



Riccardo Carnevali

Chef - Consulente
Istruttore di Cucina
Comunicatore

**“Riassumersi in
poche pagine è una
missione impossibile,
quello che segue è
una parte del mio
mondo...”**





chi sono?

Riccardo Carnevali - 25.06.1985

Diplomato nel 2004 a pieni voti alla scuola Alberghiera di Varallo Sesia (VC), lavoro in alcuni ristoranti ed hotel, poi nel 2008 a 23 anni mi metto in proprio con la mia ditta individuale. Nel 2010 è pronta la mia attuale sede: il Dietroalcibo LAB di Pavia. Ora il mio business è fatto di Corsi di Cucina e mi occupo di Consulenze di Ricerca&Sviluppo per aziende leader nel settore delle attrezzature di cucina, ma anche per aziende di produzione di materia prima.

Faccio progettazione per i menu in ristoranti, catering e catene (franchising) nelle preparazioni salate. Oltre a questi campi lavoro molto nella comunicazione, creo tutorial e materiale foto e video per grandi aziende. Il mio lavoro negli ultimi anni mi ha portato a lavorare in Cina, Israele, Bolivia, Svizzera, Francia, Irlanda, Russia, Turchia, Germania, Corea del Sud, Stati Uniti e in tutta Italia. Tre volte ambasciatore nella Giornata Mondiale della Cucina Italiana. Il mio mondo è la cucina regionale ed il comfortfood. Dal 2016 collaboro anche con produzioni RAI per programmi della fascia del mattino: Uno Mattina, Prova del Cuoco, Mi manda Rai3, Linea Verde.

Dal 2015 sono responsabile nazionale della comunicazione new media Federazione Italiana Cuochi, dal 2020 anche del team Nazionale Italiana Cuochi

La mia Cucina

Territorio - Stagionalità - Tradizioni - ComfortFood



Risotti paste all'uovo
Carni e Pesce... cercando sempre
di prediligere i prodotti di stagione













