicati. Ogni lavoro è realizzato su misura e assume il valore dell'artigianalità e dell'unicità.



Rispetto le esigenze alimentari e le scelte consapevoli e informate di tutti, senza preconcetti e senza discriminazioni.



Mi impegno per diffondere informazioni e soluzioni per ridurre gli sprechi alimentari domestici e per superare modi di pensare e agire non più sostenibili.



Mi rivolgo anche ai bambini per coinvolgerli in cucina poiché saranno i futuri custodi e proscrittori della cultura gastronomica.



Lavoro per diffondere corrette informazioni in ambito cibo e bevande e per promuovere acquisti consapevoli e sana alimentazione.



L'impegno per la sostenibilità

Contro il nichilismo della goccia nel mare

Credo nella sostenibilità intesa come insieme di pratiche virtuose che coinvolgono ogni aspetto del cibo e della cucina e della comunicazione che li riguarda.

Mi impegno per promuovere la sostenibilità del cibo e, più in generale, la diffusione di buone pratiche legate all'approccio dell'uomo al Pianeta e ai suoi simili.

Nessuno è perfetto, ma tutti possiamo essere migliori perché i gesti sostenibili non sono «Una goccia nel mare». Io credo nel detto «A goccia a goccia, si fa il mare».

Attività e servizi







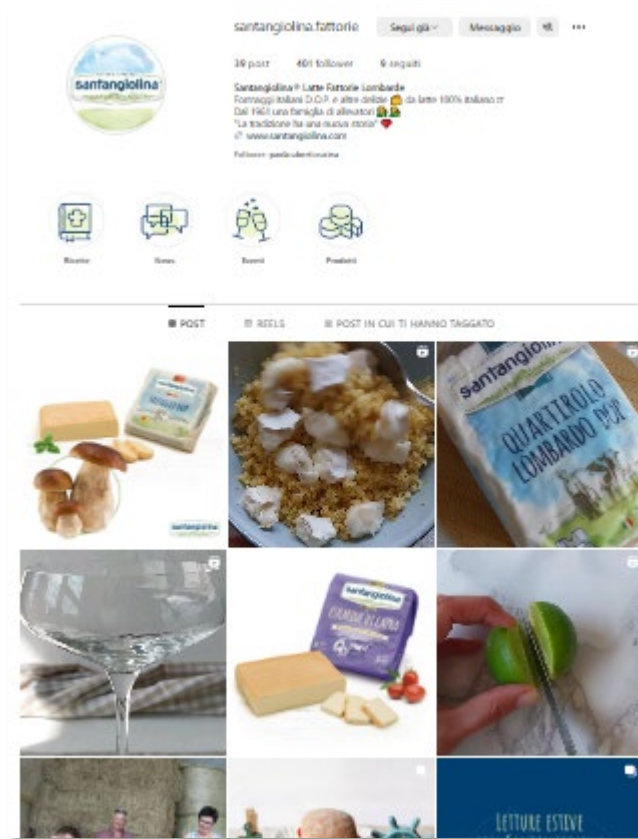
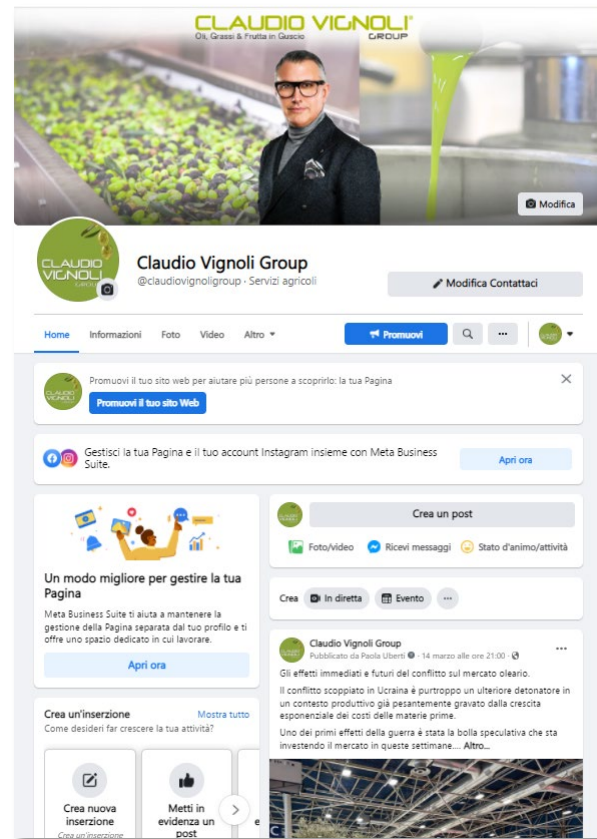
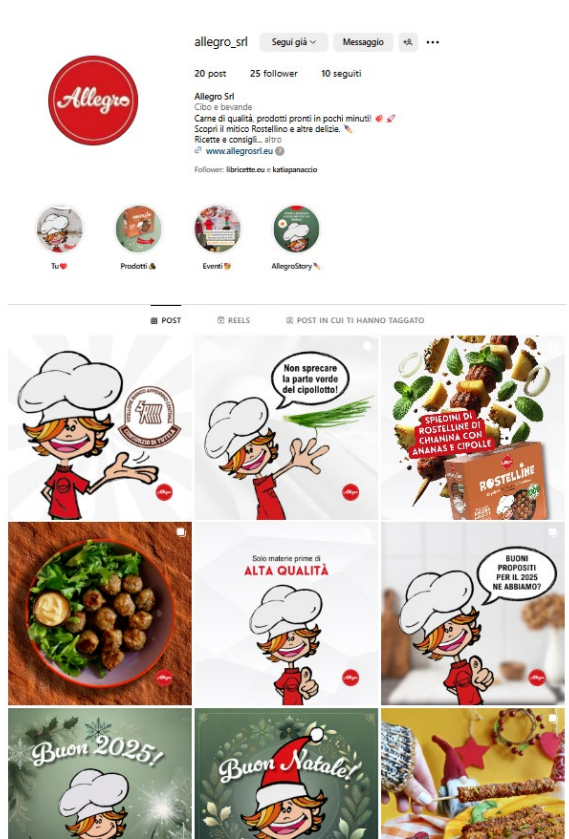
Realizzazione di ricettari
elettronici o cartacei esclusivi
e dedicati.



