

Profilo

ilGastronomade aka **Chef Kumalé**

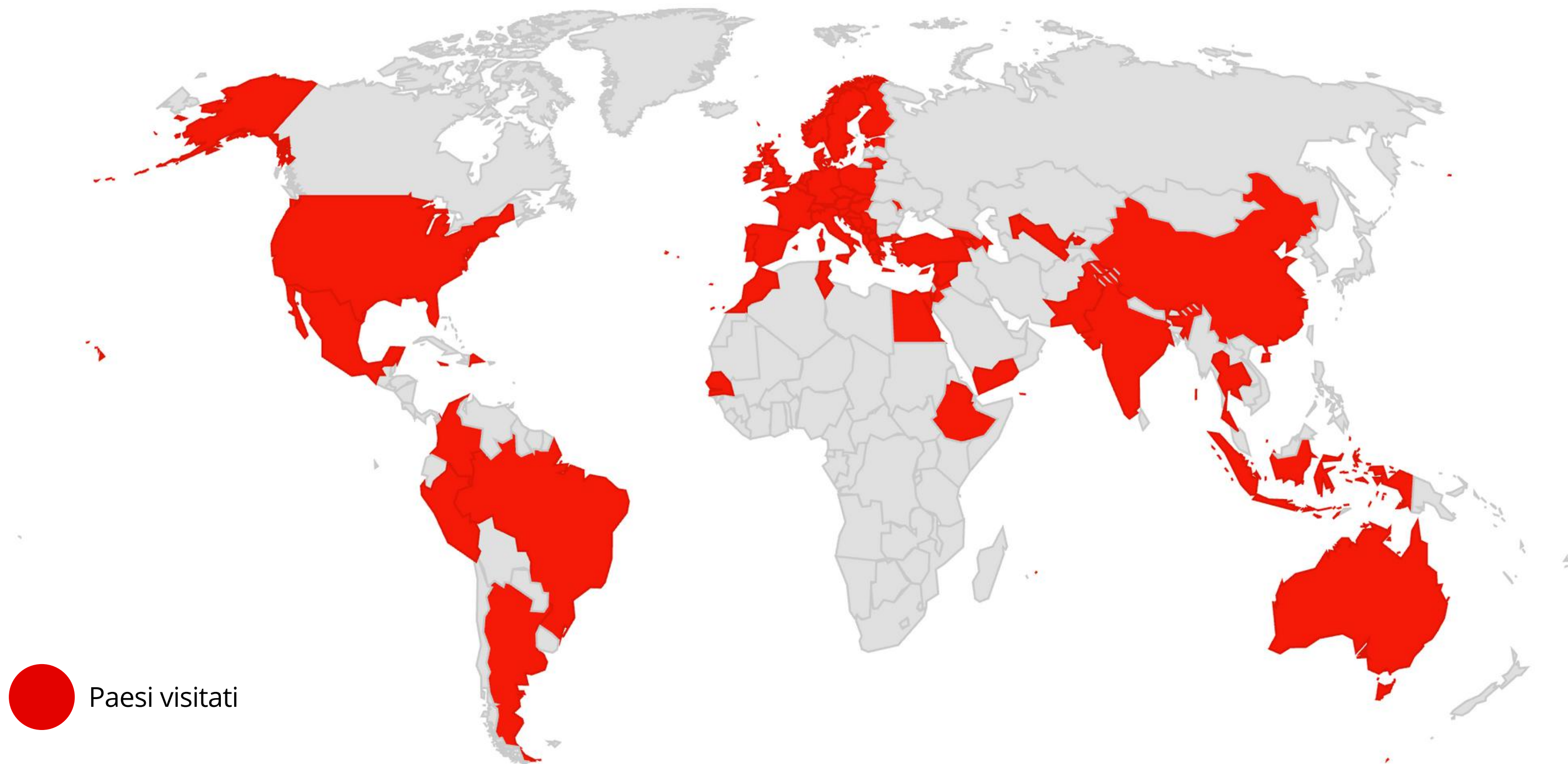
Dal 1991, altri cibi, luoghi e culture

VITTORIO CASTELLANI



35 anni di viaggi

72 Paesi / 5 Continenti



Chi sono

Background

Classe 1962, torinese di nascita, ferrarese di origine, cittadino del mondo per vocazione, sono cresciuto circondato dall'affetto di incredibili cuoche, tra madre e zie. Dopo una passione giovanile per l'**entomologia** (Scarabaeidae) e quattro anni di militanza come **agitatore della scena punk torinese**, ho conseguito una laurea breve in ambito andragogico (**formazione degli adulti**) e **interculturale**, per finire ad occuparmi professionalmente di **musica indipendente** e **world music** (promoter e organizzatore di concerti), **animazione sociale** e **organizzazione di scambi culturali** in Europa.

