

Curriculum vitae

## LICIA CAGNONI

### CURRICULUM STUDI

1982-1984 Scuola Alberghiera regionale in Pavia; diploma ai servizi di ristorazione collettiva.  
1984-1986 Scuola Alberghiera Statale I.P.A.S Carlo Porta in Milano, diploma.

### LINGUE STRANIERE

Francese: sufficiente

Inglese: sufficiente

### ESPERIENZE LAVORATIVE

1986-1991

Responsabile di cucina presso il ristorante "Balin" in Pavia.

1991-1992

Gestione in proprio del ristorante "Sporting Club La Valletta" in Casteggio, Pavia.  
Organizzazione in proprio di servizi di catering e banchetti per occasioni varie.

1993

Chef presso il ristorante "Il portico" a Montalto Pavese – cucina tradizionale

1994-1997

Chef capo-partita presso il ristorante "Sadler" in Milano, 1 stella Michelin.

1997

Corso di Cucina Naturale e Alimentazione Macrobiotica I° livello.

1997-1998

Collaborazione per la società di banqueting "Voilà" in Milano gestita da Sadler.

1998

Realizzazione delle ricette per il libro di cucina "Menù per Quattro Stagioni" di Claudio Sadler, e  
l'anno successivo per il libro "Le ricette di pesce" di Claudio Sadler.

1999-2000

Chef Responsabile presso l'eneteca "Sadler wine & food" in Milano.

2000- 2003

Executive Chef Cucina Sperimentale per le riviste "Buon Appetito", "La mia cucina",  
"Mangiare bene" del gruppo editoriale Food Srl in Parma.

2002-2003

Realizzazione Ricette e cura della sezione Cucina Sperimentale per la nuova rivista di prodotti  
biologici e naturali "Mangiare Sano".

2002

Corso di Cucina Naturale e Alimentazione Macrobiotica II° livello - con applicazioni pratiche e  
teoriche presso l'insegnante Giusy De Francesco.

Collaborazione alla realizzazione delle ricette del libro "Guarire con il cibo", di Giusy de Francesco

2003

“Il Cuchiaio d’Oro” – 2005  
“Cucina Verde” – 2009  
“Il Grande Cuchiaio d’Oro” – 2006  
“Il Piccolo Cuchiaio d’Oro” – 2008  
“Giro d’Italia in Cucina” – 2009  
“Mamma Mia” – 2009  
“Scuola di Cucina Cioccolato” – 2009  
“365 Idee in Cucina” – 2007  
“Cucina facile e veloce” - 2008

#### **COLLANE**

“I Ghiotti” 2006/2008  
16 titoli – Vegetariana & co., Spezie & Erbe, Salume e Carni, Cucina dal mondo, Cereali & Co.....  
“Tuttigusti” 2007/2008  
24 titoli – Zucca, Crema & Cioccolato, Stuzzichini, Pesce, Natale, Happy Hour ...  
“Lifestyle” 2005/2006  
15 titoli – Estate, Autunno, Primavera, Inverno, Cucinare con Erbe e Fiori, Idee in tavola, Natale in casa ... - ...  
“Cucina facile e veloce” 2008  
11 titoli – Verdure e contorni, Pizze e torte salate, Riso e Risotti, Piatti dell'estate ... - ...

#### “La Grande cucina italiana”

40 titoli – Le Verdure, I fritti, Le Carni, la Cucina leggera, I piatti di frutta, Funghi e Tartufi, Sformati, La Pasta ... - ...  
“Monografie del Gusto”  
32 titoli – Gli Spinaci, Le Cipolle, La Zucca, Le Insalate, le Uova .... - ...

2015

Collana Hachette, Mani in Pasta

2016

Collana Scuola di cucina – La Biblioteca di Repubblica – L’Espresso

#### **RICETTARI – Realizzazione Ricette per Aziende**

Realizzazione ricette per i Ricettari di:

Bormioli Luigi –Sirea – Melegatti - Greci – Barilla - Bormioli Rocco  
Masterfood – Aia - Parmacotto - Autogrill - Knorr - Del verde - Valsoia  
Hachette - Mutti – Rizzoli – Veroni – Beretta – La Molisana – Palatò Milano - Prosciuttificio  
Leoni – Schar – Citterio - Pinsamì - Galbani – Biffi - Olio Cuore - Olio Zucchi – Orogel –  
Pesto di Prà – Coop - Sigma – Lucart – Eurospin -

#### **Conoscenze**

Cucina tradizionale e regionale italiana

Cucina macrobiotica e vegetariana.

Autorizzo, ai sensi della legge 675/96, il trattamento dei miei dati personali.