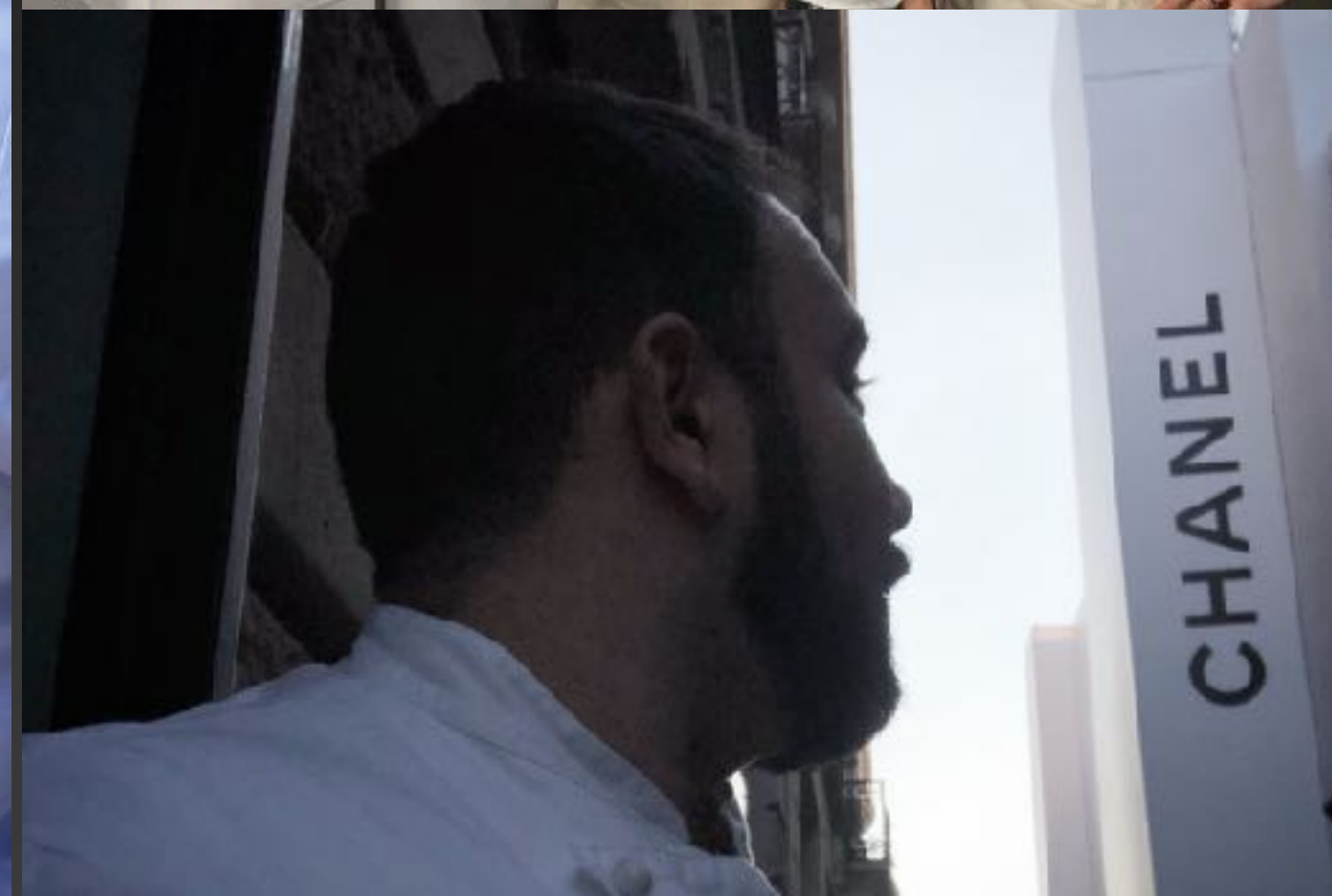
Le consulenze

Aziende di food ed equipment ma anche ristorazione in Italia e all'estero

Le consulenze

Progettazione - Cooking ed Eventi Esclusivi





Settimana del Festival del Cinema di Cannes
Eventi Chanel a Parigi
Cooking in piazzetta a Portofino

EVENTI ESCLUSIVI



ISRAELE

CONSULENZE
ristorazione



Creator per cucchiaio.it

2022 - oggi

Realizzazione Shooting foto e video per il Cucchiaino d'Argento [Editoriale Domus]

Creator per cucchiaio.it

Realizzazione di ricette,
studio e ricerca preparazioni regionali
e ricette tipiche.

Collaborazioni con adv in Shooting
professionali fotografici e video per il
Cucchiaio d'Argento
[Editoriale Domus. Milano]



cucchiaio.it ha milioni
di interazioni ed è uno dei portali
italiani food di riferimento



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

Cooking Show

In location e complessi fieristici



Televisione

Partecipazione a format infotainment RAI



TEMPO & DENARO

BUONO A SAPERSI

(Uno Mattina)

UNO MATTINA 2016-2018



STAGIONE
COMPLETA

80% vittorie

PROVA DEL CUOCO 2018-2019



MI MANDA RAITRE 2019 - 2020



LINEA VERDE EXPLORA 2022

Ars Convivium Di Carnevali Riccardo



Scuola Cucina Pavia

dal 2010 nel mio LAB in città più di 600 corsisti diversi in 15 anni



il mio Libro di Cucina
disponibile su amazon dal dicembre 2021

il Comfort Food

“Viaggio nella Testa di un cuoco”



260 pagine



Mondaghini
(c polpetta milanese)

80 g lardo di Trapano
80 g pancetta di fegato
1 patte raffio: mo (130 g)
1 uovo
20 g Crusa Padano
20 g prosciutto
200 g gliete
20 g roccia mossa
20 g aceto di limone e grattazza
20 g sale e pepe
20 g pangrattato per panare
tutto cotto e cotto

Si trina il biancostro di manzo
lento e la mortadella di fegato, si
morbichisce il pane con il latte, si
legge un uovo per legare, il Crudo e si
arricchisce con prezzemolo, basilico e rosmari-
no. Si pane nel pangiaturo non
troppo scile e si friggono anche cuori
di latte e carciofi.