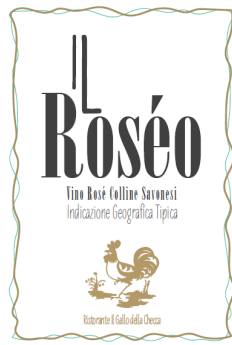
Storytelling e creazione ricette, video ricette e altri contenuti per il sito web e i profili social dei Clienti.



Social media management dei canali Facebook, Instagram, Threads, Linkedin, TikTok.



Graphic design: progettazione loghi, immagine coordinata, mascotte, packaging, siti web, progettazione editoriale digitale e cartacea...



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

PRODOTTO A FREDDO DA OLIVE monocultivar taggiasca
Olio ottenuto da olive monocultivar taggiasche coltivate e raccolte nella zona di produzione e fratte unicamente mediante procedimenti meccanici. Escluso il freddo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi	Per 100 ml
Energia	3330 Kj/624 Kcal
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

*1 cucchiaio da cucina corrisponde a circa 15 ml (0,50 litri = 33 cucchiai da 15 ml circa)

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

Ristorante Il Gallo della Checca
Via Finimonte, 318 - 10020 Ranzo (MI)
Cantierato nello stabilimento di Chiasso (VA) - Via Lariano, 1

Romanticolio
Foglio immarato della Taggiasca

olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca
100% italiano



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Energia 220 Kcal (881 kJ)
Grassi 0 g
di cui acidi grassi saturi 0 g
Carboidrati 49 g
di cui zuccheri 49 g
Proteine 0,7 g
Sale 0 g

Peso 346 g e

Ingredienti: succo e polpa di albicocche, zucchero, succo di limone, pectina. Frutta utilizzata: 63 g per 100 g. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo l'apertura, stornare e riproporre alla temperatura di 4°C.

