

Alessandro Ziliani, scheda di presentazione

Alessandro Ziliani nasce a Caorso il 7 gennaio 1983. Si iscrive all' istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme, conseguendo a pieni voti il titolo professionale di cucina. L'apprendistato vero e proprio, però, lo compie al ristorante “Al Cavallino Bianco” di Polesine Parmense (chef Massimo Spigaroli) dove resta per tre anni partendo da commis e finendo l'esperienza come chef de partie, curando nell'ordine: entremetier, garde manger, saucier, patisserie e charcuterie. Dopo una breve esperienza ristorativa al Salone del turismo di Parigi dove è commis entremetier e saucier è la volta dell'Hotel Hermitage all' Isola D'Elba dove è commis garde manger per la preparazione dei piatti freddi a base di carne dell'hotel.

Quindi la tappa ad ALMA, “la Scuola Internazionale di Cucina Italiana” dove per quindici mesi presta servizio di assistenza per i grandi chef di tutto il nostro territorio, qui è chef de partie entremetier e communard, e divide la responsabilità di realizzare banchetti per ospiti illustri.

Anche al Grand Hotel “A Villa Feltrinelli” sul lago di Garda (chef Stefano Baiocco), lavora per sette mesi come commis garde manger.

L'ultima esperienza, invece è al ristorante “Gambero Rosso” a San Vincenzo (chef Fulvio Pierangelini) premiato dalle due stelle michelin dove è chef di partita entremetier per circa undici mesi.

Oggi è chef esecutivo del ristorante “Antica Corte Pallavicina” a Polesine Parmense.