In questo caso sono serviti su una insalata di carciofi (Coleslaw) con carciofi appena tagliati con l'alfanfano, e qualche fetta di carciofi e cipollotto in un con questo condimento:

Dressing Cole slaw:
1 cucchiaino di aceto bianco
1/2 tazza di maionese
1 cucchiaino di zucchero bianco
1/4 cucchiaino di sale
1/4 cucchiaino di pepe nero macinato
1 cucchiaino di rafano



Risotto ai gamberi

ingredienti per 4 persone

320 g Carnaroli
350 g gambi di
riso bianco
q.b. brodo di crostacei
q.b. olio EVO
q.b. sale a pepe, prezzemolo

Si tosta il riso, si sfuma con vino bianco e si passa a cottura con il brodo ottenuto dai carpacci del gamberi senza (circa a pag. 55 ma senza lasciar andare troppo). Quando il risotto sarà pronto, aggiungere i gamberi sgusciati. A vostra scelta potete lasciarli interi o tagliarli a 4 involtelli per far sporgere bene i gamberi zaincone con il solo calore residuo del risotto durante la permanenza, che andrà unita con il solo olio EVO Antinoria, qui il tutto ristretto intorno a grandi salsi inteso e di gusto squisito! Il brodo di carciofi, Gremolata quale e il risotto si farà da sé. Guarnire alla fine con un cerchietto di pezzettino inteso Gremolata.



2. I CARBOIDRATI CRUCIFERI

... dal panino con il volume alla pizza o la torta è ignorando l'alternanza da
... e freddo. Dal primo periodo d'infanzia non ha il momento in cui si separa da tutto
... di sé, nei primi ricordi d'infanzia non ha il momento in cui si separa da tutto
... e non di focaccia? Chi di noi non ha una foto, da piccola con una mela
... più grande della forchetta.

...mi rendi che non... più tanto intenso il... dopo questo...
...dove andavo con molto e mamma... del lavoro di...
...la donna per i propositi viziati. Questo fu il... di...
...scorgi e accenti viziati. Questo fu il... di...
...a carica di pure di grigio quando era bella...
...un po' più miracolo. Pensare che in...
...un po' più miracolo. Pensare che in...
...di tutti di vita difficili, la forma peggio...
...più e devano e combinate con la grande...
...di fuori, per questo è qualcosa di...
...di fuori, per questo è qualcosa di...

[illegible]

le divertirsi a casa, vale la pena pasticciare con le farine integrali, ricche di fibre e vitamine.



Federazione Italiana Cuochi

Unico ente italiano riconosciuto internazionalmente per la categoria cuochi



Dal 2008 Segretario Regionale Cuochi Lombardia

Dal 2015 responsabile nuova comunicazione - social Federcuochi Naz.

2 volte ambasciatore della cucina italiana a Pechino

1 volta ambasciatore della cucina italiana a La Paz - Bolivia

Responsabile comunicazione new media Campionati della Cucina Italiana
2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2022 - 2023

