

**CARLO ZUCCHERINI (b. 07/07/1985)**

**Amsterdam, Olanda**

CarloZuccherini@gmail.com

**EDUCAZIONE:**

Diplomato nel 2004, presso l'Istituto Alberghiero Superiore di Assisi, Specializzato in Ristorazione.

**Esperienze Professionali**

Titolare d'Azienda, presso TOP ENOTECA, Amsterdam, Olanda Maggio 2016 - Presente  
Azienda import/export di vini e spiriti Italiani di Alta Qualita, dedita alla distribuzione e promozione di unici prodotti per Hotel, Ristoranti e Cocktail Bar di fama internazionale.  
[topenoteca.com](http://topenoteca.com) e' il portale online per privati e vetrina per HO.RE.CA.

Titolare d'Azienda, presso Carlo Zuccherini Private Chef Amsterdam, Olanda. Ottobre 2012 - Presente  
Azienda import/export di tartufi freschi e conservati, Norcineria e Formaggi Italiani di Alta Qualita'  
Dal 2012 seleziona e distribuisce presso ristoranti Michelin, Hotel e ristoranti Fine-Dining.  
Consulente aziendale per ristoranti e locali HO.RE.CA.  
Chef Privato a domicilio.

*Chef's-Table, Amsterdam Noord, The Netherlands Ottobre 2012 - Marzo 2014*  
*Posizione: Executive Chef*  
Executive Chef nel ristorante pin conosciuto di Amsterdam Nord, cucina internazionale contemporanea con possibilita' di cene private in cucina.  
Primo locale in Amsterdam nell'aver avuto un tavolo in cucina dove gli ospiti potevano interagire e vedere l'esecuzione del servizio.

*Restaurant 1500 del Vigilius Mountain Resort \*\*\*\*\* Lana (BZ), Italy Aprile 2011-Aprile 2012*  
*Posizione: Sous-Chef*  
*Localizzato a 1500mt. sul Monte Vigilius nelle Dolomiti, il Ristorante 1500 e' un fine dining molto connesso con la natura che lo circonda. I menu erano condizionati dalla stagionalita' dei prodotti raccolti nelle limitrofi aree.*  
*Lo Chef Mauro Buffo, ha avuto modo di lavorare come Chef de Partie presso El Bulli per 6 anni.*

*Brunello Cucinelli Company, New York, USA Gennaio 2011- Gennaio 2011*  
*Posizione: Chef Privato*  
*Chef Privato per lo stilista Brunello Cucinelli, presso il grattacielo di proprieta' in New York City.*  
*Ero responsabile nell'organizzazione di pranzi e cene per i dipendenti del punto vendita 5th Avenue Brunello Cucinelli, modelle e persone dello spettacolo.*  
*Giornalmente servivo un menu 9 portate per circa 45-50 persone.*

*Sho by Shaun Hergatt (\*\* Michelin) , New York, USA Giugno 2010-Dicembre 2010*  
*Posizione: Jr. Sous Chef*  
*Ero responsabile di una cucina Michelin con 55 persone a servizio. La selezione delle materie prime e dei menu era maniacale, tanto da dover essere presente ogni giorno all'arrivo merci per il controllo qualita'. Coperti medi 130 a pranzo, 80 a cena.*

Falai, New York, USA.

Settembre 2009-Maggio 2010

Posizione: *Chef de Partie*.

Ristorante che ha preso nome dal Pastry Chef Italiano più noto in USA negli anni 2006-2012, Jacopo Falai era famoso per avere il primo locale fine dining in Lower East Side di Manhattan, servendo il 100% dei prodotti dei menu freschi di giornata, cucina italiana completamente aggiornata ai tempi moderni. Capacità a sedere 60 persone, aperto solo la sera, il ristorante aveva una lista d'attesa di 4 mesi per la prenotazione.

Ho lavorato per la prima volta a fianco dello Chef Mauro Buffo.

Casa di David, Amsterdam, The Netherlands

Gennaio 2009- Giugno 2009

Posizione: Chef Privato

Specializzato nella preparazione di esclusivi catering non superiori alle 25 persone.

Incanto, Amsterdam, The Netherlands

Settembre 2008-Dicembre 2008

Posizione: *Chef de Partie*

Responsabile della preparazione e servizio di primi piatti nel primo locale Italiano fine dining di Amsterdam.

Sangallo Palace Hotel (\*\*\*\*) Perugia, Italy

Maggio, 2006-Giugno 2008

Posizione: Executive Chef

Responsabile dell'organizzazione e servizio di una cucina d'albergo nel centro di Perugia.

Capacità a sedere 120 persone.

Perugia Plaza Hotel (\*\*\*\*) Perugia, Italy

Aprile, 2005-Aprile 2006

Posizione : *Chef de Partie*

Responsabile della preparazione di menu ed esecuzione di secondi in una cucina d'albergo.

Ristorante Il Fischio del Merlo, Passignano, Italy

Giugno, 2004-Marzo, 2005

Posizione : *Chef de Partie*

Responsabile della linea primi e preparazioni paste fresche e panificazione.

### **Esperienze Extra**

- Diploma in "3'Area": Esperto in comunicazione, ristorazione e settore Ospitalità.
- -Conoscenza di prodotti gastronomici Italiani ed abbinamenti con vini.
- Esperienza lavorativa a fianco di Gianfranco Vissani in un evento da 1200 persone.
- Chef organizzatore della manifestazione Cerqueto di note nella stagione 2007, 2008, and 2009. 3 serate a tema tra ricette del territorio rivisitate ed abbinamenti enologici.
- Chef Executive per il pastificio RUMMO presso l'evento in NYC Fancy Festival nel 2010.