

# SALVO CRAVERO

CHEF



## CONTATTI



VIA DEGLI ETRUSCHI 62 - 01100 VITERBO (VT)



340/6019383



INFO@SALVOCRAVERO.COM



WWW.SALVOCRAVERO.COM

## DATI ANAGRAFICI

---

Nato a Campobasso il 14/09/1977

## PRESENTAZIONE

---

Molisano di nascita e viterbese d'adozione, da oltre vent'anni, mi occupo di ristorazione.

Terminati gli studi presso l'Istituto alberghiero di Termoli in provincia di Campobasso, ho iniziato sin da subito a muovere i primi passi in questo mondo, girando l'Italia con un unico obiettivo, imparare il più possibile migliorandomi sempre.

La mia ambizione mi ha portato nel tempo ad intraprendere importanti collaborazioni e al raggiungimento di obiettivi, forse per me neanche mai sperati.

Oggi mi occupo principalmente di alta formazione, consulenza e startup.

## ISTRUZIONE

---

A. D'Amico Scuola Media Statale Jelsi (CB)

*Licenza media inferiore*

I.P.S.S.A.R. Istituto Alberghiero Termoli (CB)

*Diploma licenza media superiore*

## ESPERIENZA

---

Settembre 1991 – Giugno 1996

*Posizione*

- Commis di cucina e aiuto cuoco nei vari locali della provincia di Campobasso, durante il periodo scolastico.

Dicembre 1996 - Gennaio 1997 Ristorante Il Sagittario Viterbo (VT)

*Posizione*

- Aiuto Cuoco

Giugno 1997 - Settembre 1997 Hotel New Castle Cesenatico (FO)

*Posizione*

- Aiuto Cuoco

Dicembre 1997 - Settembre 1998 Comando Generale Esercito Italiano Bologna (BO)

*Posizione*

- Cuoco durante il periodo di leva (riconosciuto con diploma di merito per il servizio svolto)

Settembre 1998 - Gennaio 2001 Grand Hotel Salu e delle Terme Pianeta benessere (\*\*\*\*L) Viterbo (VT)

*Posizione*

- Capo partita

Gennaio 2001 – Agosto 2003 Ristorante Le Sans Souci (\* Michelin) Roma (RM)

*Posizione*

- Capo partita

Settembre 2003 - Settembre 2005 Ristorante Antico Bottaro , Le Sans Souci Group (ai vertici delle principali guide nazionali e internazionali) Roma (RM)

*Posizione*

- Chef

Novembre 2005 - Marzo 2009 Ristorante L'Etoile Vetralla (VT) (inserito sin da subito nelle principali guide nazionali e internazionali, ai vertici della ristorazione locale)

*Posizione*

- Chef/proprietario

Aprile 2009 - Agosto 2010 Ristorante Caffè Duemilaotto Viterbo (VT) (inserito nelle principali guide nazionali e internazionali, ai vertici della ristorazione locale)

*Posizione*

- Chef

Agosto 2010 - Gennaio 2011 Ristorante Le Onde Viterbo (VT) (segnalato dalla guida dei Ristoranti del Gambero Rosso)

*Posizione*

- Chef

Aprile 2011 - Marzo 2012 Ristorante Country House Il Fontanile  
Montecchio (TR) (segnalato dalla guida dei  
Ristoranti del Gambero Rosso)

*Posizione*

- Chef

CONSULENZE

---

Aprile 2012 - ad oggi Salcheto Winery Montepulciano (SI)

*Posizione*

- Consulente tecnico per l'area food , selezione fornitori,  
formazione del personale e stesura menu.

Agosto 2012 - Febbraio 2014 AZ. Agrituristicca Antica Sosta  
Viterbo (VT)

*Posizione*

- Chef/Consulente tecnico per l'area food , selezione fornitori,  
formazione del personale, stesura menu e responsabile del  
personale.

Febbraio 2014 – Settembre 2015 Cotto Crudo Roma (RM)

*Posizione*

- Consulente tecnico per la selezione delle materie prime e del  
personale, con relativa formazione, sviluppo e realizzazione  
pacchetto offerta gastronomica.

Agosto 2014 - Hotel Colle degli Angeli Arcidosso (GR)

*Posizione*

- Consulente/Chef sviluppo dei menu e formazione del personale.

Settembre 2014 Noi da Parma gruppo ERRE FOOD Parma (PR)

*Posizione*

- Consulente tecnico, startup, formazione del personale per il  
settore ristorazione dell'intero gruppo.

Settembre 2016 - Dicembre 2017 Gruppo BurBaCa

*Posizione*

- Chef Executive dell'intero gruppo per le città di Roma, Viterbo,  
Potenza e Matera.  
Ricerca e sviluppo della materia prima e dei fornitori,  
formazione del personale e del controllo qualità.

Novembre 2016 - Dicembre 2017 I Pupi Siciliani Roma (RM)

*Posizione*

- Consulente tecnico per l'area food , selezione fornitori,  
formazione del personale e stesura menu.

Maggio 2018 - ad oggi      Rey Nacho      Ostia infernetto (RM)

*Posizione*

- Consulente tecnico per l'area food , selezione fornitori, formazione del personale e stesura menu.

Novembre 2018 - ad oggi      Alitalia

*Posizione*

- Chef/Consulente, per conto del Gambero Rosso, nella realizzazione dei menu per la Classe di Magnifica.