Non conservare tracce di frutta a guscio, secdano e nocce.

ALBICOCCOLAMI
confettura extra di albicocche
Un prodotto artigianale, fatto con amore

La poesia dei frutti maturati al sole, raccolti quando gli spigolieri della natura dialogano con l'aroma, rende questa confettura un gesto di tenerezza. Indicata al bambino che ha dente e che vuole ancora essere "albicoccolato".

Ristorante Il Gallo della Checca
Via Finimonte, 318 - 10020 Ranzo (MI)
Cantierato nello stabilimento di Chiasso (VA) - Via Lariano, 1

Non conservare tracce di frutta a guscio, secdano e nocce.

Siamo profondamente grati al meraviglioso territorio che ci accoglie e che, da generazioni, fa crescere e prosperare i nostri ulivi.

Leggi la nostra storia

A esso dedichiamo la nostra produzione di olio extravergine di oliva taggiasca e i vasetti di olive taggiasche in salamoia che prepariamo per te, con amore, rispetto e passione senza fine.

Gli oli e le olive

Non disponiamo il confezionamento all'ambiente.





RAFFAELI
MAESTRI DAL 1899

Mia proesia

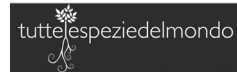
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
AL LIMONE

INGREDIENTI: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, LIMONE
100% PRODOTTO IN ITALIA





Alcuni Clienti







CURRICULUM



Intervista e redazione di tre articoli dedicati ad altrettanti MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA, nell'ambito del progetto LE MANI DEI MAESTRI.

Vari cooking show condotti nell'ambito di progetti di promozione, informazione e formazione. Alcuni esempi:

- Progetto ORTOQUI di COOP (cooking show dal vivo e per la pubblicazione su YouTube)
- DESIDERIO GOURMET organizzato da Associazione IN MONCALIERI e CITTA' DEL GUSTO DEL GAMBERO ROSSO DI TORINO.
- Cooking show promozionali per l'azienda OFFICINE DOLCELATTE.

Intervento a una conferenza sul tema della "psicologia del cioccolato" nell'ambito dell'evento MYMONCHOCOLATE dell'Associazione INMONCALIERI e della CITTA' DEL GUSTO DEL GAMBERO ROSSO DI TORINO.

Partecipazione al progetto QUIDANOI di FEDAGRI CONFCOOPERATIVE con creazione e pubblicazione di ricette online e sul ricettario cartaceo relativo.

Partecipazione ai progetti ANCH'IO SUPERNERGI e IL NERGI DELLA DOMENICA, dedicati al lancio e alla promozione del frutto NERGI®.

Partecipazione a concorsi di cucina con ottenimento di importanti riconoscimenti, tra i quali:

- Premiazione al concorso UNA RICETTA AL GIORNO TOGLIE I RIFIUTI DI TORNO indetto dalla Provincia di Savona: il concorso prevedeva la selezione di tre ricette che sarebbero state premiate a pari merito in occasione della finale (video).
- Premiazione di una ricetta per il MIGLIOR SPIRITO SMART COOKING con inclusione della stessa nel ricettario cartaceo relativo, in occasione del concorso indetto dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.
- Primo premio al concorso LA RICETTA RI-TROVATA indetto dal Comune di Gressoney Saint Jean e CITTA' DEL GUSTO DEL GAMBERO ROSSO DI TORINO.
- Secondo premio al concorso B COME BIANCOLATTE indetto nell'ambito della manifestazione FRANCIACORTA IN BIANCO.
- Terzo premio al concorso FOOD BLOGGER'S GOT TALENT indetto da CHEF EXPRESS e GRUPPO CREMONINI.