L'**amore per il viaggio** e la **buona tavola** fanno parte della mia dotazione cromosomica e le prime incursioni a Parigi, Londra, Amsterdam, Berlino e Barcellona, con pochi soldi in tasca e tanta curiosità, insieme alle **frequentazioni cosmopolite**, mi fanno scoprire le diverse **cucine del mondo**.





L'esordio

Chef Kumale

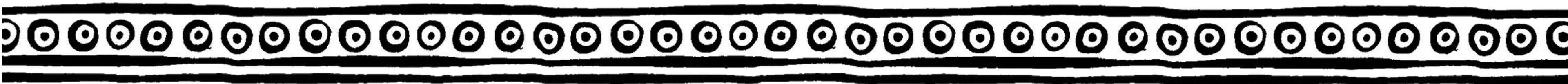
Le mie frequenti incursioni nelle capitali europee mi fanno scoprire le "culture altre" attraverso la musica ed il cibo e mi convincono a proporre a **Radio Flash**, una storica emittente radiofonica torinese, la messa in onda di un inedito format radiofonico di cibi e musiche dal mondo.

Nasce così **The Cous Cous Clan** (1991), una "pillola" quotidiana di 30 minuti, che verrà "somministrata" via etere, a colazione, pranzo e cena per 4 anni.

Il direttore artistico **Alberto Campo** non ne voleva sapere di farmi condurre una trasmissione del genere con il mio nome anagrafico, e neppure che io parlassi di cibo in radio.

Per convincerlo organizzai una cena con piatti e vini di tutto il mondo e dopo aver mangiato e bevuto l'impossibile gli chiesi in un grammelot piemontese: "*Alura cumal'é, tlas mangià bin?*" La sua risposta fu positiva.

*"Te la farò fare. Ti chiamerai **Chef Kumalé**..."* tutto il resto è una bella storia!



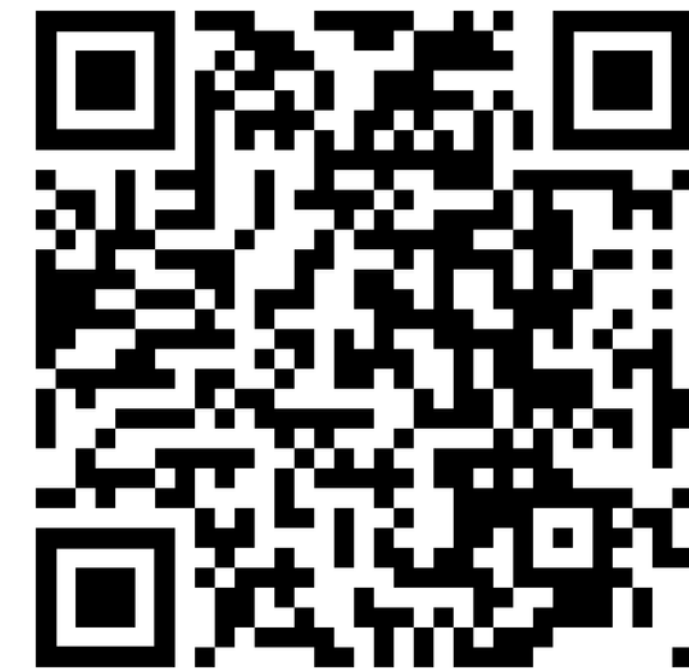
Precursore dell'etnico

Ho preso il tesserino dell'**Ordine Nazionale dei Giornalisti**, iscrivendomi all'elenco dei **publicisti** del Piemonte nel **2000**. Grazie ad una collaborazione durata **25 anni** con l'inserto settimanale **Torino 7** del quotidiano **La Stampa** ho raccontato la **nascita** e lo **sviluppo** del fenomeno delle **cucine del mondo** (*world food, fusion, ethnic cuisines*) nel capoluogo torinese, per iniziare a **viaggiare nei 5 continenti** e a scrivere per le **principali testate nazionali** di **gastronomia e turismo** a 360° tra reportages, rubriche, articoli e servizi.

Sono poi entrato nel **Gruppo Italiano Stampa Turistica GIST**, facendo parte del direttivo nazionale per alcuni anni.



