



P A S T O
N O M A D E

Cibo da asporto raffinato, buono e sostenibile, vegetariano e vegan

Il nostro scopo evolutivo

Esistiamo per fornire
a chiunque un cibo
da asporto raffinato,
sano, sostenibile
e gustoso.

A chi ci rivolgiamo

Abbiamo identificato una mancanza sul mercato di Bologna nella fornitura di pasti da asporto che siano allo stesso tempo sani, gustosi e sostenibili. Dei pasti che soddisfino le esigenze di una persona che cerca, per la pausa pranzo al lavoro o in casa, un cibo raffinato, preparato con materie prime di stagione e locali. Un pasto rispettoso degli equilibri nutrizionali e attento alla sostenibilità ambientale.

Ci rivolgiamo a individui, genitori, professionisti e piccoli studi, palestre e attività commerciali, ma anche aziende e co-working, che vogliano sperimentare un nuovo approccio al cibo, sano ed equo, anche negli spazi e tempi lavorativi.

Crediamo che chi ordinerà i nostri pasti lo farà sposando i nostri valori e i nostri obiettivi, sentendosi parte di un progetto condiviso e prezioso. Promuoviamo le realtà locali dei mercati e degli empori comunitari, di cui facciamo anche parte. Riteniamo che diventeranno un importante veicolo di promozione dei nostri prodotti, nel tempo.



La nostra visione

Cucinare cibo nutriente ed equilibrato, con prodotti locali e biologici, dai sapori familiari, con ricette originali e rivisitate.

Ispirare fiducia in un'alimentazione sostenibile per il pianeta, condividendo le nostre esperienze in cucina.

Sostenere le comunità e le filiere delle quali siamo parte attiva.



Le nostre missioni

-  Consegnare cibo di qualità, in orario, al “giusto prezzo”, che porti energia e buon umore
-  Cucinare vegetale usando ingredienti locali e sostenibili
-  Diventare il cibo da asporto preferito e il servizio mensa desiderabile e sostenibile di professionisti, realtà piccole e medie, enti locali
-  Sostenere i produttori e distributori locali attraverso un commercio equo e degli accordi trasparenti
-  Creare un gruppo di lavoro che condivida i nostri obiettivi e valori
-  Sviluppare un nostro modello di equilibrio tra vita e lavoro
-  Ispirare le persone a preparare e consumare cibo vegetale, sostenibile per l'ambiente e positivo per la propria salute

I nostri valori

Benessere

Crediamo che un cibo sano e buono contribuisca a rendere le persone più in salute e socievoli.

Trasparenza

Crediamo nell'importanza della coerenza tra intenzioni e azioni.

Scambio

Crediamo nel valore della condivisione come strumento per la crescita individuale, professionale e umana.





Luoghi

Crediamo che ogni spazio, incluso quello dove lavoriamo, possa essere un luogo piacevole dove mangiare bene e in compagnia.

Fatica

Crediamo che ogni cosa buona sia il risultato dello sforzo, della collaborazione e dell'intuito.

Tempo

Crediamo sia il momento di far convergere ogni nostra energia per migliorare il mondo nel quale viviamo e mangiamo.





Un cibo per il corpo
e per la mente

Chi siamo



Pina Siotto

Cucina
Ricerca e sviluppo

Nata in Sardegna si trasferisce giovanissima a Bologna dove si laurea al DAMS e in Antropologia Culturale ed Etnologia. Viaggia per diversi anni in Europa e negli Stati Uniti, per studio e lavoro, per poi fermarsi in pianta stabile a Bologna, dove per 15 anni entra a far parte dello staff della cucina del ristorante bio-vegetariano Centro Natura portando la sua visione di cucina, in cui si coniugano gusto, benessere e rispetto per l'ambiente e le persone. Da subito affianca al lavoro in cucina l'attività di insegnamento, dalla cui esperienza ha origine il libro Vegetaliana- note di cucina italiana vegetale (2014), e il corso professionale Veg-Vegetarian Chef, di cui cura anche la direzione didattica.

La sua attività di ricerca tocca diversi campi: dalla salute all'innovazione, dall'arte all'antropologia del cibo. Il suo interesse per le cucine di altre culture la porta a soffermarsi sullo studio delle fermentazioni, tecniche di trasformazione fondamentali per le cucine tradizionali in tutto il mondo. Temi ricorrenti della sua ricerca sono il benessere, lo sviluppo dei talenti personali, le soluzioni inusuali, l'approccio creativo alla vita, l'amore per le persone, la natura e l'ambiente.

Nata sotto le montagne di Bassano del Grappa e bolognese di adozione, ha unito nel corso del suo percorso di donna e mamma la passione per il cibo e il design, con una particolare attenzione ai temi dell'ambiente, dell'inclusione sociale e dei diritti umani. In particolare nel corso degli ultimi 15 anni, quasi interamente vissuti a Bologna, Cristina ha scoperto e portato avanti la sua passione per la fotografia e l'osservazione in genere, sviluppando un blog personale in cui ha raccontato le sue scoperte e riflessioni per alcuni anni. Nel 2020 ha realizzato la sua prima personale mostra fotografica, una raccolta spontanea di scatti di momenti di vita, osservati attraverso il suo occhio attento e sensibile.