Selezione di una ricetta e pubblicazione della stessa sul ricettario cartaceo legato al concorso CROSS COOKING indetto dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Stesura di articoli d'interesse comune, pubblicati su siti web dedicati al mondo del cibo e delle bevande, tra i quali:

- Rifiuti Dis-Organici: Junk Food o Cibo Spazzatura
- Desideri Fondenti: Cioccolato tra Mente Anima e Corpo
- SPRECATTORI: lo spreco di cibo e le responsabilità dei consumatori
- Dal Grande Fratello al Grande Fornello: la cucina in TV
- Comfort Food: Cibo dell'Anima e della Mente
- Street Food: la lunga via del Cibo di Strada

Docente presso l'ACCADEMIA GUSTOQUI di Coop con lezioni sul tema LA LOTTA AGLI SPRECHI IN CUCINA – Una questione culturale, ambientale, economica.

Inserimento di ricette nell'opera cartacea RICETTARIO PIEMONTESE by progetto QUI DA NOI – Confcooperative.

Inserimento di ricette nell'opera cartacea IL GUSTO DELLA

COOPERAZIONE by progetto QUI DA NOI – Confcooperative.

Partecipazione all'evento LA MILANO SANREMO DEL GUSTO (creazione di "ricette" per la bellezza con materie prime alimentari e relativo show dal vivo).

Realizzazione ricetta inedita per la promozione e il consolidamento culturale dei grissini Rubatà di Chieri nell'ambito del progetto È SEMPRE ORA DI RUBATÀ.

Eventi dedicati all'attività CRUDO FA LA PIZZA! a fini promozionali (consulenza per la creazione degli eventi, affiancamento durante gli stessi, ideazione di ricette).

Realizzazione di ricette inedite nell'ambito della promozione della Mela Ambrosia in collaborazione con DSTILE COMUNICAZIONE ED EVENTI.

Numerosi eventi dedicati all'azienda OFFICINE DOLCELATTE s.r.l. con il ruolo di responsabile della creazione di ricette e materiale promozionale (realizzazione dei piatti, organizzazione e conduzione di cooking show e degustazioni, presenza presso stand fieristici, valorizzazione e promozione di prodotti presso lo store di Milano...).

Creazione e realizzazione di ricette e intrattenimento del pubblico in occasione dell'evento promozionale SERATA DOLCELATTE, svoltosi a Torino, in collaborazione con OFFICINE DOLCELATTE e CRUDO FA LA PIZZA.

Inserimento di ricette nel libro cartaceo QUI DA NOI È GIÀ NATALE by progetto QUI DA NOI – Confcooperative.

Ideazione e creazione di ricette destinate a una pubblicazione cartacea a cura di Carrefour di Chieri (TO), dedicata a prodotti di alta qualità.

Inserimento di una ricetta nel ricettario IL PEPERONE IN 5 MINUTI, realizzato dal CONSORZIO DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA.

Realizzazione di video ricette per progetto commerciale relativo a eccellenze alimentari italiane sul mercato di Hong Kong.

Realizzazione di Product Book per il progetto di cui sopra.

Organizzazione e conduzione di corsi di cucina.

Gestione pagina Facebook del Ristorante IL CIABÒT dello chef Mauro Agù, con creazione e pubblicazione di contenuti.

Pianificazione e conduzione di laboratori di cucina per bambini presso CASA OZ di Torino.





Realizzazione servizio fotografico per il Ristorante IL CIABÒT dello chef Mauro Agù.

Ideazione e realizzazione di ricette di cucina dedicate al Cliente MIA POESIA EVO by Società Agricola RAFFAELI 1899, stampate su volantini distribuiti presso lo stand del Cliente suddetto, in occasione di TERRA MADRE – SALONE DEL GUSTO 2018.

