

ELENA MIANO – Titoli di studio e competenze

Laureata in lingue, parlo correntemente inglese e francese; dal 1986 sono una guida turistica abilitata, questo il sito di riferimento www.elenamiano.it

Nel 1992 ho conseguito all'Università di Bergamo il diploma in Scienze del Turismo, gestione e sviluppo. Mi sono occupata di organizzazione congressuale per dedicarmi più approfonditamente alla creazione di itinerari turistici che comprendessero non solo la parte storico artistica ma anche cibo e vino locale.

La collaborazione con riviste di settore è arrivata naturalmente, sia cartacee che web; tutt'ora porto il mio contributo a qualche testata selezionata.

Per circa vent'anni ho collaborato con produttori di vino locali; il contatto con i giornalisti, la pianificazione di press tour, di eventi, mostre, incontri con gli autori e presentazione di libri, l'accoglienza in cantina, la creazione di giornate e cene dedicate a degustazioni di cibo e vino mi hanno portato ad organizzare per quattro anni consecutivi la manifestazione "Bergamo, vino en primeur" che sin dalla prima edizione ha richiamato centinaia di appassionati e esperti di settore.

Alcuni ristoranti e chef locali mi hanno affidato la comunicazione: per loro ho organizzato incontri con i giornalisti, ideato serate ed eventi, mi sono occupata e mi occupa ancora di scrivere testi per altri in qualità di copywriter.

Sono stata docente di programmazione turistica integrata con l'enoturismo presso una scuola di specializzazione, così come ho tenuto alcuni incontri con operatori professionisti di associazioni quali la Strade del prosciutto di Parma, dei vini e dei sapori dei colli piacentini, la Strada del fungo di Borgotaro, l'Ente di formazione professionale della regione veneto.

Dal 2021 ho cofondato una associazione LeVagabonde www.levagabonde2021.it che si occupa di promuovere la bellezza, la storia, la cultura dei luoghi e dei suoi prodotti enogastronomici. Organizziamo incontri sul vino, la sua storia, sul cibo e sulla storia della alimentazione e della cucina, in collaborazione con i produttori.

Cucino molto e mi spingo ad imparare sempre di più

Per entrare ancora di più nel mondo della cucina che è la mia passione, ho conseguito l'abilitazione ad addetto di cucina e conseguentemente rinnovo costantemente il mio attestato Haccp.