

Anna Maria Pellegrino
(Profilo LinkedIn)

Informazioni

Gastrònoma e cuoca. Accademica della Cucina Italiana, docente di cucina e di storia e cultura del cibo, autrice per la tv (ospite fissa di Geo, Rai3) e per la carta stampata, blogger e presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger. Membro del Consiglio Direttivo di Apici, Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Collaboro con diverse aziende nel settore dell'enogastronomia in qualità di consulente, curando lo sviluppo e l'esecuzione (testi e foto) di ricette esclusive e di menu personalizzati.

Partecipo, quale relatrice, ospite e moderatrice, a numerosi seminari, eventi, trasmissioni radiofoniche e televisive, convegni nazionali.

Mi definisco un'artigiana e filosofa della cucina, che coniuga la competenza che deriva dallo studio e dalla continua ricerca, con l'amore del cucinare sperimentando e con la passione del racconto del Territorio e dei suoi protagonisti: i prodotti della terra e delle mani dell'uomo, le tradizioni e la sapienza nascosta dei contadini, la tecnica e l'innovazione.

Esperienze professionali

Cuoca, docente, autrice, blogger

lacucinadiqb.com

2007 - Presente 16 anni

Padova, Italia

Blogger de www.lacucinadiqb.com e www.aifb.it

Foodwriter freelance per Sapori d'Italia, Sale&Pepe web, Il Gazzettino, Coop.

Cuoca a domicilio associata alla FIC, Padova e Terme Euganee. Consulenza gastronomica,

sviluppo ricette per: Staub, Zwilling, Emile Henry, Mepra, Ilve, Rovagnati, Vallè con Fondazione Veronesi, Caseus Veneti, Formaggi in Villa, Taste Milano e Firenze, Primi d'Italia, Barcolana, Cooperative Trieste, Pam Panorama.

Cookingshow e Cookinglab.

Master del Fresco per Panorama SpA.

Cuoca e autor

Rai - Radiotelevisione Italiana

gen 2015 - Presente 8 anni e 11 mesi

Roma, Lazio, Italia

Curo una rubrica dedicata alla memoria della cucina ricercando diari e storie di ricette familiari.

Propongo, in alcune casi attualizzandole, le ricette della tradizione gastronomica italiana, raccontandone il contesto storico e antropologico.

Consulente gastronomica

VALSANA S.R.L.

gen 2016 - Presente 7 anni e 11 mesi

Godega di Sant'Urbano, Veneto, Italia

Studio i prodotti che l'azienda distribuisce, una selezione di eccellenze gastronomiche, e sviluppo ricette che possano valorizzarli al meglio. Realizzo cooking show e laboratori di cultura della cucina per "Sapori" e "Gourmandia".

Consulente alimentare**Miele Italia****gen 2018 - Presente 5 anni e 11 mesi****Veneto, Italia**

Sviluppo ricette per i prodotti Miele dedicati alla cottura, nello specifico il forno a vapore.
Organizzo cooking lab e cooking experience.

Docente**Hangar78, Scuola di cucina****gen 2015 - Presente 8 anni e 11 mesi****Venezia, Veneto, Italia**

Insegno Storia e Cultura gastronomica all'interno del Master of Food Innovation, un percorso di alta formazione creativa per la ristorazione.

Docente**Università degli Studi di Padova, Dafnae, Seminari di cucina****ott 2016 - Presente 7 anni e 2 mesi****Padova, Italia****Autore collaboratore**

"Con i piedi per terra", rivista enogastronomica delle province di Padova, Venezia, Rovigo

gen 2017 - Presente 6 anni e 11 mesi

Venezia, Italia

"Fuoco Lento", rivista enogastronomia

gen 2017 - Presente 6 anni e 11 mesi

Friuli Venezia Giulia

Docente**DIEFFE Accademia delle Professioni****feb 2018 - Presente 5 anni e 10 mesi****Noventa Padovana**

Insegno Gastrosafia, Storia ed evoluzione della cucina all'interno del Master in Arti Culinarie.

Freelance Writer**Il Gazzettino****gen 2010 - Presente 13 anni e 11 mesi**

Cronache di cibo, quello che si mangia nel web.

Cuoca, Blogger, Food consultant**Gruppo Pam****lug 2014 - dic 2019 5 anni e 6 mesi****Spinea**

Ogni mese curo lo sviluppo di 7 ricette, due video ed un tutorial divise per categorie e seguendo la stagionalità, l'estro e la fantasia:

- a) Ricette pratiche e convenienti
- b) Ricette per mangiare in salute
- c) Ricette dal Mondo
- d) Ricette della Tradizione
- e) Ricette a tema
- f) Menù per due (e per le nuove famiglie)

Freelance Writer

<http://saponi-italia.it/> e Accademia della 5T

gen 2014 - dic 2018 5 anni

Treviso

Racconto la storia, e le storie, degli ingredienti e dei piatti per Saponi d'italia, la rivista cartacea e web dell'Accademia delle 5T, che tutela le 5 "T" dell'eccellenza: Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità, Trasparenza.

Consulente esterno, analisi sensoriale

Istituto Alberghiero Pietro d'Abano, Abano Terme

2014 - giu 2018 4 anni

Abano Terme

Freelance Writer

q.b. FVG mensile

dic 2011 - dic 2013 2 anni e 1 mese