

FORTUNATO D'ALESSANDRO

Executive Chef



RIEPILOGO FUNZIONALE ATTIVITÀ

Nell'anno 1973/74 ho fatto i primi due anni di scuola presso l'alberghiero statale Amerigo Vespucci di Milano, mi sono poi trasferito presso l'istituto professionale alberghiero convittuale di Sondalo(So),finendo gli studi presso l'istituto professionale alberghiero convittuale di Casargo (Co). Durante gli anni di scuola ho fatto tirocinio e pratica come commis di cucina in ristoranti e alberghi di Bellagio, Sondrio, Livigno, Saint Moritz, Bormio, Milano (Hotel Excelsior Gallia, Ristorante Savini.)e nel 1976 ho fatto la mia prima stagione estiva presso l'hotel Emma di Miramare di Rimini. Dopo la scuola alberghiera nel settembre del 1978 subito imbarcato tramite la scuola stessa sulle navi da crociera della Costa Armatori di Genova (T.N. Eugenio Costa) ingaggiato per il primo imbarco con la qualifica di "garzone di cucina".

Dal 1981 al 1989 titolare del Ristorante "La Bussola" di Agrate Brianza (Mi); gestore stagionale del Ristorante "Il Cormorano" di Puntaldia (Olbia) e del Ristorante "El Penero" Isla Margarita (Caraibi). Iscritto alla F.I.C. dal 1974

Membro dell'Associazione Cuochi Umbri

Dal 1989 in Umbria ho collaborato e lavorato per il festival dei due mondi di Spoleto con l'executive chef Angelo Maria Franchini, in più occasioni; presso il Ristorante Tric Trac di piazza duomo di Spoleto; presso il Ristorante "La Taverna" e "La Trinità" di Perugia; come chef responsabile del Ristorante Aziendale della Nestlè-Perugina di S.Sisto.

Nel Novembre 2000 ho seguito il corso di perfezionamento "L'arte di presentare un Buffet" tenuto presso l'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile di Sottomarina (Ve) da Costantino Savio e Rossano Boscolo.

Nel 2001/2002 ho tenuto degli stages di formazione professionale di cucina italiana presso l'Hotel Le Meridien "Al rialto" di Melbourne (Australia), e presso diverdi hotels di Djerba, Tunisi e Hammamet (Tunisia).

Dal 2002 al 2004 sono stato Executive Chef presso il Ristorante dell'albergo Borgo Palace Hotel di Sansepolcro.

Dal 2006 al 2008 ho gestito la ristorazione dell' hotel a quattro stelle Arte hotel di Perugia.

Nel 2007/2008 ho tenuto degli stages di formazione professionale di cucina italiana presso i ristoranti a Nizza (Francia) Le Safari e Le Fleur blanc.

Dal 1993 sono socio lavoratore della CAMST Azienda Italiana di Ristorazione leader del settore, con la qualifica di responsabile di strutture, orbitando con il mio lavoro tra Siena, Firenze (Fortezza da Basso, Palazzo dei Congressi con il ramo GERIST della stessa CAMST), Arezzo e Perugia..

Sono inoltre titolare della Catering Service "l'Arte della cucina" impresa di banqueting e catering operante tra l'Umbria, la Toscana e la Lombardia.

Sono quindi specializzato sia in cucina internazionale che regionale dando particolare rilevanza alla cura nella presentazione di Buffet e dei singoli piatti.

RICONOSCIMENTI RICEVUTI

1981 "La Forchetta d'Oro"

1983 Premio per la qualità "Milano che lavora" settore ristorazione

1984 "Il Leon d'Oro"

1987 Primo Classificato al Concorso di Cucina di Villa Serbelloni
Bellagio (Co) "Il cuoco dell'anno"