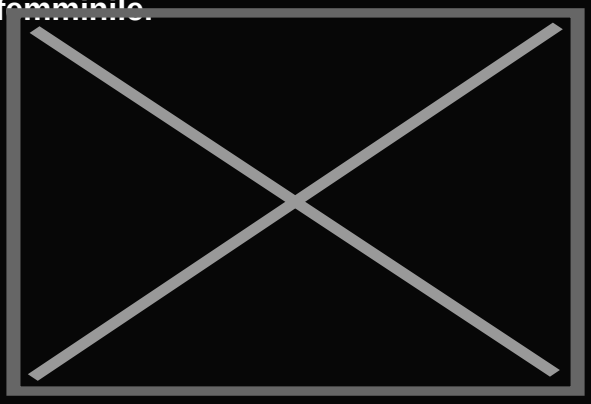
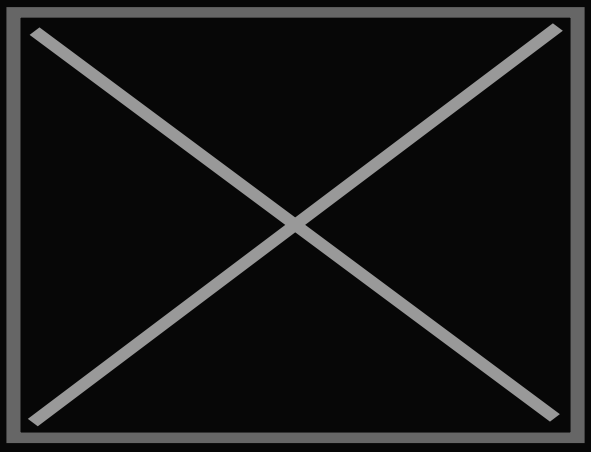
Abiti per la ristorazione, un progetto di imprenditorialità femminile

waxmore-fascia-wax-f5eea37c

Una nuova linea di abbigliamento fashion, funzionale e artigianale per il personale di sala con inserti in wax e stoffe italiane a tinta unita, frutto di un progetto di imprenditorialità tutto al femminile.



Guidata da **Maria Cristina Manca**, antropologa e stilista, ed **Elena Fortuna Di Bella Manca**, specializzata in comunicazione e marketing - rispettivamente madre e figlia - **Waxmore è una start up nata nel 2020 che unisce moda e cibo**, due pilastri del made in Italy, con l'obiettivo di **conferire uno stile unconventional alle divise e agli accessori della ristorazione.**



Dopo aver “rivestito” vari settori della ristorazione - dalla cucina stellata dello **Chef Marco Stabile del ristorante Ora d’Aria a Firenze**, a La Grande Via - La Mausolea di Franco Berrino ed Enrica Bortolozzi - le co-founder di Waxmore si sono rese conto di quanto fosse importante il lavoro svolto dal personale di sala, o meglio da tutti coloro che si occupano di accoglienza, e hanno deciso di creare una **linea sartoriale dedicata al mondo dell’hospitality**.

“*Con le nostre creazioni vogliamo lanciare un messaggio di fiducia per la ripartenza del settore. Appena si varca la porta di un locale, anche solo per una pietanza d’asporto, il cliente si interfaccia subito con le persone che lo accolgono. Il primo sguardo si posa su di loro e la prima impressione, ora più che mai, resta fissa nella mente. Tutto parte da quel primo momento che dà l’idea del locale*“ spiega Maria Cristina Manca.



Ecco perché è fondamentale indossare un abbigliamento esteticamente **bello** ma anche **pratico** e **unico** rispetto all’identità del locale, che rispecchi l’immagine coordinata del proprio brand - dall’abbigliamento, all’arredamento fino al packaging – e che, soprattutto oggi, sia portavoce di forza e positività.

Come si intuisce dal nome dell’azienda, Maria Cristina ed Elena realizzano divise e accessori con **wax prints e stoffe italiane tinta unita**. Gli inserti **wax 100% cotone**, sono **estremamente resistenti alle alte temperature, sono molto versatili e sono stampati su entrambi i lati**.

Le creazioni di Waxmore sono arrivate in molti locali tra cui la cucina stellata dello **Chef Marco Stabile** del ristorante **Ora d'Aria** di Firenze, la Pizzeria Neverland in provincia di Udine, la gastronomia di pesce dei Voliani a Livorno, il Cocktail in the world mixology in provincia di Arezzo, il **Viktoria Lounge Bar** di Firenze, e ancora la cucina vegetale del ristorante **Sementis** a Pietrasanta, **La Grande Via/Mausolea** di Franco Berrino ed Enrica Bortolozzi e il **D'Era Bistrot**, ristorante gluten free di Pistoia.

Per info: www.waxmore.it