

CURRICULUM

Luca Gibertoni

nato a Carpi (MO) il 29 ottobre 1969

residente in via Circonvallazione.14

42016 Guastalla (Reggio Emilia)

tel. 3471305196

namsara.nam@gmail.com

chefgibertoni@gmail.com

Cucina naturale, vegetariana, vegana, gluteen free, free lance

Formazione professionale in ambito della cucina naturale

-marzo 2019 diploma di **cuoco** presso la scuola **Sana Gola** di Milano, attualmente in formazione nel corso di terapeuta alimentare presso **Sana Gola** di Milano

- Corso di cucina vegetariana con il cuoco Giuseppe Binda, 6 incontri di 4 ore: preparazione e caratteristiche di legumi, cereali, verdure e dolci naturali

- Organizzazione del menù settimanale, Associazione Disanapianta, Reggio Emilia, 4 ore con il seguente programma: organizzazione della dispensa, schema bilanciato dei pasti, combinazioni alimentari, ricette per colazione, merende, pranzi, cene, bevande

- Corso generale di cucina naturale presso il parco di Montebello di Quattro Castella, 5 ore: crudismo, cereali, legumi, metodi di cottura, equilibrio alimentare yin-yang secondo la medicina cinese, equilibrio acido base degli alimenti

- Dolci vegan corso di 4 ore presso il ristorante Bancia di Reggio Emilia

- Corso base di cucina Macrobiotica presso il Punto Macrobiotico di Reggio Emilia

Esperienze lavorative nell'ambito della cucina naturale e della ristorazione

Ad oggi occasionali collaborazioni presso centri olistici e spazi associativi della provincia di Reggio Emilia come cuoco durante seminari (Fattoria didattica Ca' di Palmi, Circolo Bellarosa, B&B Sole Luna...)

Organizzazione cene con il circolo Poste Vecchie di via Bismantova, Reggio Emilia

Attuale collaborazione con il ristorante Story Kitchen di Reggio Emilia, preparazione di cene e buffet

dal 2016 ad oggi, organizzazione e preparazione cene vegetariane presso il BnB La piccola torre di Arceto di Scandiano

dal 2016 ad oggi partecipazione al bio-mercato Casa Bettola di Reggio Emilia con banchetto di dolci vegani

2019 Esperienza lavorativa presso il ristorante stellato Ca' Matilde di Rubbianino (RE)

estate 2018 collaborazione come cuoco presso Bioagriturismo Il Cerreto, Volterra

2016/2018 collaborazione con la scuola Metamundo di Christobal Jodorowski, cuoco durante i seminari a Bracciano, presso Borgo PaolaDal

2012- 2018 collaborazione con il Bioagriturismo Casa Corra, in qualità di cuoco

2020 gennaio maggio cuoco presso la gastronomia CASSETTA VERDE cucina vegetariana vegana

2020 giugno settembre cuoco presso B&B SOLE LUNA a Baiso cucina prevalentemente vegetariana macrobiotica

2021 collaborazione di Social eating con lo spazio aperto La.Califfa_Zone

2022 Collaborazione con l'Associazione LA VIA DEL CUORE Reggio Emilia

Collaborazione L'Associazione RADICI DEL CIELO Reggio Emilia

Collaborazione in autogestione presso LA FATTORIA IL SENTIERO Fanano (MO)

2023 Collaborazione annuale con l'Associazione L VIA DEL CUORE presso l'agriturismo SOLE LUNA Baiso

Collaborazione con il centro culturale VILLA CAPRIOLO Albinea Reggio E.

