



Curriculum vitae

Dati Personali:

Nome: ROBERTO ABBADATI

Status: celibe

Nazionalità : Italiana

Data di nascita: 26-11-1978

Luogo di nascita: Brescia

Residenza: Via Puegnago, 2 25087 Salò (BS)

Telefono: home +39 0365 1905223

mobile +39 338 7074494

e-mail: info@robertoabbadati.it

web sites: www.robertoabbadati.it
www.llot.net www.imager.it

Istruzione e Formazione:

Diplomato, come tecnico delle attività turistico-alberghiere, presso l'Istituto Statale "Caterina de' Medici" di Gardone Riviera nell'anno 1997.

Durante il periodo scolastico ho ricevuto due diplomi di merito, il primo, dall'istituto frequentato e, il secondo, dalla Federazione Italiana Cuochi (FIC).

Ho partecipato, in qualità di membro del Team Italia, al "Taste of Canada 1997", competizione quadriennale a livello mondiale organizzata per gli istituti professionali alberghieri.

Ho frequentato per 3 anni il corso universitario di Scienze e Tecnologie Alimentari (S.T.AL) della facoltà di Agraria di Milano.

Buona conoscenza della lingua francese ed inglese, parlata e scritta correttamente; discreta comprensione della lingua spagnola, sebbene parlata, per ora, solo sufficientemente.

Esperienze di lavoro:

Armani Café Restaurant (Monaco, Germania) da 22-09-2003 a 14-12-2003 (solo apertura)
Chef de Partie Entremetier, **Chef:** Cristian Busca

Anzu Restaurant (Washington D.C., U.S.A.) da 07-07-2003 a 25-07-2003
Consulente, **Proprietario:** Roberto Catanuso

Sesto Senso Club Restaurant (Washington D.C., U.S.A.) da 30-06-2003 a 25-07-2003
Consulente, **Proprietario:** Fabio Beggiato

Laboratorio del Galileo Restaurant (Washington D.C., U.S.A.) da 05-05-2003 a 28-06-2003
Chef de Partie Tournant, **Chef:** Daniele Catalani, **Proprietario:** Roberto Donna

Private House, Beach Palace (Jeddah, Arabia Saudita) da 15-02-2003 a 18-03-2003
Chef

Caprice Restaurant (Wengen, Svizzera) da 12-12-2002 a 15-01-2003 (vacanze inv.)
Chef de Partie Saucier, **Chef:** R. Lintermans **Consulente:** Guy Martin

Villa Feltrinelli Grand Hotel***L** (Gargnano, Italia) da 30-06-2002 a 30-11-2002
Chef de Partie Tournant, **Chef:** Andrea Travagin

Les Elisées du Vernet RestaurantM** (Parigi, Francia) da 09-05-2001 a 16-08-2001°
Demi-Chef de Partie, **Chef:** Alain Solivérès

Carpaccio Restaurant*M (Parigi, Francia) da 06-11-2000 a 30-04-2001
Demi-Chef de Partie, **Chef:** Davide Bisetto **Consulenti:** Alberigo Penati e Sergio Mei

Pitrezza Hotel***L** (Porto Cervo, Italia) da 18-05-2000 a 15-10-2000
Commis Entremetier, **Chef:** Adelio Sironi

Cristallino Hotel**** (Cortina, Italia) da 15-12-1999 a 15-01-2000 (vacanze inv.)
Chef de Partie Saucier, **Chef:** Enrico Orlandi

Sporting Villa Blu Hotel**** (Cortina, Italia) da 10-12-1998 a 10-01-1999 (vacanze inv.)
Commis Saucier, **Chef:** Michele Nobile

Sottovento Club Restaurant (Porto Cervo, Italia) da 01-07-1998 a 15-09-1998
Chef de Partie Pâtissier, **Chef:** Enrico Orlandi

Cimatosa Hotel**** (Molveno, Italia) da 20-12-1997 a 10-01-1998 (vacanze inv.)
Chef de Partie Saucier, **Chef:** Roberto Ricci

Romazzino Hotel***L** (Porto Cervo, Italia) da 20-07-1997 a 31-08-1997
Commis Garde-Manger, **Chef:** Giovanni Raccagni

Du Lac Hotel**** (Riva d/G, Italia) da 01-04-1997 a 15-04-1997 (vacanze di Pasqua)
Commis Saucier, **Chef:** Silvano Zuccoli

Des Alpes Hotel**** (Campiglio, Italia) da 20-12-1996 a 05-01-1997 (vacanze inv.)
Commis Hors-d'oeuvrier, **Chef:** Slivio Rossato

I Corsari Restaurant (Porto Cervo, Italia) da 01-09-1996 a 30-09-1996
Commis Saucier, **Chef:** Paolo Simoni

