

CURRICULUM VITAE



VINCENZO CANDIANO

Nato a: Scicli (RG) – ITALIA -

Data di nascita: 01/11/1979

STILE DI CUCINA

La mia cucina si nutre dei sapori e dei ricordi della tradizione siciliana ed in particolare
he tutto ciò per concretizzarla uso quasi esclusivamente materie prime della mia Terra,
ni per gust ricette molto personali e contemporanee per estetica e concettualità.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dal 2002 ad oggi

Locanda don Serafino

Ragusa/ITALIA

Chef di cucina

02-08-2001 al 31-01 2002 Rist. Il Baglio

Ragusa/ITA

Chef di cucina

| | | |
|--|-------------------------|------------------|
| 06-03-2001 al 01-08-2001 <i>Cuoco</i> | Rist. Il Baglio /ITA | Ragusa |
| 1999-2001 Cuoco | Vecchio Fienile | Scicli/ITA |
| 10-06-1999 al 10-11-1999 Cuoco | Boscolo Hotel | Bologna/ITA |
| 1998-1999 Cuoco | Le Magnolie | Modica /ITA |
| 10-07-1998 al 20-07-1998 Cuoco | Villaggio Baia Samuele | Sampieri/ITA |
| 1997 Commis di cucina | Vecchio Fienile | Scicli/ITA |
| 1996 Commis di cucina | Il Palio | Bruxelles/BELGIO |
| 1995 Commis di cucina | Vecchio Fienile | Scicli/ITA |
| 1994 Commis di cucina | Bellavista | Donnalucata/ITA |
| 1993 Lavapiatti - Commis di cucina | La Bussola | Scicli/ITA |

ISTRUZIONE

| | | |
|------|---|------------------|
| 1994 | Stage presso Jolly Hotel | Catania |
| 1996 | Stage presso Jolly Hotel Atlanta | Bruxelles |
| 1996 | Qualifica professionale di tecnico dei servizi della ristorazione Istituto Alberghiero Principi Grimaldi | Modica |
| 1997 | Stage presso Nave Ausonia- Grimaldi Crociere | Mar Mediterraneo |

| | | |
|-----------|--|------------------|
| 1998 | Stage presso Nave Costa Allegra- Costa Crociere | Mar Mediterraneo |
| 1998 | Diploma di Maturità Istituto Alberghiero P. Grimaldi | Modica |
| 2018 | Corso di formazione per la preparazione di pasti senza glutine | Ragusa |
| 2018-2019 | Diploma del Corso Professionalizzante di “Medicina Culinaria” Del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione, Ambiente e Dipartimento Scienze Biomediche e Biotechnologiche Univeristà di Catania | Catania |

CORSI PROFESSIONALI

| | | |
|------|--|----------------------------|
| 2007 | Stage presso il ristorante “Da CAINO” Chef Valeria Piccini | Montemerano/ITA |
| 2006 | Diploma di assaggiatore di formaggi ONAF Ragusa/ITA Diplomato come assaggiatore di formaggi dopo avere frequentato il corso e superato gli esami presso il C.O.R.F.L.A.C. di Ragusa | |
| 2006 | Corso di Pralineria in Cioccolato Tenuto dal Maestro cioccolatiere Cristian Beduschi | Ragusa/ITA |
| 2000 | Istituto Etoile “L’arte di presentare un buffet “ | -Sottomarina- Chioggia/ITA |
| 1999 | Istituto Etoile “Corso di Pasticceria salata da buffet “ | -Sottomarina- Chioggia/ITA |

ESPERIENZE PROFESSIONALI PIÙ RILEVANTI

| | | |
|------|---|--------------------|
| 2019 | Promotion week | Istanbul (Turchia) |
| | Promotion week presso ristorante dell’ Hotel Divan con due menu degustazione e piccola carta | |
| 2018 | Italian Cuisine World Summit | Pechino/Cina |
| | Promotion week presso Ritz Carlton Hotel con due Tasting menu | |
| 2018 | Italian Cuisine World Summit | Hong Kong |
| | Partecipazione alla cena di gala con una mia ricetta presso Carry Hotel | |

2018 Bahrain Hospitality and Restaurant Expo Manama- Bahrain

Componente della giuria durante la First Regional Culinary Competition e partecipazione alla cena di Gala insieme agli Chef Heinz Beck e Paco Morales.

