

## PRATELLI CRISTIAN

---

### *EXECUTIVE CHEF SUMMERTRADE*

*Cristian Pratelli, 49 anni, allievo della scuola di Gino Angelini, col quale ha iniziato a lavorare da giovanissimo nei più prestigiosi Hotels e ristoranti della riviera (Hotel Ambasciatori, Caffè delle Rose, Grand Hotel Des Bains). Sempre sotto la sua guida, lo ha seguito in numerose “spedizioni” gastronomiche in giro per il Mondo (Ginevra, ONU di Vienna, Caracas, Stoccolma, Helsinki). Ha collaborato anche con il maestro Vissani al “Festival dei Due Mondi” di Spoleto.*

*Docente presso varie scuole di specializzazione (“Cook Academy”, “Casa Artusi”, Mo.Ca”, “Palato”, “Aula Magna”, collabora (tempo permettendo) anche con gli istituti alberghieri locali.*

*Medaglia d’oro all’edizione 2006 degli Internazionali d’Italia, e qualche argento sparso qua e là come il prezzemolo in concorsi nazionali, condiscono degnamente la sua esperienza. Riconoscimento King of Catering 2013 ottenuto a Firenze “Taste”, argento al King of Catering 2015 presso Identità Golose di Milano. Recentissimo il riconoscimento ottenuto da Federcongressi per un ammirevole iniziativa di Solidarietà cui Summertrade è da sempre attenta; Food-for-Good per il conferimento delle eccedenze di banqueting a associazioni caritatevoli (Banco Alimentare, Caritas).*

*Cristian non fa il cuoco, lo è, per passione l’arte culinaria fa parte del suo DNA, e quest’amore per la cucina lo spinge ad una **continua ricerca della qualità del prodotto** ed al continuo perfezionamento delle ricette, sempre studiate in ottica di **valorizzazione delle tipicità** locali. Punto di forza della sua filosofia di lavoro è il “Team Work”, il gruppo, col quale ottiene sempre ottimi riconoscimenti.*

*Da oltre 25 anni responsabile di cucina di Summertrade, azienda leader nel settore Banqueting-Fieristico-Congressuale, ottiene con la Brigata (affiatata e dinamica) il migliore tra i riconoscimenti: “la **gratificazione del Cliente**”. Il segreto? Seguire il banchetto da 10, 100 o 1000 in tutte le sue fasi, senza trascurare mai dettagli e non lasciare nulla al caso!*