



M'AMO

Consulenze Enogastronomiche

M'AMO È UNA REALTÀ GIOVANE CON LE IDEE MOLTO CHIARE. IN CUI ETICA, INNOVAZIONE E FIDUCIA CONVIVONO. COME IN QUEI FUTURI CHE A VOLTE DISEGNIAMO A MATITA. ABBIAMO INTERVISTATO I FONDATORI, MARCO E MARIANNA

foto M'AMO

TORINO BY MAMMO

Start-up è un termine inglese che ormai fa parte del nostro lessico, viene però dal verbo **to start up**, che significa **avviare, partire, mettersi in moto**. E noi amiamo chi si mette in moto, crea, innova. Nel glossario del lavoro di domani ci sono parole come **etica, sostenibilità, network**. Siamo andati a trovare Marco e Marianna, fondatori di **M'AMO**, azienda di consulenze enogastronomiche, un lavoro che quando ero piccolo nemmeno esisteva.

L'idea di **M'AMO**, come spesso succede, nasce da una coincidenza, che Marianna ci racconta così: «Io e Marco ci siamo conosciuti a Pollenzo, all'Università di Scienze Gastronomiche, uniti dalla comune passione per quel mondo. Conclusi gli studi, ognuno ha fatto le sue esperienze e ci siamo rincontrati a **Milano**, in una bottega-bistrot, un luogo realmente vivace e attivo, in cui ci siamo confrontati sulle nostre vocazioni: lui più pratico (ha lavorato molto in cucina), io più programmatica». Dal nuovo incontro, la scintilla per una start-up che doveva avere come base **Torino**, una scelta non banale: «Io e Marianna – e ora parla **Marco** – arriviamo da realtà diverse ma da comuni passioni. Io ho potuto lavorare fuori dall'Italia: un'esperienza incredibilmente formativa in cui mi sono confrontato con culture differenti, con il lavoro in team e background molto diversi dai nostri. Dalla consapevolezza di una visione ampia, abbiamo scelto insieme Torino: perché è in fermento continuo, non satura ma desiderosa di nuovi impulsi, una città con un **potenziale** incredibile, e il calendario dei grandi eventi lo dimostra».

Menti giovani, menti aperte al mondo che cambia, al **lavoro del futuro** che è già oggi: «Da un'analisi di mercato condotta insieme ci siamo posti una domanda: cosa possiamo fare per la ristorazione? Cosa possiamo immaginare per il mondo che amiamo? Ci siamo resi conto che dopo questi anni di **incertezza**, le persone hanno bisogno di sicurezze; hanno voglia di uscire ma ricercano molto di più **la qualità**. **M'AMO** nasce con la missione di offrire consulenze **enogastronomiche** realmente **sartoriali, utili, etiche, sostenibili**. Sostenibili sia a livello economico (per chi le richiede), sia nei confronti dell'**ambiente**, un tema che a noi gastronomi sta particolarmente a cuore. E allora con i clienti non si parlerà solo di soluzioni di business a tutto tondo, ma anche di **transizioni sociali, ambientali, economiche**. Nel momento in cui cambia la domanda, anche l'offerta deve adattarsi, e noi ci poniamo come garanti di questo **cambiamento**».

Ma nello specifico, cosa fa M'AMO? **Marianna** risponde: «Nelle nostre precedenti esperienze abbiamo compreso un dogma, ovvero la fondamentale reciprocità

di teoria e pratica, che insieme danno vita alla competenza. **M'AMO** affianca l'imprenditore, che sia un'**azienda in fase di partenza**, una che ha bisogno di un restyling o una che necessita di un **"soccorso" vero e proprio**. E nel farlo ci avvaliamo di un network composto da **professionisti** con competenze specifiche: dall'architetto per il design del locale agli esperti di contenuti **digital**, dai fornitori di materie prime allo scouting del personale. La nostra forza è quindi la **competenza diffusa**, racchiusa però in un partner unico e fiduciario: **M'AMO**».

Torino è e sarà la base, anche se M'AMO lavora in tutta Italia, con una sede che nel futuro Marco e Marianna vedono come polo di **formazione** (non solo per la cucina) e **team building**: «Capita che vengano da noi clienti con un locale che va alla grande, ma carenti o totalmente assenti per quanto riguarda la comunicazione social. Noi diamo loro la formazione necessaria, ideiamo un modello sostenibile, ci occupiamo personalmente della gestione per i primi tempi, con l'obiettivo di poter lasciare il timone appena i clienti sono pronti a condurlo da soli. Allo stesso modo abbiamo un servizio di **affiancamento** stretto e in loco, ovviamente secondo le richieste del cliente. In ogni caso lavoriamo secondo un obiettivo comune: portare un **vantaggio** a chi ci sceglie, nel breve e lungo periodo».

Oltre ai ristoratori, le consulenze di M'AMO si rivolgono anche ai **Comuni**, specie per l'organizzazione di **fiere agroalimentari**, un argomento complesso che richiede soluzioni efficaci. Ecco, è questo che ci ha particolarmente affascinato: in un mondo zuppo di **domande**, esistono menti giovani che scelgono, per mestiere, di ricercare le **risposte**. M'AMO è un gioco di parole sui nomi dei propri fondatori, ma è anche un invito a volersi bene, **crescere, pensarsi migliori** nel contesto di domani. >>>

M'AMO

www.consulenzeenogastronomiche.it
info@consulenzeenogastronomiche.it

M'AMO nasce con la missione di offrire consulenze enogastronomiche realmente sartoriali, utili, etiche, sostenibili. Sostenibili sia a livello economico (per chi le richiede), sia nei confronti dell'ambiente, un tema che a noi gastronomi sta particolarmente a cuore. E allora con i clienti non si parlerà solo di soluzioni di business a tutto tondo, ma anche di transizioni sociali, ambientali, economiche

Marianna e Marco



M'AMO
Consulenze Enogastronomiche