

Filippo Crippa

Chef - Libero Professionista

Residente a Povo – Trento Salita Sant'Agata,11

T. 3496347325

E. info@lacucinadifilippo.com

W. www.lacucinadifilippo.com

P.I. 01883040220

C.F. CRPFPP76A24F205C

Nato a Milano il 24 gennaio 1976

Residente in Trentino dal 1985

Formazione scolastica:

3 anni di Liceo Scientifico Sperimentale di Cavalese (TN)

Attestato professionale di Qualifica e Specializzazione di Alta Cucina e Pasticceria conseguiti presso il C.F.P. - di Rovereto (TN)

Esperienze Lavorative:

1990-1993 Ristorante "El Molin" di Cavalese

Commis di cucina stella michelin www.elmolin.info

1993-1996 (durante gli anni scolastici) esperienze sia in sala che in cucina(commis)

- Ristorante "El Molin" di Cavalese (TN)
- Ristorante "Il Cantuccio" Cavalese (TN)
- Club Hotel Spinale di Madonna di Campiglio (TN)
- Hotel Garden di Folgaria
- Ristorante Le due Spade di Trento
- Ristorante Villa Madruzzo di Trento
- Ristorante Chiesa di Trento
- Hotel Corona Vigo di Fassa
- Hotel Saalbacker Hof (Saalbach Austria)

1996 Stagione estiva Ristorante Relais & Chateaux Villa Fiordaliso di Gardone Riviera (BS) chef patissier 1 stella Michelin www.villafiordaliso.it

1996-1998 Grand Hotel Duca D'Este di Bagni di Tivoli (Roma)

Garde – manger www.ducadeste.com

1998 primavera Harry's bar di Venezia

Stage di cucina 1 stella michelin www.harrysbarvenezia.com

1998 estate "El Molin" di Cavalese

chef entremetier 1 stella michelin

1998 autunno Antica Arte della Pasticceria di Enrico Parassina di Abano Terme (PD)

stage alta pasticceria www.enricoparassina.it

1998-1999 "L' Amì Berton" di Milano

chef patissier/ entremetier 1 stella michelin

1999 Apertura di un nuovo ristorante ad Ausburg Germania

2000-2002 "Le Tire – Bouchon" di Trento
Chef de cuisine in quel periodo segnalato dalle principali guide

2001 Tantris di Monaco di Baviera Germania
Stage di cucina 2 stelle michelin www.tantris.de

2002 stagione estiva Hotel Bertelli di Madonna di Campiglio (TN)
Chef entremetier www.hotelbertelli.com

2002-2003 Ristorante Sant'Hubertus del Relais & Chateaux Rosa Alpina di San
Cassiano Alta Badia (BZ)
Chef entremetier 2 stelle michelin www.rosalpina.it/it/ristorante-st-hubertus.htm

2004 inizio di attività di libero professionista

Collaborazioni più significative:

Villa Acquaviva -Chef de cuisine di riferimento

Cantina LaVis – Val di Cembra

Cantina Marzadro

Grand Hotel Piz Galin di Andalo (TN)

Hotel Bertelli di Madonna di Campiglio (TN)

Ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio(TN)

Giovani Albergatori (Progetto scuola e Incontri con i Giovani di Coldiretti)

Attività di Personal Chef:

Corsi di cucina privati

Banchetti e Cene a domicilio

Eventi più significativi:

Manifestazione Mescolanze

Evento per il Fai

Evento Pulizer

Banchetto in onore del Dalai Lama

Banchetti in onore dell'allora presidente del Consiglio Romano Prodi

Banchetto in onore di Luca Cordero di Montezemolo

Banchetti per associazioni e personalità della provincia.

Conoscenze tecniche:

Conoscenza della gestione delle risorse umane (rapporti con lo staff, con i fornitori e proprietà)

Gestione economica della ristorazione

Coscienza dell'importanza delle materie prime e della loro tracciabilità

Conoscenza approfondita di tutte le partite e della loro gestione

Conoscenza e applicazione dei processi artigianali di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito (merceologia, macelleria, prodotto ittico, paste e pasticceria, impasti lievitati)

Allergie e intolleranze alimentari

Nuove tecnologie

Organizzazione della banchettistica e buffet

Cultura

Passione per la musica di tutti i generi in particolare per la "Classica, Sinfonica, Lirica".
Amo guardare l'arte in tutte le sue espressioni.

Hobby e sport praticati

Esperienza sportiva-agonistica giovanile dal 1985 al 1993.

Attività

Giocatore di Hockey su ghiaccio nella squadra del "Fiemme di Cavalese" nel ruolo di terzino sinistro.

Risultati conseguiti

Partecipazione ai "giochi della gioventù" fasi nazionali di Aosta (1989) e di Bormio (1990) con la squadra del "Trentino" con il ruolo di terzino sinistro.

Nei giochi di Bormio col ruolo di Capitano della squadra.

In entrambi gli eventi si classifica II squadra alla fine del torneo.

Convocazione nella squadra Nazionale Italiana

Passione per attività all' aria aperta

- Escursioni di ogni genere nella natura
- Sci Alpino
- Mountainbike
- Viaggi
- Città d' arte