

# Curriculum

Gualtiero Villa

+393385778305

[gualtiero.villa@gmail.com](mailto:gualtiero.villa@gmail.com)

[www.gualtierovilla.it](http://www.gualtierovilla.it)

[www.cucinainmilano.it](http://www.cucinainmilano.it)

Trentotto anni di esperienza in ambito alberghiero e ristorativo, didattico.

Professionista ad ampio raggio nel campo del Food Wine & Drink.

Diplomato presso l'istituto professionale alberghiero di stato di San Pellegrino Terme ( anno di studi 1980 - 1983 ) con relativa qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina.

Superato con pieni voti due corsi ufficiali A.I.S. di sommelierie presso delegazione A.I.S. della Valle d'Aosta nel 1999 / 2000

Competenze Capacità gestionali e amministrative in ambito ristorativo alberghiero. Alto livello di qualifica professionale e di competenze specifiche.

Propensione al problem solving.

Attitudine alla formazione e motivazione interna del personale.

Organizzazione di eventi Food, dimostrazione pratica prodotti commerciali ed elettrodomestici specifici.

Show Cooking.

Analisi e test di prodotti tecnologici per la ristorazione professionale e casalinga.

Realizzazione ricettari, menu e manuali di cucina.

Personal Chef. Food Stylist.

## **Attualmente**

Attualmente socio co-Founder, direttore didattico e docente presso Cucina In - scuola di cucina Milano. Dal 2013 mi occupo di gestione di eventi Food, lezioni di cucina, formazione, catering, banchettistica, e valorizzazione di brand del settore attraverso show cooking ed elaborazione di menu e ricette personalizzate. Competenze e collaborazioni con nutrizionisti.

Cucina In non è una semplice scuola di cucina. Lo spazio è allestito come l'accogliente cucina di una grande casa, la casa di uno chef che è sempre a disposizione di chi passa (la cucina è in vetrina) per chiarire i dubbi in cucina anche di chi è alle prime armi. Lo scopo di Cucina In è di dare la possibilità di fare un'esperienza attiva in cucina anche a chi timidamente ci dice "io non so proprio da che parte cominciare!"

## **In precedenza**

Docente e responsabile didattico ed eventi presso Teatro7 | Lab La Scuola di Cucina e spazio Eventi Teatro7 | Lab è una solida e dinamica realtà che da anni è presente sul territorio milanese.

Docente e responsabile eventi presso la Scuola della Cucina Italiana di Milano La Scuola della Cucina Italiana, storica istituzione milanese parte integrante del magazine La Cucina Italiana mi ha selezionato fra molti per entrare a far parte del loro staff docente; affidandomi oltre a diversi corsi di differenti tipologie, la responsabilità dell'organizzazione e della gestione di eventi interni ed esterni alla Scuola stessa in collaborazione con prestigiosi marchi italiani ed esteri.

## **Esperienze in ristorazione**

Chef Presso Ristorante Enoteca Pomerol di Rho, Campo delle Stelle di Vanzago e Banca dei Sapori di Canegrate. Tre esperienze professionali molto simili ed allo stesso tempo completamente differenti in qualità di Chef e Consulente per avviamento locali e per ridefinizione target.

Executive Chef presso Trusting Group Franciacorta. Ristorante Cascina Doss Iseo Dinamica realtà imprenditoriale della Franciacorta. Cucina, Vino ed Eventi sempre d'alta qualità.

Executive chef presso Cadran Solaire et Auberge de la Maison di Courmayeur Due realtà un'unica anima. Un ristorante ed un hotel di prestigio, nel cuore delle Alpi Valdostane. Nascono da questa realtà anche alcune mie collaborazioni con il direttivo della Regione Valle d'Aosta eseguendo eventi a Bruxelles e Parigi oltre che a svariati workshop in località italiane.

Secondo Chef presso Hotel Ristorante Villa Crespi di Orta S Giulio (1stella Michelin) Esperienza "stellata" dove coadiuvando lo Chef e patron Natale Bacchetta ho potuto entrare nel mondo "Michelin" a 360 gradi. L'alta cucina come deve essere.

Secondo Chef presso Hotel Helvetia et Bristol di Firenze ( 5 stelle Lusso ) Firenze rappresenta il cuore enogastronomico della Toscana, culla culturale della cucina italiana dal Rinascimento ad oggi. Un hôtel da Cinque Stelle Lusso, dove l'internazionalità e la tipicità trovavano il loro giusto punto d'incontro.

Secondo Chef presso Hotel Castello di Carimate ( 4 stelle ) Un albergo nato da una costola dello storico Hotel Gallia di Milano. Centro di eventi nazionali ed internazionali di enogastronomia sport e spettacolo.

Secondo Chef presso Royal Sporting Hotel a Portovenere La perla delle cinque terre. Un hotel di prestigio con una cucina di mare e di terra davvero unica. Clientela internazionale.

## **Altre esperienze in ristorazione**

Grand Hotel Gardone Riviera, Hotel Cristallo a Cervinia, Hotel Pavillon, e ristorante Bistrot a Courmayeur, Hotel Ideal a Madonna di Campiglio, Ristorante la Taverna a Campione d'Italia, Hotel la Torre dei Borboni all'Isola di Ponza. Hotel Savoia a Sauze d'Oulx.