

LORENZA NATALI

Docente e formatrice

Macerata

347 6435738

lorenzanatali@gmail.com

PROFILO SINTETICO DELLA DOCENTE

Galateo contemporaneo e internazionale, bon ton, mise en place e piccoli riti di eleganza quotidiana

Il valore dei gesti, la bellezza delle buone maniere: dalla tavola alle relazioni, l'arte di vivere con stile

La dott.ssa Lorenza Natali è funzionaria pubblica, docente, formatrice, interprete e traduttrice professionale per inglese e francese. Ha maturato oltre trent'anni di esperienza tra Camera di Commercio di Macerata/Camera delle Marche e ATIM – Agenzia per il Turismo e l'Internazionalizzazione delle Marche, operando nei settori delle relazioni istituzionali e internazionali, della promozione territoriale, del turismo, degli eventi e della formazione.

Il suo profilo unisce capacità di rappresentanza, public speaking, organizzazione, sensibilità interculturale e cultura dell'accoglienza. Nel corso della sua attività ha gestito eventi, delegazioni, progetti europei, partnership internazionali, iniziative promozionali e momenti istituzionali, sviluppando una conoscenza concreta dei codici relazionali, del cerimoniale e della business etiquette.

La sua competenza sui temi della tavola e della convivialità è rafforzata dall'esperienza come responsabile della Civica Enoteca Maceratese e dall'appartenenza all'Accademia Italiana della Cucina. La formazione internazionale, la conoscenza professionale dell'inglese e del francese, i viaggi e il confronto con culture diverse consentono di proporre il galateo non come rigido repertorio di regole, ma come strumento contemporaneo di rispetto, eleganza, inclusione e qualità delle relazioni.

Il percorso didattico proposto coniuga tradizione e attualità, dimensione italiana e visione internazionale, attraverso lezioni partecipative, esempi pratici, simulazioni e dimostrazioni dedicate alla mise en place, all'accoglienza, alla conversazione, al comportamento a tavola e alle buone maniere nelle relazioni sociali, professionali e digitali.

Elementi distintivi

- oltre trent'anni di esperienza professionale e istituzionale;
- docenza e progettazione di percorsi formativi;
- inglese e francese a livello professionale C2;
- esperienza in cerimoniale, business etiquette, accoglienza ed eventi;
- cultura gastronomica e vitivinicola, mise en place e arte della tavola;
- capacità di comunicazione, public speaking e gestione di gruppi.