Ideazione e realizzazione di un piano mediatico per l'inaugurazione del negozio DISPENSA DEI SAPORI di Monica Fogliati, con sede in Rivoli (TO), con creazione di una ricetta distribuita in formato cartaceo al pubblico intervenuto.

Ideazione e realizzazione di piani di visibilità mediatica a tema culinario per eventi di rilievo tra i quali MANUALMENTE SETTORE BENESSERE, Degusté Dream Food 2018, PIEMONTE FOOD AWARDS, CUNEO OUTDOOR FESTIVAL.

Inserimento di una ricetta nel libro cartaceo COME È BELLO MANGIAR BENE DA PALERMO IN SU by progetto QUI DA NOI

Cooking show, creazione e diffusione mediatica di contenuti nell'ambito dell'evento EXPOCASA 2019 di Torino.

Cooking show, creazione e diffusione mediatica di contenuti nell'ambito dell'evento off di Degusté Dream Food 2019 dal titolo "DEGUSTANDO DA MARIATTI", presso la storica Gioielleria Mariatti di Torino.

Intervento narrativo sul tema "Cucina dell'Incontro" in collaborazione con Degusté Dream Food 2019 e SAPERE DI GUSTO Magazine Online in occasione del MIGRANTI FILM FESTIVAL 2019 presso il Centro Interculturale di Torino.

Creazione di contenuti in qualità di partner mediatico dell'evento Degusté Dream Food 2019, attraverso il sito LIBRICETTE.eu.

Conduzione di cooking show – lezioni di cucina in occasione dell'evento Degusté Dream Food 2019.

Partecipazione a numerosi eventi e press tour enogastronomici con redazione di articoli dedicati.

Creazione e gestione pagina Facebook della Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019.



Conduzione di cooking show in occasione della Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019.

Creazione di un eBook di ricette e cultura per la Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019.

Creazione di ricette di cucina e di un eBook dedicato al Natale per il Supermercato Todis Marconi di Roma.

Progettazione e realizzazione grafica di varie edizioni della pubblicazione *Bon Appétit* dedicata a ristoranti di alto livello, creata da Riviera Eventi e Grafiche Amadeo di Imperia.

Relazione didattica riferita agli sprechi alimentari in occasione dell'evento No SprecAPP organizzato da Piemonte Digitale nel mese di ottobre 2019.

Progetto grafico per repackaging prodotti del Cliente Spiedì di Pescara.

Progetto grafico per repackaging prodotti del Cliente Tarallificio Santa Rita di Torino.

Creazione di ricette esclusive per il Cliente Latte Alberti per conto di Grafiche Amadeo di Imperia.

Social Media Manager e creatrice di contenuti per il Cliente Spiedì di Pescara (2022).

Creazione di un nuovo logo per lo storico Panificio Avetta di Torino, Maestro del Gusto di Torino e provincia.

Collaborazione con tre edizioni Festival del Giornalismo Alimentare di Torino per la diffusione online dei contenuti dei panel e creazione di ricettari di cultura e cucina.

Ideazione e co-conduzione di dirette Facebook finalizzate a dare visibilità a protagonisti del settore enogastronomico.

Lezioni di cucina in diretta e/o differita Facebook, dedicate a importanti protagonisti del settore enogastronomico e del terzo settore.

Progetto grafico per repackaging prodotti (olio extravergine di oliva taggiasca, confetture, olive in conserva) del Cliente Ristorante Il Gallo della Checca per il capocommessa Grafiche Amadeo di Imperia.



Gestione della Pagina Facebook del Cliente La Dispensa dei Sapori di Rivoli.

Creatrice di contenuti e relatrice di due eventi dedicati alla cucina anti spreco presso EXPOCASA 2020 - Torino.

Ideazione, creazione e coordinamento dell'evento digitale FIERA REGIONALE DEL MIELE DI MARENTINO 2020.

Realizzazione di un ricettario dedicato al progetto IL PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI TORINO.

Social Media Manager per il Cliente IL PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI TORINO.

