

REIS014004 - ADA1E94 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005109 - 23/03/2022 - VII.8 - E

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'enoteca "Sadler wine & food" in Milano.

2000- 2003

Executive Chef Cucina Sperimentale per le riviste "Buon Appetito", "La mia cucina",

"Mangiar 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 "Mangiar 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

REIS014004 - ADA1E94 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005109 - 23/03/2022 - VII.8 - E

“Il Cucchiaino d’Oro” – 2005
“Cucina Verde” – 2009
“Il Grande Cucchiaino d’Oro” – 2006
“Il Piccolo Cucchiaino 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 – Pinsani – 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.