

## CURRICULUM DI PAOLA STORTONI

---

Sono Paola Stortoni, 58 anni, nata e vissuta a Fermo, orgogliosamente madre di tre figli. Ho lavorato sia nel settore calzaturiero che in quello della ristorazione.

Sin da giovanissima età ho praticato sport di squadra, come podismo, pallavolo, scherma agonistici.

Organizzatrice e supervisore associazione Ancescao.

Cuoca volontaria nei campi scuola e campi scout. Diploma di qualifica Istituto professionale statale per i servizi alberghieri e la ristorazione indirizzo cucina, esperta in ristorazione collettiva, ho ulteriormente approfondito la cultura enogastronomica della nostra meravigliosa terra. Tutto quanto riguarda la cucina e la sua cultura, la sua inventiva, lo studio, la preparazione, sono la mia vera passione.

Penso che le potenzialità della nostra Città di Fermo e del nostro territorio provinciale tutto in ambito turistico ed enogastronomico siano smisurate se solo le istituzioni maggiormente comprendessero l'importanza di un modello territoriale condiviso, della realizzazione di fondamentali infrastrutture per una sinergia ed una armonizzazione tra cultura, arte, turismo ed enogastronomia e strutture ricettive, limitate nella mia Fermo.

Da sempre di sinistra, sono iscritta ad Articolo UNO provincia di Fermo e stimo quale stella orientante la figura di Carlo Petrini: *“Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento. Devo sapere da dove viene. Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio. I tre principi ... sono buono, pulito e giusto. Il buono ... va da sé. Il pulito: rispettare gli equilibri della Terra. Il giusto: giustizia sociale per gli agricoltori che stanno per scomparire ovunque. Se l'ottimo riso che stiamo mangiando è stato raccolto da lavoratori in nero sfruttati come schiavi, questo mi disgusta.”*