

Lorena Oddone



SALUMERIA MAZZONE 1972

Via Roncaglia, 3, 20146 Milano MI
+39 02 2701 4854
www.salumeriamazzone.it
info@salumeriamazzone.it

ORARI DI APERTURA

Lunedì - Venerdì: 12:00 - 14:30 / 18:00 - 22:30
Sabato: 18:00 - 22:30
Domenica: chiuso

Assistente enologo in Australia e responsabile dei servizi in AIS, relatrice ai corsi di primo livello e sommelier in un bistrot milanese: le mille e una vite di Lorena Oddone sembrano non tener conto della sua giovane età. Classe 1986, una laurea in enologia in tasca e tanta passione nel cuore fanno fare passi da gigante a questa giovane donna che ci racconta com'è nata la sua passione per il vino. "Tutto è cominciato con un passito di Pantelleria imbottigliato da mio nonno, un nettare prodigioso agli occhi di un'adolescente che ancora non sapeva che dietro un bicchiere di vino si celano amore e conoscenza." Per un anno studia biologia, ma la materia non è adatta alla sua natura, poi scatta la scintilla: "Quando ho letto il piano di studi di enologia non ho avuto dubbi: ho cambiato facoltà e mi sono iscritta ai corsi AIS." Marisa Moretti nota le sue capacità e la coinvolge prestissimo. Nel 2008 è già sommelier: "Il mio percorso è stato ricco di esperienze: durante l'università ho lavorato a molti eventi AIS e per diverse cantine come Majolini, Ballabio, Frecciarossa". Nel 2014 arriva la svolta. "Per due vendemmie sono stata aiuto enologo nell'azienda Bellvale Wine, in Australia. Tempo prima avevo letto la storia di un giovane enologo che era stato nel Nuovo Mondo e mi son detta: potrei provarci anch'io. L'anno dopo ero a Victoria, in cantina, a fare vino." Poi sei tornata in Italia. "Sì, e sono arrivati due eventi significativi: EXPO 2015 e il Congresso AIS 2015." Un biglietto da visita che le ha aperto la strada nella gestione delle risorse umane in associazione: prima si occupa dei servizi della delegazione di Milano, e poi della

Lombardia: "organizzare il lavoro di centinaia di sommelier è stata una sfida avvincente" e senz'altro importante ma che l'ha allontanata da un elemento fondamentale: raccontare il vino. "Il progetto di Cristina Mazzone mi è subito piaciuto", spiega Lorena, che oggi è la sommelier della Salumeria Mazzone 1972, "affiancare a un'offerta gastronomica di altissima qualità un'eccellente carta dei vini. Quando Cristina mi ha confidato le difficoltà di trovare un sommelier esperto le ho detto: e se fossi io? Così sono tornata alla dimensione più pratica del mondo del vino. Gestire una squadra mi ha dato infinite gioie ma mi ha allontanato da ciò che amo di più: parlare di vino. In Salumeria ho di nuovo questa possibilità." Lorena ha ideato una carta dei vini ispirandosi alle esigenze del curioso pubblico milanese: "per ora abbiamo un centinaio di etichette scelte in base alla proposta gastronomica della chef Giada Lavatelli e alle esigenze di Milano. Che si tratti di esperti o di appassionati, quello che accomuna i nostri clienti è la curiosità, il desiderio di assaggiare qualcosa di insolito, magari vitigni autoctoni o prodotti rari di cui io non vedo l'ora di raccontare le storie. Amo parlare di vino! Sono relatrice alle lezioni di enologia e ho tenuto molte serate in AIS." Che progetti hai per il futuro? "L'unico progetto per il futuro è godermi il presente: dopo anni di cambiamenti sento l'esigenza di vivere appieno questo momento. Certo, il futuro è un'incognita, chi può dire cosa accadrà domani: intanto l'enologia che è in me se ne sta buona, impara cose nuove, e magari il sogno di fare vino si realizzerà".

Anna Basile