



## BIOGRAFIA

**Marcello Ferrarini** rappresenta l'icona moderna dello Chef eclettico, originale ed innovativo. Figlio d'arte, volutamente decide d'intraprendere un iter differente, dapprima diplomandosi all'Istituto d'Arte, quindi laureandosi in Psicologia. Poi, nei primi anni del 2000, il ritorno alle origini. Il suo innegabile DNA ed una diagnosi di celiachia divengono gli stimoli necessari per iniziare, in ambito culinario, un nuovo straordinario percorso, esordendo in questo mondo come cuoco a domicilio per banqueting e catering.

Formatosi a pieni voti presso l'Italian Cooking School, terminati gli studi entra a far parte del corpo docente della stessa Scuola occupandosi dei Corsi e Seminari di cucina senza glutine.

In ambito ristorativo, il suo primo grande maestro e mentore, è stato indubbiamente lo Chef Davide Berchiatti, già allievo del noto Chef Nicola Michielotto, pioniere della cucina naturale e vegetariana in Italia.

Il suo penultimo incarico, invece, a fianco dello Chef Marco Grotti dello ZENZERO BISTROT di Bologna, locale vincitore del premio "BRAVO BIO", riconoscimento ufficiale nazionale per i migliori Ristoranti del settore biologico. Recentemente si è occupato del rilancio, in qualità di Executive Chef Consultant, del rinnovato Romeo Restaurant di Modena per il quale ha ideato nuove pietanze creative, ispirate ad una collezione culinaria salutare, priva di glutine ed in parte vegetariana e vegana.

Marcello Ferrarini, con innata passione, competenza professionale e forte senso estetico si è distinto, in breve tempo, per aver sperimentato ed elaborato ricette per celiaci fantasiose, piatti esclusivi privi di glutine, tanto da affermarsi proprio per il suo stile, come nuovo riferimento della cucina gluten free nazionale alla conduzione del primo programma TV tematico "SENZA GLUTINE, CON GUSTO" in onda su Gambero Rosso Channel - SKY 411.

Attualmente si occupa di collaborazioni professionali per il Gruppo "DE' LONGHI - KENWOOD", di consulenze per importanti Aziende come "BIALIMENTA - FARABELLA", "ACETAIA DUE VITTORIE", "PEDON" e "TENNET'S", Corsi di formazione per prestigiose Scuole di cucina professionali-amatoriali ed AIC Regionali, show cooking in occasione di fiere ed eventi, oltre a scrivere redazionali tematici e ricette per riviste specializzate, tra le quali CELIACHIA OGGI e GAMBERO ROSSO.

Si dedica infine alla creazione di installazioni ed opere artistiche concettuali di food design, presentate durante mostre e rassegne, per offrire prospettive interpretative diverse in materia di enogastronomia senza glutine, bio, vegan, km 0 e a tutela del "Made in Italy".

### **QUALIFICHE PROFESSIONALI:**

*.Corso di Formazione Professionale Cuoco presso Italian Cooking School - Bologna*

*.Corso di II° Livello Chef - Alimentaristi presso SIAN - Modena*

*.Corso di Formazione AIC/AUSL per Ristoratori sulla Celiachia (ai sensi della Determina Regionale n. 16963 del 29.12.2011) - Modena*

*.Membro Associazione Professionale Cuochi Italiani*

*.Membro F.I.C. - Federazione Nazionale Cuochi - Regione Emilia Romagna*

*.Celiaco e Socio A.I.C. - Associazione Italiana Celiachia*

Per informazioni e contatti: [www.mypersonalchef-glutenfree.eu](http://www.mypersonalchef-glutenfree.eu) – Tel. + 39 347 2201090

Pagina FACEBOOK: [www.facebook.com/chefmarcelloferrarini](http://www.facebook.com/chefmarcelloferrarini)