



Informazioni personali

NOME COGNOME David Maria - a
INDIRIZZO [REDACTED]
TEL [REDACTED]
EMAIL [REDACTED]



BIO:

La mia profonda connessione con la natura guida ogni aspetto della mia cucina che è fortemente influenzata dalle tradizioni del nostro territorio. La mia filosofia culinaria è semplice: valorizzare gli ingredienti locali e sostenibili che ci offre la nostra terra, garantendo un'esperienza autentica.

DATE	Gen 2013 - attuale
RUOLO	Sous chef
RESPONSABILITÀ	Arrivato in azienda all'età di 20 anni come capo partita, con il passare degli anni ho sviluppato una cucina con un'identità ben precisa. Il mio legame profondo con l'ambiente circostante, si riflette in ogni dettaglio delle mie preparazioni. Credo che ogni piatto possa evocare ricordi e sensazioni, portandoci indietro nel tempo ai momenti trascorsi in famiglia, attorno al tavolo con la cucina della mamma e della nonna. Questo viaggio nei sapori e nei profumi del passato è ciò che cerco di offrire attraverso la mia cucina, trasformando ogni pasto in un viaggio sensoriale e nostalgico. Utilizzo ogni ingrediente del territorio a 360°.
AZIENDA/INDIRIZZO	Azienda agrituristica "La fiorida"
TIPO DI ATTIVITÀ	Agriturismo, Realtà unica in Europa 2 ristoranti, la Preset premiata con stella Michelin e stella verde, gastronomia sostenibile.

DATE	Mar 2009 - Ott 2011
QUALIFICA	Cuoco
PRESSIONE/ESPERIENZA	Base di cucina, preparazione di pasta fresca, dessert, lagone lavorazione di prodotti locali
AZIENDA/INDIRIZZO	Soliga pizzeria contemporanea
TIPO DI ATTIVITÀ	Ristorante - pizzeria contemporanea e gourmet
DATE	Or 2010 - Ott 2011
QUALIFICA	Aiuto cuoco
PRESSIONE/ESPERIENZA	Aiuto cuoco, preparazioni insalate, verdure e mise en place, pasticceria di base, utilizzo di prodotti locali
AZIENDA/INDIRIZZO	Hotel station, Pontresina (Ch) Svizzera
TIPO DI ATTIVITÀ	Hotel, ristorante, Istruzione e formazione
DATE	2002-2004
QUALIFICA CONSEGUITA	Licenza media
PRESSIONE/ESPERIENZA	Scuola media di Dubino (So), Italia
COMPETENZE LINGUISTICHE	Madrelingua Italiano
ALTRE/LINGUE	Conoscenza della lingua inglese, livello intermedio.
ABILITÀ E COMPETENZE SOCIALI/ORGANIZZATIVE	Capacità Problem solving Creatività Resistenza allo stress Lavoro di squadra Leadership Catering Etica lavorativa HACCP Corsi sulla sicurezza Competenze gastronomiche
ULTERIORI INFORMAZIONI	Creator in Gronda app (Davide maddalena) Instagram Mad_chef, include foto e video piatti

AUTORIZZO AL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI
AI SENSI DEL D. Lgs 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE 2016/679

18/06/2024

Davide Maddalena
 nella forma vigente e consapevole
 delle responsabilità e delle pene stabilite
 dalla Legge per false attestazioni e mendaci
 dichiarazioni, sotto la mia personale respon-
 sabilità dichiaro che le informazioni e i
 dati inseriti sono veritieri