



Chef

CRISTIAN BROGLIA

PROFESSIONAL IN GASTRONOMY

Food Valley
Parma, Italy
londonbroglia@gmail.com
+39 3427045613





Chef Freelance
Professional in gastronomy

ANNO DI NASCITA: **18 DICEMBRE 1974**

LUOGO: **PARMA**

CITTADINANZA: **ITALIANA**

STUDI, DIPLOMI E CERTIFICAZIONI

- 1989-1994 Conseguito il Diploma di
"Tecnico dei servizi e di ristorazione alberghiera"
in Salsomaggiore Terme (PR)
- 1996 "First certificate" di lingua inglese
alla Westminster College, London
- 2015 Certificato e abilitazione HACCP e Sicurezza al lavoro

ESPERIENZE LAVORATIVE

- 1989 Ristorante Sthendal, Colorno (PR)
- Impiegato Commis di cucina (stagionale)
- 1990 Ristorante la Chimera, Parma
- Impiegato Commis di cucina (stagionale)
- 1992 Hotel Busca Tedi, Gressoney (AO)
- Impiegato Chef de partie (stagionale)
- 1994-1996 Sheekeys Restaurant e Hilton Hotel, Park Lane
(London) - Impiegato Chef de partie
- 1997 Sottovento Restaurant (Antigua e Barbuda)
- Impiegato Sous Chef (stagionale)
- 1998-1999 Ristorante Dordoni, Cremona - Titolare
- 1999-2001 Ristorante lo Storione, Parma
- Impiegato Chef di cucina
- 2002 Strawberry Tree restaurant, Wicklow (Ireland)
- Impiegato sous chef
- 2003 Museo de la ciencia, Granada (Spain)
- Chef per aperture ristorante
- 2004-2016 ALMA, La Scuola Internazionale Di Cucina Italiana,
Colorno (PR) - Executive Chef e Chef Eventi
- 2016-2017 Formazione dello staff dell' hotel michelangelo 4*s
di milano marittima e consulenza dei nuovi menu.
- Testimonial e video tutorila per Kenwood Cooking
Chef.
- Collaborazione professionale per food editore di
Parma con ideazioni e scatti fotografici ricette.



- Executive Chef per l'apertura del format di cucina di "Bottega di Parma" a Strasburgo.
- Consulenza per l'azienda di banqueting "Da Paolo" (Modena)
- Progettazione e studio di nuovi prodotti alimentari a livello industriale nel settore di ricerca e sviluppo (r&d) per il settore vegano (salumi e formaggi)

ESPERIENZE PERSONALI E FORMATIVE

"Cucinare suppone una testa leggera,
uno spirito generoso e un cuore largo."

(Paul Gauguin)

L'esperienza forma la conoscenza e con il mio percorso formativo a 360 gradi nell'enogastronomia posso considerarmi oggi un vero professionista. Ho mosso i primi passi tra le stoviglie di rinomati ristoranti della mia città d'origine, Parma, culla della Food Valley ed inesauribile fucina di materie prime di altissima qualità: è proprio qui che ho imparato a maneggiare con cura e rispetto i frutti della terra, ad ascoltare i produttori e a carpirne i preziosi segreti tramandati da generazione a generazione.

Da Parma al resto del mondo il passo è stato breve: la fame di conoscenza di altre culture, di ricette mai provate, di prodotti mai toccati con mano mi ha spinto dall'Irlanda alla Spagna passando per i Caraibi per affinare la mia arte culinaria aprendo la mia mente ad una cucina sempre più innovativa e creativa non dimenticando mai le mie radici.



Infatti, come un richiamo alla terra natia, sono riapprodato, quasi per caso, nella Mia Parma: iniziava il mio percorso in ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana con sede nella splendida Reggio di Colorno il cui rettore è il Maestro Gualtiero Marchesi.

L'esperienza di dodici anni in ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana del Maestro Marchesi, non si può spiegare in poche parole: ho visto crescere la scuola e sono cresciuto io con lei. Dalle lezioni con i primi ragazzi che riempivano a fatica un'aula ad oggi, una vera e propria istituzione della Cucina Italiana nel mondo che ospita più di tremila ragazzi all'anno provenienti da ogni angolo del pianeta grazie ad un fitto network internazionale.

Ho iniziato come insegnante, raccontando a ragazzi dai diciotto anni in su le meraviglie della cucina del mio Paese attraverso lezioni pratiche e dimostrative, usando voce, mani e cuore per trasmettere alle future generazioni le emozioni che questa professione può donare.

Finita l'esperienza nell'insegnamento ho continuato in ALMA come Chef Eventi, facendomi Ambasciatore della cucina italiana e della filosofia in ALMA nel mondo. Viaggiando, cucinando e insegnando la mia professione mi ha portato in Finlandia, Ungheria, Korea, Hong Kong, Canada, Argentina, Mexico, Perù, Brasile, Bosnia e Erzegovina, Slovenia, Macedonia, Turkia, Montenegro, Bulgaria e Giappone.

Il respiro internazionale di ALMA e, al tempo stesso, il forte attaccamento alle radici e alle tradizioni hanno forgiato la mia professionalità: un mix di innovazione e storia, di creatività e rigore, di rispetto delle regole e rivoluzione.

A stylized signature in gold ink.