Giornalismo



Inquadra il QR code per vedere le collaborazioni attive



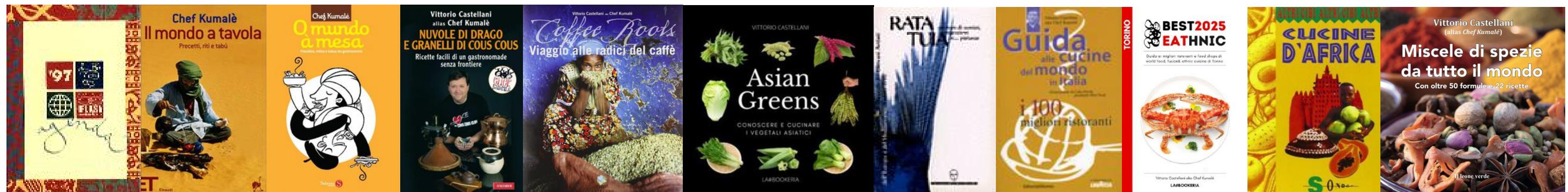
Critica Etnogastonomica

Dai giornali e le riviste sono poi passato alla **scrittura di libri e guide...**
Dal 1997 ad oggi ne ho pubblicati **più di 20**, per le principali case editrici (**Einaudi, Gribaudo, Fabbri Editori**) e alcuni editori minori (**Lindau, Edizioni Sonda, Il Leone Verde**), per cimentarmi più recentemente con il **self-publishing** dando vita alla mia etichetta indipendente **La#Bookeria**, per la quale ho in attivo quattro titoli. Alcuni di questi, come Coffee Roots: viaggio alle radici del caffè, Il Mondo a Tavola: riti, precetti e tabù, e la guida BestEathnic TO2025 possono essere considerati dei best seller per il numero di copie vendute, distribuite e scaricate.

Libri e Guide



Inquadra il QR code per vedere i libri che ho scritto



Dalla Radio alla TV

Dalla conduzione radiofonica ho voluto cimentarmi con il piccolo schermo. Dopo essere stato ospite di varie trasmissioni come esperto per i canali **Rai**, **Mediaset** ect. grazie a **Carlo Raspollini**, uno dei principali autori Rai (Linea Verde, La Prova del Cuoco, Uno Mattina) ho partecipato a diverse edizioni de **La Prova del Cuoco**, curando una **rubrica di cucine del mondo**, prima con **Antolella Clerici**, poi con **Elisa Isordi**, coadiuvato ai fornelli dallo chef **Gabriele Faggionato**, del team di **Carlo Cracco**.

Le esperienze più divertenti? Aver fatto da guida a **Gennaro Contaldo** e **Antonio Carluccio** della **BBC** (**Two Greedy Italians**) in un loro reportage al mercato di Porta Palazzo e il **tweet** di **Pamela Anderson** dopo la mia dipartita da La Prova del Cuoco.



- The current xenophobia in Italy is reaching absurd and worrying levels, when for instance top Italian chef Vittorio Castellani was told not to use "foreign recipes" in his cooking TV show. I adore Italian food, but what is Italian -or any - food without "foreign influences"?

12:50 PM · 5 dic 2018 · Twitter for iPhone



Inquadra il QR code per vedere
le mie collaborazioni TV



Reportage

Dalla TV ai documentari

Deluso dall'esperienza televisiva mi sono lanciato nel reportage...

Girare il mondo con le troupes televisive per realizzare filmati e documentari è stata una delle esperienze più eccitanti.

L'esordio con il **National Geographic** per raccontare **le origini del caffè** in un viaggio di **9 mesi e 10 tappe** (Yemen, Etiopia, Egitto, Siria, Libano, Giordania, Turchia, Senegal e Indonesia), seguito dalla spedizione **Colombia Sabe de Café**, nelle principali aree di produzione del caffè in Colombia, per conto di **Café de Colombia** è stato elettrizzante.

Il mio sogno, rimane quello di realizzare prima o poi un format che ho in mente da tempo... chissà!



Inquadra il QR code per vedere i miei reportages



Eventi

Event Design & Management

Tra tutte le attività, l'**ideazione, organizzazione e gestione di eventi** rimane quella mi più mi sta a cuore, rappresentando di fatto il **mio core business**.

Dopo essermi fatto le ossa, prima nell'organizzazione dei concerti e poi al fianco di **Carlo Petrini**, per il quale ho curato fino alla IV ed. del **Salone del Gusto** il **padiglione internazionale** del **Lingotto Fiere** di Torino, sono passato alla direzione artistica di piccoli e grandi eventi.

