



**Alessandro Braglia**

**Informazioni  
personali**

**Conoscenze  
Informatiche**

Sistemi Operativi: Window, MAC OS X conoscenza Ottima

Micosoft Office: Word, Excel, Power Point, Publisher, pages, numbers  
conoscenza Ottima

Internet e Posta elettronica conoscenza Ottima

Utilizzo di programmi specifici per il settore Food.

**Obiettivi**

Diventare un consulente gastronomico a 360 gradi

**Istruzione** 1989 Scuola alberghiera Statale G.Magnaghi di Salsomaggiore Terme  
Parma Diploma Addetto ai servizi alberghieri di cucina.

Specializzazione presso l'istituto superiore di arti Culinarie Etoile di  
sottomarina Venezia in Paste lievitate e specialità per la colazione.  
Specializzazione presso l'AIC (ass.Ita.Celiachia) in Cucina senza Glutine  
Specializzazione presso la Nilma di Parma nell'utilizzo di attrezzature  
speciali per la cucina.

Specializzazione presso l'università di Reggio Emilia in collaborazione con  
TINVAL spin off alma mater studiorum università di Bologna sulla  
preparazione degli insaccati e salumi tipici italiani.

Specializzazione in lievito madre naturale.

Patente nautica entro 12 miglia, brevetto sub.

**Interessi** Cultura gastronomica, Viaggi, Natura e Outdoor, Motociclismo, Vela,  
Meditazione.

**Lingue straniere** Italiano: madrelingua

Inglese : padronanza buona della lingua inglese sia scritta che orale.

Francese: padronanza sufficiente sia scritta che orale

**Esperienze di lavoro** Ho diverse esperienze di lavoro nel campo gastronomico maturate negli  
anni con crescente grado di responsabilità. Le mie specializzazioni sono  
in autentica cucina italiana e in particolare quella emiliana, ho una  
grandissima esperienza in conserve alimentari come sott'oli, sott'aceti,  
mostarde, marmellate, confetture ecc... Cucina naturale, salutistica e  
mediterranea. Ad oggi mi occupo di formazione, controllo procedure,  
avviamento di nuove attività e sviluppo nuovi prodotti, seguendo tutta la  
catena di approvvigionamento materie prime e attrezzatura necessaria.  
Tengo corsi di cucina e gastronomia sia per privati che professionisti e  
mi occupo di consulenza in campo gastronomico per aziende alimentari,  
di ristorazione e aziende produttrici di attrezzatura da cucina sia a livello  
industriale che professionale che casalingo. Gestisco personalmente la  
Cantina della Torre a Reggio Emilia.

## Referenze

Ho lavorato in diverse parti del mondo, portando con me la cucina Italiana e soprattutto quella emiliana .

di seguito le esperienze più significative della mia carriera:

Ristorante Alti spiriti Reggio Emilia

Ristorante le Notarie Reggio Emilia

Ristorante Roberto's Melbourne Australia

Ristorante Rosati Melbourne Australia

Pasta Fresca Italian Restaurant Singapore

Ristorante Villaggio Kate's Beach Bali Indonesia

Ristorante Villaggio Champagne Beach Vanuatu

Camper & Nicolson M/Y Pas Encore Montecarlo

Agriturismo La Razza Reggio Emilia

Dulcis in Fundo conserve Reggio Emilia

Tagliavini forni Parma

GMG Partners spa Parma

Re di Pane Bakery caffè

Realidelizie srl Prodotti surgelati per la panificazione professionale

Antico forno dell'appennino

Ristorante PRIMO Kilkenny Irlanda

ad oggi:

Gusto Sapiens corsi di cucina

Addetto alla formazione per CESCOT confesercenti regione Emilia Romagna

Chef dimostratore per NEFF elettrodomestici

Chef dimostratore per Bassini srl Forli

Chef e Patron Cantina della Torre Reggio Emilia

## Attività extra professionali

Sto scrivendo un libro sull'arte del conservare gli alimenti e sto per finire il mio primo libro sulla cucina della mia terra.

**Pubblicazioni**

Diverse apparizioni in programmi televisivi con ricette proprie quali:

TG2 Salute Rai2

GUSTO Canale 5

MELA VERDE Rete 4

Diverse interviste su Tv locali quali Telereggio e ETV Emilia Romagna

E Tele Romagna.

Articoli su Periodici di Cucina come "Dolce e Salato" Food editore e varie menzioni su Gambero rosso.

Articoli su quotidiani nazionali.

Menzionato nel libro Touring Club delle conserve Italiane.

"Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.



8/9/18