

Curriculum Luigi Ferraro, Chef e Manager

Doha, marzo 2025

Semplicità e creatività sono qualità che caratterizzano Luigi Ferraro, un cuoco giramondo con anni di brillanti esperienze lavorative alle spalle, ormai “cittadino del mondo” poiché vive dove il suo lavoro lo porta.

Subito dopo essersi diplomato all’Istituto Alberghiero di Castrovillari (CS) ha iniziato a viaggiare e vivere lontano dall’Italia per lavoro: Africa, Asia, America ed Europa.

Attualmente vive a Doha, in Qatar, dove ricopre il ruolo di Executive Chef nell’elegante e lussuoso Four Seasons Resort and Residence The Pearl Qatar, perla di una delle migliori compagnie alberghiere al mondo. Dal suo hotel Luigi gestisce 8 outlets con diverse tipologie di cucina con un Team composto da 100 membri. Parte del pre-opening Team Luigi ha iniziato il suo percorso in questa nuova struttura quasi 2 anni fa.

Prima di Doha, molte sono state le sue esperienze lavorative che lo hanno formato a livello internazionale: Calvados Moscow, 5 anni a Mosca durante i quali ha partecipato anche ad una competizione culinaria internazionale e dove ha vinto due medaglie d'oro; dopo gli anni in Russia ha deciso di spostarsi in Asia, prima allo Shangri-La Hotel New Delhi in India e Shangri-La Hotel Bangaluru, esperienza anche allo Shangri-La Hotel Bangkok e Shangri-La Hotel Mauritius; poi il trasferimento nell’incantevole e sontuoso Shangri-La Hotel Muscat cornice meravigliosa nell’Oman.

Successivamente ha lavorato come executive sous chef all’Intercontinental Hotel Bahrain, Intercontinental Hotel Muscat, fino al trasferimento al Four Season Hotel di Doha, anni durante i quali ha avuto una esperienza lavorativa come executive chef presso uno dei Four Seasons Hotel Cairo.

Prima di spostarsi nella nuova struttura Luigi ricopriva il ruolo di executive al Four Seasons Doha West Bay, dove gestiva 10 ristoranti con diverse tipologie di cucina, orientali e occidentali, dalla cucina araba a quella internazionale, tutto questo organizzando un team composto da 120 cuochi provenienti da tutte le parti del mondo, grazie al suo lavoro svolto per più di tre anni al FS Doha West Bay e’ stato trasferito per aprire il secondo Four Seasons a Doha.

E’ un cuoco che riconosce il valore delle tecniche moderne e che esprime il suo amore per la cucina di qualità senza “compromessi”. È un cuoco che progetta con la mente ma si esprime sempre con il cuore.

Nei suoi piatti in aggiunta alla bontà della cucina italiana si può trovare sempre quella nota creativa e quel gusto particolare, che racconta dei suoi viaggi in giro per il mondo, lui pensa che “quando si viaggia come cuoco bisogna cercare di esser fedeli alle proprie

origini, ma si deve avere sempre l'apertura verso nuove culture e gusti. Vivere e, soprattutto, lavorare all'estero ti cambia la vita per sempre."

Ama scoprire realtà diverse, modificare tutto secondo le opportunità e, soprattutto, ama imparare da tutti e da tutto.

Oltre alla passione e all'amore che mette ogni giorno nel suo lavoro, nel suo curriculum lavorativo a lodarlo sono anche i tanti premi e riconoscimenti alla carriera che ha ricevuto negli anni, alcuni di questi: XIV Premio Professionalità Italiana a Montecarlo, Monaco; XXIV Edizione Premio Internazionale "La Calabria nel Mondo" a Roma; 2 medaglie d'oro vinte all'International Kremlin Culinary Cup.; "Italian Quality - the Italian Restaurants in the world" a Mumbai; "Best Chef in India" award in the Best Modern European Cuisine category at the "Top Chef 2016 Awards" a New Delhi, "Eazydiner the Best European Restaurant in a Hotel for the year 2016" a Nuova Delhi, "FACT Awards 2019" Best International Restaurant in Bahrain, "FACT Awards 2022" Best Pool Restaurant in Doha.

Molti anche gli eventi e le cene organizzati in giro per il mondo, tra i più importanti: il "Dinner Gala del Festival di Sanremo" nel 2014 e la cena di Gala a Expo Milano 2015 nel padiglione Italia, per la settimana del protagonismo calabrese dove ha ricevuto la nomina dalla Regione Calabria di ambasciatore della cucina calabrese nel mondo. Numerosi anche gli show cooking tenuti in eventi e manifestazioni, come: Expo Milano 2015 nel padiglione Alitalia-Etihad; PIR Moscow; Taste Moscow; Indian cooking show, Salone del gusto di Torino; Tutto Food Milano e altri ancora, molte anche le collaborazioni televisive in Russia India e Oman, Rai e Mediaset: "The Cooking Show", "Uno Mattina" e "Tg5 Gusto".

Oltre a tutto questo anche la collaborazione con tanti grandi autori in vari progetti editoriali, ma soprattutto la realizzazione di una sua opera personale, il libro "Calabria, in tutti i sensi – Un viaggio con Luigi Ferraro", edito da Rubbettino Editore, un'opera innovativa incentrata tutta sui prodotti della sua terra. Un viaggio entusiasmante alla scoperta delle eccellenze della Calabria, un viaggio per far conoscere la Calabria "buona", in tutti i sensi!

www.luigiferrarocheff.com

Luigi Ferraro

Executive Chef

Four Seasons Resort and Residence The Pearl Qatar