Le Palme Hotel**** (Porto Cervo, Italia) da 10-06-1996 a 31-08-1996
Commis Patissier, **Chef:** Silvio Rossato

Villa del Parco Hotel**** (Forte Village, Italia) da 10-10-1995 a 25-10-1995 (Stage)
Stager Hors-d'oeuvrier, **Chef:** Paolo Milani

Des Bains Hotel**** (Venezia Lido, Italia) da 30-06-1995 a 10-09-1995
Commis Hors-d'oeuvrier, **Chef:** Ivan Catenacci

Gardone Grand Hotel**** (Gardone R., Italia) da 01-07-1994 a 30-09-1994
Commis Patissier, **Chef:** Silvano Gavinelli

Fior di Roccia Restaurant (Manerba, Italia) da 01-07-1993 a 15-09-1993
Training as a cook, **Chef:** Renato Bertella

° lavoro terminato anticipatamente a causa del servizio di Leva obbligatoria

Gentili Signori/e,
gradirei chiarire il motivo delle mie numerose e, talvolta, brevi esperienze di lavoro.
Durante gli anni da studente, 5 anni di scuola Alberghiera e 3 di università (S.T.A.L., Scienze e Tecnologie Alimentari), ho sempre lavorato in posti stagionali, durante le vacanze estive (circa 3 mesi) e quelle invernali (circa 2 settimane) poi, dopo la Francia e il prematuro rientro in Italia per il servizio Militare (purtroppo ancora obbligatorio all'epoca), altre due stagioni (Villa Feltrinelli, sul Lago di Garda e il Caprice, in Svizzera); il 2003 è stato un anno professionalmente molto interessante, segnato da esperienze lavorative molto particolari, purtroppo, tutte a tempo determinato:
in Arabia, grazie ad un'agenzia di pubbliche relazioni, ho lavorato, per qualche settimana, presso la casa di uno sceicco; il mio compito è stato proporre una sorta di rappresentazione di cucina mediterranea creativa come "diversivo gastronomico" per dilettere lo sceicco;
negli Stati Uniti, ho potuto restare solo per 3 mesi (permesso di soggiorno come turista); in Maggio e Giugno ho lavorato presso il Galileo come un sorta di "extra" in tutte le partite (in America, i cuochi professionisti all'epoca erano molto difficili da trovarsi e una figura versatile risultava molto apprezzata);

grazie ad un fortunato incontro ho conosciuto due ristoratori che volevano cambiare e rinnovare le loro "Carte"; entrambi mi hanno proposto una consulenza professionale nei loro ristoranti (proposte per nuovi piatti, rivisitazione di quelli già esistenti, formazione del personale e indicazioni specifiche per i capi servizio);

Infine, per quanto riguarda la Germania, io ed il sig. Busca, ci siamo accordati fin dall'inizio, per un periodo di tempo prefissato relativo all'apertura del ristorante.

Per ulteriori informazioni circa le mie ultime esperienze lavorative come impiegato, contattare le seguenti persone:

- sig. Franco Bovegno (Twenty Century, agenzia di P.R., Milano) 0039 335 5299782
- sig. Daniele Catalani (Executive Chef del Galileo, Washington D.C.) 001 202 331 0880
- sig. Fabio Beggato (proprietario del Sesto Senso, Washington D.C.) 001 202 785 9525
- sig. Roberto Catanuso (proprietario di Anzu, Washington D.C.) 001 202 462 8844
- sig. Christian Busca (Executive Chef di Armani, Monaco di Baviera) 0039 338 7254712

Dall'inizio del 2004 sono in Italia dove ho pubblicato un libro auto prodotto, Taste- Free Your Fantasy, nell'Ottobre 2004, un progetto artistico, Monochromes, nell'Ottobre 2006, un progetto video, Imager, nell'Ottobre del 2009 e, ora, sto lavorando al mio prossimo progetto editoriale sui pesci del Mediterraneo, pronto in Ottobre 2014

La mia attività di free lance consiste in:

- Insegnamento per diversi istituti professionali post diploma (CastAlimenti, Apicius, Sadler, Icum, èCucina, CuciniAmo) nonché, per corsi organizzati da privati.
- Consulenze professionali sia per ristoranti/bar che per aziende nel settore del cibo (grande distribuzione, industria alimentare, design industriale applicato al cibo) o coinvolte solo in parte. Organizzazione ed esecuzione della distribuzione del cibo per grossi eventi commerciali (Mido, Fuori salone), sportivi (Olimpiadi Torino 2006), musicali (Arezzowave), culturali (Società Umanitaria, Mi-Art).
- Organizzazione ed esecuzione di eventi di minore dimensione di carattere commerciale per aziende di diversi settori (moda, design, arredamento, accessori, alimentare).
- Collaborazione con diverse cantine vinicole, soprattutto in Franciacorta (Ca' del Bosco, Cavalleri, Ca' del vent)
- Collaborazione, come chef o food styling, con fotografi e case di video produzione per progetti, solitamente pubblicitari, inerenti al cibo.
- Membro attivo di "LLOT", un network internazionale di liberi professionisti ed artisti.