Responsabile comunicazione Congressi Nazionali Federcuochi
2015 - 2017 - 2019

Vice Presidente Federcuochi Prov. di PV dal 2022



Instagram @riccardoCHEF

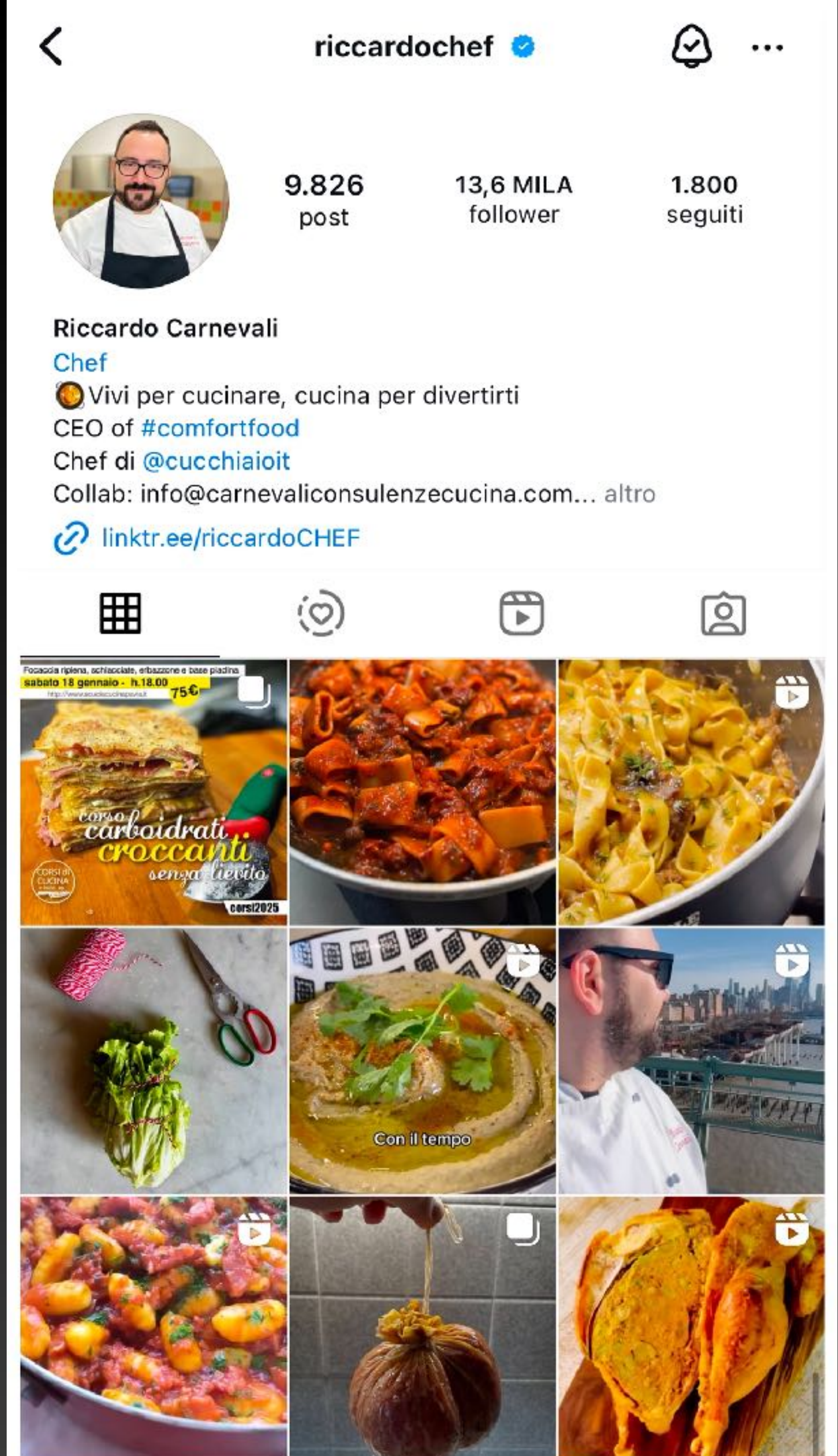
dal 2012 sulla piattaforma



Instagram @riccardoCHEF

quasi 14.000 follower

il piacere di condividere la mia cucina

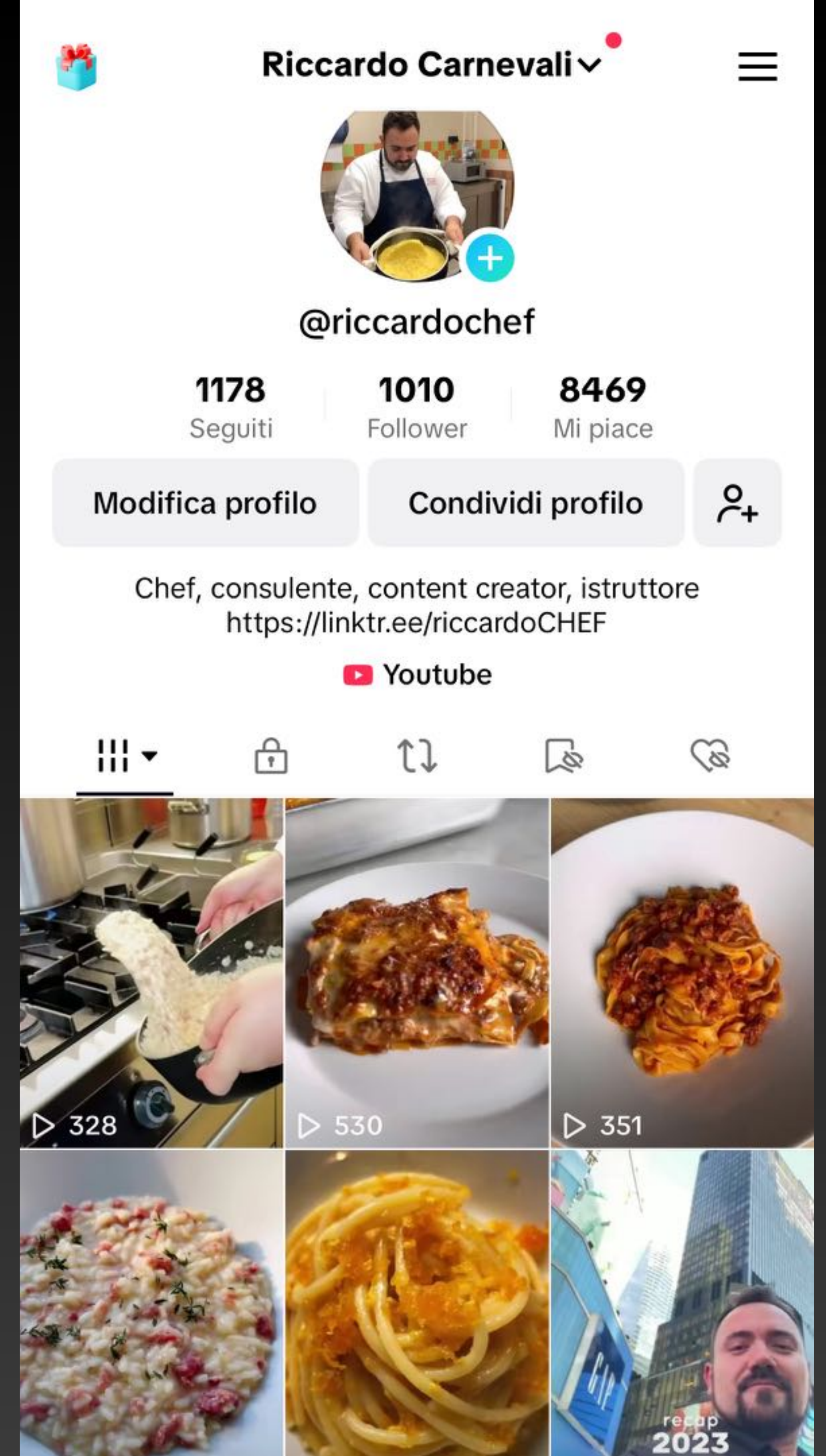




TikTok

+ 1k follower

il piacere di condividere la mia cucina





Foodblog e canale YouTube

dal 2009 foodblog su Wordpress
dal 2015 Vlog e Tutorial su YouTube

Foodblog

Notizie, tutorial, diario di avvenimenti, dal 2009 la mia pagina per scrivere di cucina e di vita da cuochi...



dietroalcibo

I miei appunti di cucina – Not only the brave can cook! ©dietroalcibo.com – All rights reserved

Home
CHI SONO
I NOSTRI CORSI DI CUCINA

LE MIE CONSULENZE
NEGOZIO ONLINE
CUCINA
il mio Canale YouTube
instagram



Equazione del piatto perfetto per San Valentino

★★★★★ 3 Votes

Ho riassunto in una equazione immaginaria i requisiti per il piatto perfetto per San Valentino.

Annunci

#cibo, #cucina, #equazione, #food, #itcher, #paste, #recipe, #ricetta, #sanvalentino, #tortelli



La mia carbonara "sicura" (metodo CB1)

★★★★★ 3 Votes

