

Massimo Spigaroli, scheda di presentazione

Massimo Spigaroli nasce a Polesine Parmense da Marcello ed Enrica Micconi il 27 aprile 1958. Già da bambino predilige aiutare la Zia Emilia (cuoca/icona del luogo) in cucina, dove, si dice, disponesse in fila gli anolini e i tortelli come soldatini di piombo. Si iscrive alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore diplomandosi a pieni voti e, ancora sedicenne, presenta al Circolo della Stampa un piatto speciale di sua creazione: " Il fegato in reticella alla Spigaroli". Quindi le esperienze nei migliori 5 stelle in Italia e all'estero e le partecipazioni a concorsi gastronomici importanti quali "Cuoco d'Oro Internazionale", classificandosi all'età di 17 anni secondo davanti a chefs di grido. Intanto viene convocato sia da Luigi Veronelli alla presentazione della sua prima trasmissione televisiva che da Enza Sampò ed Edoardo Raspelli per "Che fai mangi?", ma questi sono solo alcuni esempi. In quegli anni viene costituito a Parma il Consorzio Promozionale Parma (promozione e cultura legata al territorio), Massimo è chiamato a far parte della cerchia dei grandi chefs parmigiani per allestire la serata inaugurale. All'età di 22 anni viene chiamato alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore come docente e vi rimane per 5 anni ad insegnare cucina. E' tenuto in particolare considerazione per la sua cultura e per la sua abilità di cuoco da Massimo Alberini, giornalista, gastronomo e vice presidente della Accademia della Cucina Italiana che lo chiama ad insegnare cucina parmigiana alla Scuola del Gritti di Venezia. Partecipa poi ad importanti missioni all'estero: Parigi, Strasburgo, Madrid, Buenos Aires, Lussemburgo, Vienna, Bourg en Bresse, Monaco, Sofia, Abu-Daby. Nel natale del 1987, chiamato dalla Marina Militare Italiana, è nel Golfo Persico sulla nave Anteo (allora di scorta ai mercantili per proteggerli dagli attacchi iraniani) per preparare il

pranzo di Natale ai militari.

Durante le visite dei Presidenti della Repubblica alla Città di Parma, ha avuto l'onore di preparare il pranzo di gala offerto in onore del Presidente Scalfaro e del Presidente Ciampi, ospiti presso la Prefettura di Parma, ottenendo in quegli anni dall' "Accademia Italiana della Cucina" il "Diploma di Cucina Eccellente". L'ultima "Impresa", invece, firmata Spigaroli, è la collaborazione effettuata nell'inverno 2007 con il Principe Carlo d' Inghilterra nella sua farm-tenuta in Galles dove gli è stata proposta la consulenza operativa come gastronomo e norcino.

Attività di ambasciatore della cucina italiana nel mondo:

- ⑩ *Seul in occasione dell'ingresso dei Salumi italiani in Corea.*
- ⑩ *Montreal a festival Lumiere.*
- ⑩ *Dubay come promotore della cucina Italiana.*
- ⑩ *Tokio per fare formazione presso l'Actory School.*
- ⑩ *Sidney in occasione del mese italiano, per fare formazione e curare gli eventi culinari.*

Cariche ricoperte ad oggi:

- ⑩ *Presidente da oltre 25 anni del Consorzio per Le Strade Vicinali di S. Franca e Ongina (consorzio di agricoltori).*
- ⑩ *Presidente del Consorzio del Culatello di Zibello fin dalla nascita dello stesso.*
- ⑩ *Presidente della Strada del Culatello di Zibello dalla sua fondazione.*
- ⑩ *Presidente del Consorzio del Suino nero di Parma.*
- ⑩ *Socio professionale della francese "Chaine des Rotisseurs"*
- ⑩ *Membro del consiglio nazionale dell'associazione "Euro Toques"*
- ⑩ *Docente di ALMA, la "Scuola Internazionale di Cucina Italiana"*

Ⓜ *Relatore presso le manifestazioni “ Identità Golose” e “Gambero Rosso”*