Febbraio 2019 - ad oggi Tibidabo beach      Tarquinia (Vt)

*Posizione*

- Formazione del personale e stesura menu, con uso di tecnologie innovative , come la bassa temperatura e il sottovuoto.

Maggio 2019 - ad oggi Otello Osteria di pesce      Viterbo (VT)

*Posizione*

Formazione del personale, selezione dei fornitori, startup e stesura menu, con uso di tecnologie innovative , come la bassa temperatura e il sottovuoto.

## COMUNICAZIONE

---

Molti negli anni hanno parlato di me, sulle principali guide del settore, ma anche riviste come Gambero Rosso Magazine, Italia a Tavola ecc.

Tra i siti di maggior importanza, hanno parlato di me Scatti di Gusto, Gambero Rosso e varie testate giornalistiche anche non del settore.

Sono stato scelto come testimonial per il nuovo spot di Olio Cuore per il lancio di due nuovi prodotti, la maionese e il pesto, insieme ad Andrea Lo Cicero, Massimiliano Rosolino, Francesca Dalapè e Vanessa Ferrari.

Nel periodo 2006 – 2008 ho registrato presso gli studi del Gambero Rosso Channel alcune puntate nei programmi di “Cucine d’Italia” con Max Mariola e “Panino Amore Mio” con Marco Bolasco.

Per la festa di “Aria di festa” a San Daniele, ospite del consorzio in collaborazione con il Gambero Rosso, per tre giorni di cooking-show dedicati al San Daniele.

Per il lancio del nuovo menu per classe Magnifica di Alitalia, sono al fianco di Joè Bastianich scelto come testimonial per spot sui social.

Inoltre potete trovarmi sui vari social, con un seguito abbastanza nutrito.

## CORSI DI AGGIORNAMENTO

---

*Corso di pasticceria moderna (basi e assemblaggio) con il Maestro Stefano Laghi, presso Istituto di arti superiori Etoile 1999*

*Corso di pasticceria moderna (bavaresi, semifreddi, dolci al cucchiaio ecc) con il Maestro Leonardo di Carlo, presso la sede Irinox di Roma gennaio 2004*

*Corso di pasticceria moderna (mousse bavaresi e torte moderne) con il Maestro Danilo Freguja presso la sede Irinox di Roma febbraio 2004*

*Corso sulla piccola prosciutteria e le carni marinate, con il Maestro Giorgio Nardelli, presso Boscolo Etoile Academy di Toscana (Vt) giugno 2014*

*Seminario e approfondimento tecnico sulle migliori produzioni di sakè Giapponesi, presso le scuole del Gambero Rosso di Roma luglio 2015*

*Corso di approfondimento sull'olio extravergine d'oliva presso le Scuole e del Gambero Rosso di Roma, con il docente e curatore della guida degli olio del Gambero Rosso, Indra Galbo novembre 2016*

*Corso di formazione ed apprendimento sull'arte casearia presso le Scuole del Gambero Rosso, con il Prof. Marco Greggio novembre 2017*

*Corso di abbinamento cibo vino, presso le Scuole del Gambero Rosso con il docente Filippo Rapini in vari incontri nel periodo 2017 ad oggi*

#### COLLABORAZIONI E SCUOLE DI CUCINA

---

##### *SCUOLE DI CUCINA*

- *Gambero Rosso Academy Roma (RM)*

*Chef/Formatore dal 2011 ad oggi*

- *Coquis Ateneo della cucina Italiana Roma (RM)*

*Chef/Formatore dal 2014 al 2016*

- *Boscolo Etoile Academy Toscana (VT)*

*Chef/Formatore dal 2014 al 2015*

- *Convivium Scuola di cucina Civita Castellana (VT)*

*Chef/Formatore dal 2014 ad oggi*

- *Incontri In Cucina Roma (RM)*

*Corsi per appassionati*

- *Food Bunker Nepi (VT)*

*Chef/Formatore da Febbraio 2018*

## COLLABORAZIONI

- *Euro Toques Italia dal 2004 quando era presidente Gualtiero Marchesi ad oggi, con il nuovo presidente Enrico Derflinger*
- *Expo ViP 2015 in collaborazione con Euro Toques Italia, con la partecipazione straordinaria di Andy Luotto*
- *Farmers sosteria agricola presso stazione Tiburtina in Roma, per eventi e cooking- show*
- *Slow food Tuscia e Via Amerina, per eventi e rilancio del territorio.*
- *Giorik Az leader nel settore industriale per le attrezzature alberghiere, in veste di consulente e dimostratore per il prodotto top di gamma, forno Steam Box*

## SPECIALIZZAZIONI

---

- *Specializzato nella produzione di formaggi a latte crudo e pastorizzato*
- *Specializzato nelle nuove tecniche di cottura e conservazione, come la bassa temperatura e il sottovuoto.*
- *Specializzato nella produzione di prodotti da forno e panificazione.*
- *Specializzato nella realizzazione su misura di ricette per brand e franchising, con relativi food cost e selezione dei fornitori per la realizzazione dei prodotti ad hoc secondo le normative e l'HACCP*

## HOBBY E PASSIONI

---

*Amo la musica in tutte le sue sfaccettature, per cui non mi precludo nessuno stile, la reputo come la cucina, se fatta bene è bella tutta.*

*Sono un cultore dell'arte bonsai e amo girare per aziende agricole alla scoperta di nuove realtà e conoscere e riscoprire vecchi e nuovi prodotti.*