



Sergio Ferrarini

Curriculum Vitae

Sono nato a Ferrara il 23 gennaio 1961. Sono sposato, ho una figlia studentessa universitaria e vivo a Cesena.

Con caparbità e costanza convinsi la mia famiglia a iscrivermi alla scuola alberghiera che distava 100 km dalla mia città di residenza.

Così è partita questa grande avventura: da più di 40 anni mi occupo di tutela e valorizzazione della cucina tradizionale italiana, come chef, autore e formatore.

Come chef ho lavorato in prestigiosi hotel a 4 e 5 stelle, tra cui i famosi Grand Hotel di Riccione, il Grand Hotel di Cervia, il Grand Hotel Duchessa Isabella di Ferrara .

Sono autore di alcuni libri di cucina quali Verdi Sapori 2012, Diavoli e Santi a bagnomaria 2011 Comune di Sarsina, Il grande libro delle verdure 2013); ho inoltre collaborato con diverse testate giornalistiche specializzate.

Mi piace essere considerato un artigiano dell'Enogastronomia, sostenitore del buon cibo e del vivere bene a tavola: con questo spirito ho cercato di portare i sapori della cucina italiana nel mondo, insegnando quest'arte in oltre 30 Paesi del mondo, soprattutto in Oriente.

Ho ricevuto diverse onorificenze alla carriera professionale, tra cui: Collegium Cocorum, Onorificenza al merito Professionale riconosciuta dopo 25 anni di carriera ad alto livello, Discepolo di Auguste Escoffier, Chef Grillarden della Chaine des Rotisseurs, Gourmet dell'Unione Europea des Gourmets, Medaglia d'oro della Camera di Commercio di Ferrara per meriti culinari, Maestro di Cucina Italiana di APCI Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Ho collaborato per anni con la Regione Emilia Romagna per lo sviluppo e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari in Italia e in Europa.

Dal 2008 al 2015 è stato Coordinatore nazionale team chef di Orogel promuovendo il Benessere a Tavola. Sono Consigliere Nazionale APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) da due mandati e da 8 anni ricopro anche la carica di Presidente Regionale dei Cuochi.

Dal 2015 sono Presidente del Circolo Cuochi di Romagna, che raggruppa oltre 80 cuochi professionisti della Romagna e dal 2015 sono responsabile ricerca sviluppo e formazione prodotto di MARR, società leader in Italia nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari alla ristorazione extra domestica appartenente al Gruppo Cremonini.

Da giugno 2017 sono orgogliosamente Cavaliere della Repubblica Italiana.

