

## MARCO DI LORENZI: BIOGRAFIA E PROFILO PROFESSIONALE



Nato a Pesaro nel 1978, Marco viene selezionato giovanissimo come titolare di **APCI Chef Italia** [www.apci.it](http://www.apci.it) con la quale gira il mondo ottenendo ampi consensi. Inizia la sua carriera subito dopo aver conseguito il diploma alberghiero, al ristorante stellato "Lo Scudiero" di Pesaro, prosegue al Four Seasons Hotel di Milano e al Cavalieri Hilton Hotel di Roma.

Chef plurimedagliato in competizioni nazionali ed internazionali:

- œ 1° Premio "Il panino dell'anno" con Bargiornale - Singapore 2005
- œ 2° Premio Istanbul 2004 - 2005
- œ 1° Premio a squadre "International Kremlin Culinary Cup" - Mosca 2006
- œ 3° Premio a squadre "ExpoGast" - Lussemburgo 2006
- œ 1° Premio BIT - Milano 2007
- œ 1° Premio "Chef d'Autore 2011" con Edoardo Raspelli e Carlo Cracco - Milano
- œ 1° Premio Assoluto "Il miglior piatto alle nocciole d'Italia" - Cortemilia 2012
- œ Premio "Biennale del Gusto" - Città di Venezia edizione 2013

## **Incarichi e attività:**

- **Chef Executive:** Formatore di cucina e pasticceria per settore ho.re.ca, ristorazione collettiva e GDO: creazione di Menù Engineering, food cost, ricette e procedimento (con o senza foto) di piatti appropriati ad ogni categoria di struttura sia in start up che riqualificazione dei servizi
- **Consulente Agroalimentare** per Industrie Alimentari: Ricerca & Sviluppo di prodotti, Analisi Sensoriale, Show Cooking, Food Styling e Chef Designer
- **Docente Master Hotel Management & Digital Tourism 4.0 - Food & Beverage** presso scuole private di alta formazione **Sida Group [www.sidagroup.com](http://www.sidagroup.com)**
- **EAPQ** Commissario per gli esami di Stato Istituti Alberghieri
- **ONAF** Assaggiatore Formaggi II° livello
- **Chef Cuochi e Dintorni [www.alice.tv](http://www.alice.tv)**
- **Giudice Sensoriale** rilasciato dal Centro Formazione di Analisi Sensoriale Scientifica presso **CSQA** Certificazioni di Vicenza - “your qualities our value”
- **Apci Chef Italia [www.apci.it](http://www.apci.it)** – Squadra Nazionale Chef Italiana
- **Chef Nutrizionista:** alimenti funzionali, ricette salutistiche e tecniche culinarie
- **Autore di Articoli Scientifici** per riviste del settore in collaborazione con **AITA** per **Chiriotti Editori** - rivista **Ingredienti Alimentari**

**Contatti: [www.marcodilorenzi.it](http://www.marcodilorenzi.it) [info@marcodilorenzi.it](mailto:info@marcodilorenzi.it) cell. 338.1392666**

Sempre attivo e protagonista di **nuovi Format** dedicati all'enogastronomia, lo Chef è ideatore di tre marchi registrati legati **al Made in Italy**:

**VANILLA Coffee & Restaurant Dessert**



**TRAFILA Coffee & Italian Pasta**



**CLOROFILLA Coffee & Raw Restaurant**