Creazione di contenuti editoriali e ricette di cucina per il Cliente WOW MOKA COFFEE.

Conduzione di cooking show finalizzati alla valorizzazione e promozione di eccellenze gastronomiche per il progetto ORTOQUI Coop.

Realizzazione di ricettari elettronici per prestigiosi Clienti con il ruolo di ghost writer.

Social Media Manager per Santangiolina Fattorie Lombarde (capo commessa Vox Idee per il Business – Milano, anno 2023)

Creazione di ricette e contenuti social per un progetto di divulgazione culturale e promozione commerciale di eccellenze gastronomiche Made in Italy sul mercato di Hong Kong per il Cliente Vox Idee per il Business – Milano

Creazione di ricette esclusive per il periodico online ATnewsKids, progetto di informazione dedicato a bambini e ragazzi, creato da ATNews - Quotidiano Online di Asti, Langhe, Roero e Monferrato.

Social Media Manager per il Cliente Claudio Vignoli Group.

Realizzazione di vari eBook di cucina dedicati ad operatori del settore cibo e bevande di eccellenza attraverso il progetto LIBRICETTE.eu.

Social Media Manager per il Cliente Allegro S.r.l.

Realizzazione di numerosi progetti grafici (loghi, siti web, packaging...) per il Cliente Grafiche Amadeo di Imperia.



Partecipazione, in veste di relatrice, a un evento letterario dedicato al tema della sostenibilità organizzato da Villa Lascaris di Pianezza – Torino.

Creazione di ricette di cucina e altri contenuti per i canali social del Cliente Ballesio Cioccolato.

Creazione di ricette per il Cliente cereashop.it

Relatrice in occasione di un evento dedicato alla sostenibilità in cucina presso EXPOCASA 2021 - Torino.

Conduzione di lezioni di cucina sostenibile presso Villa Lascaris di Pianezza – Torino.

Social media manager e direttore comunicazione per il Cliente CRUDO FA LA PIZZA! di Torino.

Inserimento di ricette autografe nella rubrica *I consigli del Gianca* dedicata alla stagionalità degli ortaggi sul quotidiano online ATNews.

Progettazione grafica packaging prodotti per il Cliente Allegro s.r.l.

Progettazione grafica di una mappa cartacea relativa a due località balneari e culturali liguri per il Cliente Grafiche Amadeo.

Social media manager per l'evento Flora et Decora di Milano (capo commessa Rossi & Bianchi - Milano - anno 2022).

Social Media Manager per il Consorzio Freisa di Chieri e collina Torinese.

Social media manager per l'Associazione Antiche Mele Piemontesi nell'ambito di Terra Madre 2022.

Docente di corsi di social media management rivolti ad operatori di Coldiretti Piemonte per INIPA NORD-OVEST.

Cooking show e presentazione di un ricettario in occasione della 73ma Fiera del Peperone di Carmagnola.



Conduzione di lezioni di cucina presso Villa Lascaris di Pianezza – Torino, dedicate all'incontro tra la cultura gastronomica africana e quella piemontese.

Creazione di ricette esclusive per il Cliente Vignoli Italian Food Anthology, destinate al mercato statunitense.

Realizzazione di un ricettario esclusivo e conduzione di cooking show per l'evento CioccolaTò di Torino.

Social Media Manager per il Cliente Campagna Amica Torino by Coldiretti (2023)

Social Media Manager per l'evento RossoBarbera 2023.

Regia per pubblicazione sui social media di un convegno organizzato da Coldiretti presso il Teatro Regio.

Social Media Manager per la proposta di candidatura dei mercati e del mestiere di ambulante a Patrimonio dell'Unesco.

Social Media Manager per l'azienda CerealCeretto, sezione farine di eccellenza.

Progettazione grafica del sito web frantoiofresia.it per il Capocommessa Grafiche Amadeo.















powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

Telefono +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu

Web: www.paolauberti.com - www.libricette.eu