Inoltre, da qualche mese mi muovo parecchio anche nel mondo del beverage grazie all'affiancamento con le aziende Tassoni, Essentia e Cocchi oltre che per un mio progetto relativo alla realizzazione di un premium gin con erbe e piante aromatiche del lago di Garda

Per ulteriori informazioni circa le mie esperienze come free lance, prego di contattare le seguenti persone:

Commerciale

sig Luca Pedrotti (Coordinatore "LLOT", Brescia)
sig Giuseppe Parolini (Direttore commerciale "C.R.A.I.", Milano)
sig Elio Rossetto (Proprietario "Cascina San Cassiano", Alba)
sig Giancarlo Gamba (Direttore "Corsica Ferries", Savona)
sig Stefano Basso (Direttore commerciale "Meson's", Padova)
sig Ezio Ramera (Proprietario "Stile", Brescia)
sig Giorgio Ramera (Proprietario "Atelier Ramera", Chiari)
sig Ciro Zanetti (Proprietario "Serigrafia Sergen", Brescia)
sig Antonello Fusetti (Direttore "Scuola Politecnica di Design", Milano)
sig Giovanni Renzi Brivio (Direttore "Project Group", Brescia)
sig.na Mariangela Roat (Responsabile eventi "Marchon eyewear", Belluno)
sig.na Patrizia Savino (Direttrice commerciale "Tupperware", Milano)
sig Gabriele Zecca (Direttore "Design Group Italia, Milano)
sig.ra Aida Lopez (Direttrice Max Fibre, "Fashion Division", Desenzano)
sig GianAngelo Bettinzoli (Direttore "Cedral Tassoni, Salò)
sig Massimo Fasoli (Proprietario Fasoli Gioiellerie, Brescia)

Cultura

sig Mauro Valenti (Presidente "Italia Wave Italia", Arezzo)
sig Roberto Cossu (Direttore "Teatro Verga" (settore Cultura), Milano)
sig Albano Morandi (Direttore Artistico de "Meccaniche delle Meraviglie", Puegnago d/G)

Insegnamento

sig.na Erica Cigolini ("Castalimenti", Brescia)
sig.na Grace Joh (Responsabile corsi "Apicius", Firenze)
sig Oliver Ramirez (Vice direttore "Icum", Puebla - Mexico)
sig.ra Laura Bellù (Proprietaria "CuciniAmo", Desio)
sig.ra Martina Cortelazzo (Proprietaria "èCucina", Verona)

Aziende vinicole e liquoristica

sig Alessandro Beruschi (Resp. eventi "Ca' del Bosco", Franciacorta)
sig.re Maria e Giulia Cavalleri (Proprietarie "Cavalleri", Franciacorta)
sig Antonio Tornincasa (Direttore "Ca' del Vent", Franciacorta)
sig Andrea Dagani (Enoteca Boero, Leno)
sig.ra Roberta Fumanelli (Proprietaria "Fumanelli Squarano", Valpolicella)
sig Roberto Bava (Proprietario Bava Vini e Cocchi Vermouth e Spumanti, Cocconato d'Asti)

Catering

sig Pierangelo Gorni (Proprietario "I Ricevimenti", Brescia)
sig Massimo Grugni (Proprietario "AFM Banqueting", Milano)
sig Massimiliano Bonalume (Direttore "Terrazza Martini", Milano)
sig Andrea Comella (Proprietario "Area Kitchen", Milano)
sig.na Daria Vitali (Direttrice commerciale "Bibendum", Modena)

LINKS:

www.llot.net
www.designgroupitalia.com
www.crai-supermercati.it
www.cascinasancassiano.com
www.maxfibre.it
www.marchon.com
www.corsica-ferries.it
www.tupperware.it
www.comprex.it
www.stileoriginaldesign.it
www.ramera.it
www.lago.it
www.scuoladesign.com
www.serigrafiasergen.it
www.projectgroup.it
www.aromicreativi.com www.mychef.tv
www.teatroverga.it
www.castalimenti.it
www.apicius.it
www.icum.edu.mx
www.cadelbosco.it
www.cavalleri.it
www.cadelvent.com
www.squarano.com
www.i-ricevimenti.it
www.afmbanqueting.it
www.areakitchen.it
www.bibendumcatering.it
www.cedraltassoni.it

Precedenti lavori come dipendente:

www.sesto.com
www.villafeltrinelli.com
www.hotelvernet.com
www.royalmonceau.com
www.hotelcostasmeralda.com
www.villablu.it

Ringrazio sinceramente per la cortese attenzione.
Distinti saluti.

Roberto