

FEDERICO FERRARA

Cuoco, Sommelier e Autore di *Verdurology – Facilità, velocità e gusto in cucina*

Profilo professionale

Cuoco e sommelier con oltre quindici anni di esperienza nel settore ristorativo, unendo la tradizione veneziana a una visione contemporanea e sostenibile della cucina. Autore di *Verdurology*, un manuale dedicato alla cucina delle verdure stagionali e alla semplificazione del lavoro quotidiano ai fornelli. Appassionato di divulgazione gastronomica, promuove una cucina autentica, pratica e gustosa, basata sulla stagionalità, sull'intuizione e sul rispetto delle materie prime.

Esperienze culinarie principali

Osteria Ai Pugni – Venezia – Cuoco e responsabile cucina (attuale)

Gestione della linea giornaliera, selezione materie prime locali, creazione di menu stagionali, organizzazione di eventi e degustazioni tematiche. Collaborazione con produttori del territorio e valorizzazione del patrimonio culinario veneziano.

Cucina Serenissima – Venezia – Fondatore e docente di cooking class

Ideatore del format “Cook Like a Venetian”, corsi di cucina e degustazioni dedicate a turisti e appassionati, con focus su verdure, cicchetti e vini autoctoni.

Cuoco itinerante e catering –

Gestione di eventi privati, showcooking e presentazioni gastronomiche, con particolare attenzione alla cucina vegetale e ai pairing con vini italiani.

Corso di cucina in Francia –

Esperienza formativa in ambito gastronomico francese, con approfondimento sulle tecniche di cottura e gestione di brigata.

Competenze culinarie e tecniche

Cucina vegetale stagionale e creativa, Preparazioni tradizionali venete reinterpretate, Pairing gastronomico cibo-vino, Gestione brigata, tempi e organizzazione eventi, Esperienza in showcooking e didattica culinaria, Comunicazione e divulgazione gastronomica

Formazione e certificazioni

Assaggiatore di vino ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), Formazione gastronomica in Francia, Diploma in lingue straniere (inglese, francese, spagnolo), Percorsi di Programmazione Neuro-Linguistica (PNL) per la comunicazione e leadership in cucina

Progetti e pubblicazioni

Autore del libro *Verdurology – Facilità, velocità e gusto in cucina*, Fondatore del progetto Cuoco Sapiens – format divulgativo su cucina, libri ed eventi, Partecipazioni a eventi enogastronomici e

festival, tra cui SAOR – Saperi e Saperi Veneziani, Recensore e divulgatore di libri di cucina su Instagram e social media

Lingue

Italiano (madrelingua); Inglese, Francese e Spagnolo (livello intermedio)

Competenze trasversali

Leadership e gestione del team, Comunicazione efficace e empatica, Sensibilità artistica e creativa, Alta attenzione al dettaglio e alla qualità, Capacità di adattamento e problem solving