Ha realizzato catering per piccole feste e incontri, curandone ogni aspetto, dalla creazione del menù alla presentazione dei piatti, con una particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e di sostenibilità degli ingredienti. È parte attiva del movimento delle Mense scolastiche di Bologna. È stata coinvolta nella comunicazione dei social di varie realtà, in particolare per l'associazione contadina Campi Aperti nel corso degli ultimi 3 anni. È socia di Camilla, Emporio di Comunità, pioniera nel concetto di comunità nella ricerca di una nuova economia.

Cristina Fiorese

Cucina
Fornitori
Social Media



Chi siamo



Victoria Brandon

Cucina
Immagine
Controllo qualità

Dalla periferia sud di Buenos Aires, Victoria, figlia unica, è cresciuta dietro al bancone della macelleria familiare. Per motivi di salute, oltre che per la sua curiosità, coltiva la passione per le erbe officinali delle Andes e per la medicina orientale. Nel 2009 studia critica d'arte e collabora come fotografa per diversi progetti. Dopo 6 anni di lavoro come impiegata statale decide di abbandonare il posto fisso e partire per un viaggio in Europa.

Si stabilisce a Bologna dal 2016 e si convince giorno dopo giorno di volersi dedicare allo studio e alla pratica dell'alimentazione consapevole. Quando decide di far nascere un progetto di cucina vegetariana, quasi per magia incontra Pina, Cristina e Alfredo. La fusione tra le diverse idee si concretizza subito grazie alla volontà messa in azione: creare un servizio in armonia tra le esigenze sociali attuali e il rispetto per il ciclo di vita naturale.

Alfredo, nato a Bruxelles, cresciuto a Roma e trasferitosi a Bologna per studiare Storia dell'Arte, è un designer di processi collaborativi e facilitatore grafico che ha fatto della sua passione per il design e l'interazione tra gli esseri umani la propria professione. Negli ultimi 20 anni ha collaborato con realtà nazionali e internazionali supportandole nella definizione di una strategia, nella creazione di nuovi prodotti e nella convergenza di conoscenza e cultura aziendale. Socio fondatore e amministratore delegato di Housatonic SRL, dal 2008 gestisce e coordina la crescita dello studio creativo, che nell'attuale organico include 13 dipendenti e una rete di collaboratori esterni continuativi.

Alfredo Carlo

CFO
Comunicazione

Dal 2011 è partner di Matter Group con soci in Europa e Stati Uniti, con la finalità di rendere ancora più ampio l'impatto dei progetti internazionali. Dal 2003 è membro di The Value Web, una rete internazionale di facilitatori e designer della quale è stato vicepresidente per 3 anni. Da sempre appassionato di cibo, vegetariano da 23 anni, oltre a guidare lo studio creativo, Alfredo lavora quotidianamente a supporto di progetti locali no-profit e porta avanti lo sviluppo di progetti personali che uniscono creatività e utilità sociale, ultimo dei quali una rassegna stampa per bambini, sperimentando media e contenuti.





Il nostro contributo

Consegna

Le nostre consegne saranno effettuate da rider retribuiti in maniera etica e trasparente, con garanzie di lavoro e diritti riconosciuti.

Condivisione

Condividiamo apertamente i nostri saperi e le nostre esperienze. Teniamo corsi di cucina aperti a tutti, con l'obiettivo di trasmettere la cultura del cibo sano e sostenibile.

Materie prime

Usiamo solo materie prime di cui conosciamo la provenienza e la qualità, privilegiando i prodotti locali e stagionali.

Inclusione

Prevediamo di creare delle dinamiche di inclusione sociale, per contaminare la nostra cucina con altre idee e culture per imparare dalla diversità.

Schiscetta

Per la consegna useremo un contenitore che assicura qualità e mantenimento del cibo. Non usiamo materiali usa e getta e al momento dell'acquisto di uno o più pasti il cliente riceverà un contenitore che potrà utilizzare e restituire in maniera circolare.

Rivoluzione

Crediamo sia possibile fare la rivoluzione anche attraverso il cibo che consumiamo e vogliamo innanzitutto fornire una valida alternativa al cibo da asporto "fast", creando una cultura che valorizzi le nostre scelte.

Nessuno spreco

Superiamo il concetto di scarto alimentare: le nostre preparazioni tengono sempre in considerazione il riuso e la trasformazione delle materie prime.

Mens sana

Il cibo che cuciniamo dona energia e sazietà grazie ad un equilibrio di ingredienti e apporti nutrizionali. È il pasto ideale per le persone che hanno bisogno di essere in forma per affrontare la vita a mente fresca.



Errore è il sostantivo di errare, che ha come significato non solo sbagliare, ma anche vagare. L'errante è il nomade, che devia dal vero, il certo, il noto. È colui che non si ferma, che ama diventare. Attraverso il viaggio impariamo dalle cose che non conosciamo, aperti allo smarrimento e alla vertigine dell'ignoto. Attraverso il cibo viaggiamo tra i sapori del mondo per portarli sulla tavola delle persone.

È questo il
Pasto Nomade.

