



2 dicembre Caffè dell'accademia

CURRICULUM VITAE

Lungomare C. Colombo, 298/A
70127 - Bari Santo Spirito (BA)
cell. 345/2707827
C.F. BFUNTN73M16A883T
bufi.poz@libero.it

Dati personali

Antonio Bufi
Data di nascita: 16/08/1973
Luogo di nascita: Bisceglie (BT)
Residenza: Bari Santo Spirito (BA)
Stato civile: Celibe

Titoli di studio

1987 - 1990 IPSSAR "A. Perotti" - Bari
Qualifica di "Addetto ai servizi alberghieri di ristorazione"

1994 - 1996 IPSSAR "A. Perotti" - Bari
Diploma di "Tecnico delle attività alberghiere" con il punteggio di 50/60

Percorso

- Luglio 2019 a tutt'oggi
Attività di consulenza presso il ristorante "La Locanda di Federico" in Bari e il ristorante "La Gattabuia" in Matera;
- Ottobre 2015 - Giugno 2019
Executive Chef e Patron presso il ristorante "Le Giare" in Bari;
- Marzo 2013 - Settembre 2015
Executive Chef presso "Eataly Bari";
- Settembre 2012 - Febbraio 2012
Executive Chef presso il ristorante "Moreno Cedroni" all'interno dell'Hotel Baglioni in Londra;
- Dicembre 2009 - Aprile 2012
Executive Chef presso il ristorante "Clandestino.Milano" di Moreno Cedroni all'interno dell' Hotel "Maison Moschino" in Milano;
- Maggio - Agosto 2009
Fase di start up del complesso turistico "Baia San Giorgio" in Bari;
- Novembre 2008 - Aprile 2009
Fase di start up del ristorante "Dona Flor" sito presso il Teatro Petruzzelli in Bari;
- Settembre 2007 - Settembre 2008
Chef del ristorante di cucina biologica "EcoHouse" in Anversa, Belgio;
- Settembre 2006 - Giugno 2007
Responsabile di Espace Henry Chenot, ristorante "Gualtiero Marchesi - L'Albereta" in Erbusco;
- Novembre 2004 - Luglio 2006
Chef del ristorante "Le Bistrot de Venise" in Venezia;
- Giugno - Ottobre 2004
Susci Bar "Il Clandestino" in Portonovo e ristorante "La Madonnina del Pescatore" in Marzocca di Senigallia di Moreno Cedroni;
- Dicembre 2003 - Maggio 2004
Gestione del "Ristorante Pret - a - porter Al Civico 57" in Molfetta;
- Settembre 2000 - Novembre 2003
Chef 3° livello Hotel "Melià Roma Aurelia Antica" in Roma in qualità di responsabile del ristorante "La Sughereta";

- Giugno 2000 - Settembre 2000
Chef 3° livello "Relais & Chateaux Il Melograno" in Monopoli;
- Febbraio 2000 - Giugno 2000
Chef di cucina al "Ristorante Bufi" in Molfetta;
- Maggio 1998 - Dicembre 1999
Chef di partita "Hotel Palace" in Bari;
- Luglio 1997 - Maggio 1998
Chef di partita "Ristorante-Sala Ricevimenti Parco Sant'Andrea" in Bisceglie;
- Dicembre 1994 - Dicembre 1996
Commis di cucina "Georges Blanc - Rhone Alpes" in Francia;
- Luglio 1994 - Settembre 1994
Commis di cucina "Hotel Sassongher" in Corvara in Badia;
- Giugno 1993 - Settembre 1993
Commis di cucina "Hotel Sassongher" in Corvara in Badia;
- Dicembre 1992 - Marzo 1993
Commis di cucina "Hotel Sassongher" in Corvara in Badia;
- Settembre 1992 - Novembre 1992
Servizio di apprendistato "Ristorante Michel Chabran - Pont de l'Isère" in Francia;
- Aprile 1992 - Agosto 1992
Commis di cucina "Park Hotel" in Marina di Ravenna;
- Dicembre 1991 - Marzo 1992
Commis di cucina "Hotel Kulm" in St. Moritz;
- Luglio 1991 - Ottobre 1991
Commis di cucina "Hotel Villa San Michele" in Fiesole;
- Giugno 1990 - Agosto 1990
Servizio di apprendistato "Le Grand Hotel" e "Hotel Majestic" in Roma;
- Giugno 1989 - Agosto 1989
Commis di cucina "Hotel du Lac et du Park" in Riva del Garda.

