

Angelo Didonna

[Sous-Chef]

Ristorante TreQuarti - Val Liona (VI)



Biografia

Classe 1992, inizia a lavorare al **Ristorante Trequarti** nel 2016. Nel 2015 riceve l'attestato di "Cuoco Professionista" alla **Scuola Superiore di cucina ALMA** dopo le precedenti qualifiche di "Tecnico per i servizi ristorativi" e "Operatore ai servizi di cucina".

La sua formazione è molto ricca, vantando a soli 25 anni un gran numero di attestati:

- Attestato di frequenza al corso "CUCINA CREATIVA – LA PASTA" organizzato dall'Istituto **Eccelsa** con lo chef *Raffaele De Giuseppe*.
- Attestato "L'evoluzione tecnologica in cucina: il confezionamento sottovuoto e le cotture".
- Attestato di partecipazione "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana" presso **Fiera del Garda**, Montichiari.
- Attestato di partecipazione al congresso "Alimentazione e stato dell'arte" presso **Fondazione Pronovo**.
- Attestato di frequenza dei percorsi in "Alternanza Scuola Lavoro" per Addetto alla preparazione e decorazione di piatti rilasciato dall' **I.P.S.S.A.R.T.** di Castellana Grotte.
- Attestato di partecipazione alla manifestazione "Promessi Sposi" sulle nuove tendenze decorative presso la **Fiera del Levante** di Bari.
- Attestato di merito per la partecipazione alla manifestazione "Alla riscoperta delle nostre origini" - **Dettagli di carne**, rilasciato dall' **I.P.S.S.A.R.T.** di Castellana Grotte.
- Attestato di frequenza al corso "Artin Tavola" rilasciato dall' **I.P.S.S.A.R.T.** di Castellana Grotte

L'esperienza professionale inizia fin da subito e gli permette di affinare tecniche di lavorazione e la giusta esperienza per muoversi in cucina con sicurezza e abilità. Il lavoro diventa da subito la passione più grande e lo vede impegnato, negli anni, in diverse tipologie di ristorazione: **dal bar alla pasticceria, dall'agriturismo al ristorante**. La formazione inizia come aiuto pasticciere per poi passare al ruolo di commis di cucina. Tra il 2012 e il 2014 è responsabile di cucina presso la **Masseria Agrituristica "Lama San Giorgio"** in provincia di Bari. Oggi è **responsabile dei secondi piatti e aiuto Chef nella sperimentazione di proposte innovative**.