Fondamentale è stato il mio contributo per le prime **7 edizioni del Couscous Fest** e nelle 4 del **Girotonno**, per le quali ho curato la sezione internazionale, per poi avere l'onore di collaborare con grandi eventi come il **Festival Culinaire Bernard Loiseau** (Mauritius) e il **Forum Gastronomic** (Girona).

Da allora non ho mai smesso di dare il mio contributo per l'ideazione e lo sviluppo di eventi di successo, dal **Festival Internazionale del Cibo di Strada** di Cesena, al **Festival SUQ** di Genova, che seguo da oltre 20 anni!



QR code SUQ



QR code
Festival Internazionale
del Cibo di Strada



Dagli alberghieri ai Master

Credo che per un professionista di lunga esperienza l'insegnamento sia un dovere oltre che un vero piacere.

Da sempre ho cercato di dedicare parte del mio tempo ed energie a formare giovani e adulti, facendo tesoro dei miei studi in campo pedagogico e delle tante esperienze maturate in 35 anni di attività.

Che si tratti di giovani degli **Istituti Alberghieri** o degli **ITS post diploma** o di **Master Universitari** post laurea di I e II livello ho messo una serie di seminari, che spaziano dall'**event design & management degli eventi enogastronomici**, alla **comunicazione & marketing** in ambito **food & wine**, del **travel design**, al **food design**, all'**antropologia del cibo** e molto altro ancora. **Chiedi la brochure** con i percorsi formativi che posso sviluppare per la tua Scuola/Istituto.

Formazione



Inquadra il QR code per vedere dove insegno



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE



fondazione
ALBATROS
ITS AGROALIMENTARE

Master
Mario
Soldati



Food Design

Food Design & Innovation

La creatività effervescente che mi caratterizza unita all'intensa attività di 35 anni di viaggi in ogni angolo del pianeta ha creato le condizioni per poter **affiancare piccole, medie e grandi imprese** nell'attività di **import-export**, nella creazione di **nuove linee di prodotti world oriented**, dai settori della **ricerca e sviluppo** a quelli della **comunicazione e marketing**.

Con alcune di loro si è sviluppata una **collaborazione sinergica** che dura da anni e che ci vede protagonisti di sempre **nuove sfide e progetti**, all'insegna della **creatività** e dell'**innovazione**, in un mondo sempre più globale, che non conosce frontiere.



Inquadra il QR code per vedere le mie collaborazioni



Da Torino al Mondo

Un altro settore nel quale ho aperto una strada, dando vita alla **prima esperienze in Italia** è stato quello dei **foodtours multiEATnici urbani**, dal quale poi ho sviluppato un concept di **viaggi gastronomici outgoing**.

Tutto è iniziato con il successo di **Turisti per Casa**, il foodtour che ho ideato e guidato nella parte multietnica del più grande mercato ortofrutticolo all'aperto d'Europa, quello di **Porta Palazzo a Torino**, al quale ha fatto seguito **Wok this Way**, nella **Chinatown di Milano**.

Le persone che hanno partecipato a queste esperienze, desiderose di viaggiare nel mondo con questa **foodlosophy** di viaggio, mi hanno poi spinto a creare il **concept innovativo** di **TastePartout** e a tracciare come **travel designer** diversi itinerari di viaggio per alcuni tour operators.

QR code
Turisti per Casa



QR code
Wok this Way



QR code
Taste
Partout



Impegno Sociale

Tra Migranti & Rifugiati

Viaggiare nei 5 continenti, visitando alcuni dei Paesi più poveri del pianeta, mi ha sensibilizzato sulla necessità di poter fare qualcosa di utile per questo mondo. Fin dal momento in cui muovevo i primi passi come **Chef Kumalé**, ho collaborato con diversi **organismi internazionali** e **ONG** sul tema dell'**accoglienza dei migranti**, organizzando **cene social** e le **OGM (Officine Gastronomiche Multietniche) corsi di cucina etnica** per raccogliere fondi e/o sensibilizzare sui temi migratori.

Se con **Parole in Pentola** usavamo la cucina come palestra linguistica, con **#NatiperSoffriggere**, un format che ho creato per **Legacoop**, ci siamo occupati dell'accoglienza e della formazione di **rifugiati** e **richiedenti asilo...** con **Luciana Litizzetto** come testimonial



QR code OGM



QR code
#NatiperSoffriggere





#OPENTOWORK

Vittorio Castellani

- +39 335 664 7579
- vittorio.castellani@journalist.com
- ilgastronomade.com
- @chefkumale 77K
- @IlMondoaTavola 14K
- @ilgastronomade 6K
- @ilgastronomade 6K
- vittorio-castellani 6K

Audience Totale
109.000 Followers