2017 St. Regis Bangkok Bangkok/Thailand

Promotion week con la mia cucina nel ristorante JOJO presso il St. Regis di Bangkok

2017 Italian Cuisine World Summit Abu Dhabi - Dubai /U.E.A

Partecipazione a cene di gala e degustazioni durante la settimana del World Summit

2017 Hotel de Paris Montecarlo/Monaco

Promozione della mia cucina per cinque dinner presso il ristorante Grill all'interno dell'Hotel de Paris

2017 Food Fest di Shanghai Shanghai
/Cina

Partecipazione per una settimana all'interno di un temporary restaurant durante il festival internazionale del food

2017 Relais & Chateaux Ragusa/ ITA

Il ristorante Locanda Don Serafino e l'omonimo Hotel entrano a far parte del prestigioso circuito internazionale dell'ospitalità Relais & Chateaux

2017 CHIC / Hotel Ritz Carlton Financial Pechino
/Cina

Promotion week della mia cucina presso il ristorante Cèpe del Ritz Carlton Financial

2017 Town House Hotel Seven Stars Milano/ ITA

Temporary restaurant con Menu A la Carte e un Menu Degustazione presso il ristorante dell'hotel Town House in Galleria Vittorio Emanuele.

2016 Identità Golose Milano/ITA

Preparazione di una ricetta in degustazione per la promozione della cultura gastronomica della provincia Iblea, presso lo stand della Camera di Commercio di Ragusa

2014 Italian Cuisine World Summit Dubai/ U.E.A

Partecipazione al con cene firmate, cooking class e cena di gala.

2014 Scuola Superiore Internazionale di Cucina Italiana ALMA Colorno/ITA

Dal 2014 sono docente esterno per Alma

2014 Nosco Scuola Enogastronomica del Mediterraneo Ragusa/ITA

Dal 2014 sono docente esterno

2013 Guida Michelin Milano/ITA

Assegnazione dalla Guida Michelin 2014 le due "Stelle".

2012 Ritz Carlton Pudong Shanghai/CINA

Promozione del ristorante locanda Don Serafino, ospiti del prestigioso Hotel per cinque serate dove ho proposto un menu A' la Carte ed un menu degustazione rappresentativi della mia cucina.

2007 Azzurro Sicily Fest New York/U.S.A.

Preparazione di un menu in collaborazione con l'associazione Le Soste di Ulisse per l'evento "Azzurro Sicily Fest" promosso dalla Regione Sicilia.

2007 Guida Michelin Milano/ITA

Assegnazione dalla Guida Michelin 2008 di una "Stella".

2007 Pellegrino Cooking Festival Marsala/ITA

Elaborazione di un piatto in collaborazione con l'Associazione Le Soste di Ulisse, presso la Cantina Carlo Pellegrino.

2007 Cous Cous Fest San Vito lo Capo/ITA

Esecuzione di un intero menu presso il ristorante "Al Ritrovo" in una delle serate dedicate ai ristoranti delle Soste di Ulisse.

2007 Isola di Vulcano Isola Vulcano/ITA

Durante una serata di "Malvasia Wine Festival", esecuzione di un piatto in collaborazione con l'associazione Le Sosta di Ulisse

2007 Cooking for Wine (Vitigno Italia) Napoli/ITA

Vincitore del Concorso "Miglior giovane chef emergente del Sud".

2007 Villa Foscari Cornaro Treviso/ITA

Partecipazione al Festival del Radicchio Trevigiano con l'esecuzione di un piatto in una delle serate.

2003 Salone del Gusto Torino/ITA

Esecuzione di un intero menu presso lo stand Regione Sicilia.

2002 Cous Cous Fest San Vito lo Capo/ITA

Esecuzione di un intero menu in una delle serate.

2000 Hotel Vivaldi Golden Tulip Malta

Promozione della cucina e dei prodotti agro-alimentari Iblei in collaborazione con Intermed srl e la Pro-loco di Ragusa.

2000 River Fest in Little Rock Arkansas –U.S.A.

Promozione della cucina e dei prodotti agro-alimentari Iblei in collaborazione con la Pro-loco di Ragusa.

Varie attività:

Collaboro con alcune aziende per lo sviluppo e promozione di prodotti alimentari di qualità.

Insieme all'Antica Dolceria Bonajuto di Modica (RG), famosa nel mondo per aver custodito e promosso il Cioccolato di Modica, ho stretto una collaborazione creando insieme un brand "XICARA" che oggi produce una pregiata preparazione per la cioccolata in tazza.

Con l'azienda Thalass di Modica abbiamo realizzato una linea di piatti in vetro artigianale destinati alla ristorazione e home tablewear.

Sono membro delle associazioni e circuiti:

"Le Soste di Ulisse"

"Relais & Chateaux"

"Le Soste"

"CHIC" charming italian chef