Inoltre, per tutto il periodo in cui è alle dipendenze della società "Sol Melià", è presente in manifestazioni di Cucina Creativa Italiana in Salamanca (Spagna), Palma di Maiorca (Spagna) e Saigon (Vietnam) riscuotendo ottimi risultati.

Lingue straniere

Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta.
Buona conoscenza della lingua francese parlata e scritta.
Discreta conoscenza della lingua spagnola parlata e scritta.

Obiettivi

Il miglioramento delle attitudini professionali e una crescita continua nonché il raggiungimento di obiettivi seri nell'ambito della ristorazione.

Interessi ed attività extralavorative

Cinema, teatro, fotografia, scrittura, pittura, arte in genere.

Ha pubblicato nel 2005 il libro *"L'orata spudorata - ricette e racconti per salvare il mondo dal cattivo gusto"*, nel 2007 *"L'orata innamorata - ricette e racconti di cucina afrodisiaca"* per i tipi di Coniglio Editore anche liberamente scaricabile su www.terranullius.it, nel 2008 *"Minimal Cuisine"* per i tipi di 18:30 Edizioni e numerosi altri racconti e recensioni presenti in rete. Inoltre, grazie al lavoro svolto a Venezia e cioè la ricerca e la riproposizione in chiave moderna dei piatti della cucina rinascimentale veneziana, ha pubblicato insieme allo storico Marcello Brusegan *"La Cucina Veneziana"* per i tipi di Newton & Compton Editori.

A partire dal 2001 partecipa come organizzatore e attuatore di progetti rivolti a bambini diversamente abili e di Scuole Primarie riguardanti laboratori di educazione al gusto e analisi sensoriale svolti all'interno della "Azienda Agrituristica Masseria Ruotolo" sita in Cassano delle Murge (BA) già fattoria didattica dal 1997, e presso la scuola elementare "II° Circolo" sita in Bisceglie (BA) sviluppando il seguente programma per punti:

-Obiettivi Cognitivo-Didattici:

- Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi;
- Sapere apprezzare il profumo, il gusto, l'aspetto, la consistenza e la palatabilità, quali componenti essenziali del gradimento di un cibo;
- Imparare a leggere i cibi, dal semplice al complesso e viceversa, secondo una grammatica e una sintassi precise e identificabili;
- Riconoscere che ogni piatto tipico è il frutto di una stratificazione culturale che si è protratta nel tempo: non nasce dal niente e non è destinato a scomparire improvvisamente;
- Accrescere, attraverso l'esame organolettico, la propria memoria sensoriale e approfondire la conoscenza di un lessico inerente;
- Produrre semplici preparati alimentari, manipolando materie prime;
- Prendere coscienza del modello alimentare del proprio territorio;
- Conoscere modelli alimentari diversi dal proprio;

- Prendere confidenza con alcune tecniche di registrazione e di classificazione dei dati;
- Imparare a problematizzare i propri apprendimenti, formulando ipotesi e verificandole, all'interno delle procedure del metodo sperimentale.

-Obiettivi non cognitivi

- Trarre piacere dagli stimoli offerti dal cibo e reagire positivamente a situazioni operative non autoritarie e tendenzialmente gratificanti;
- Incentivare l'iniziativa personale, la formulazione di opinioni e la promozione di giudizi indipendenti;
- Stimolare lo spirito di collaborazione e di emulazione positiva attraverso il lavoro in piccolo o grande gruppo;
- Attivare con la presenza di esperti (il pasticciere, ma anche la nonna o il contadino) una pluralità di rapporti che desti e tenga viva la curiosità nei confronti della realtà circostante;
- Acquisire, attraverso la manipolazione degli alimenti, degli utensili e degli strumenti necessari per prepararli, una maggiore capacità di controllo dei movimenti nello spazio e della motricità fine;
- Aumentare la fiducia nelle proprie capacità di progettazione, di sperimentazione e di produzione;
- Migliorare le capacità di discriminazione sensoriale.

Con lo chef Moreno Cedroni ha partecipato a manifestazioni/incontri rivolti a scolaresche atti alla sensibilizzazione e all'educazione del gusto facilmente riscontrabili da pubblicazioni di riviste del settore come "Il Gambero Rosso" o inserti di settimanali popolari come "Gente", a catering per "American Express", trasmissioni televisive come "Domenica In" e una settimana gastronomica presso il resort "Le Touessrok Hotel" alle Mauritius.

Inoltre ha collaborato con "Eataly Torino" e numerose realtà territoriali pugliesi tenendo corsi di cucina e conferenze atte alla sensibilizzazione della cucina "naturale".

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali per le attività di selezione ai sensi della legge 675/96.

Antonio Bufi