Non è una leggenda, è la verità. La carbonara (purtroppo) è stata inventata con panna e bacon... ebbene sì. Però poi per fortuna li abbiamo bannati! Ecco la mia versione della Carbonara SAFE MODE!



È uscito il mio libro di cucina

★★★★★ 1 Vote

È successo! Il mio libro di cucina è pubblicato e disponibile su Amazon! <https://amz.run/589K> Quasi 90 preparazioni in 260 pagine...



Brodo vegetale in polvere, fatto in casa!

★★★★★ 4 Votes

Sedano 🥬, carote 🥕, cipolle 🧅
essiccate, sale. Questo è già sufficiente per fare il vostro primo brodo granulato personalizzato...

#brodo, #brodo di verdura, #brodo granulato, #brodo in polvere, #brodo vegetale, #saltmac, #verdura



Essiccando il mio Origano

★★★★★ 6 Votes

Stamattina mi sono messo a sfogliare l'origano secco appena portato a casa dalla Liguria. Naturalmente per evitare di fare origano...

#araroma, #come fare, #essiccazione, #howto, #origano, #tre spece



KFC preparato in casa, il Pollo Fritto ancora più buono!

★★★★★ 3 Votes

Mi mancava troppo il pollo fritto di KFC, quindi mi sono dato da prepararmelo da solo! È venuto uno spettacolo!...

#fatto in casa, #fried chicken, #kfc, #original recipe, #pollo, #polo fritto

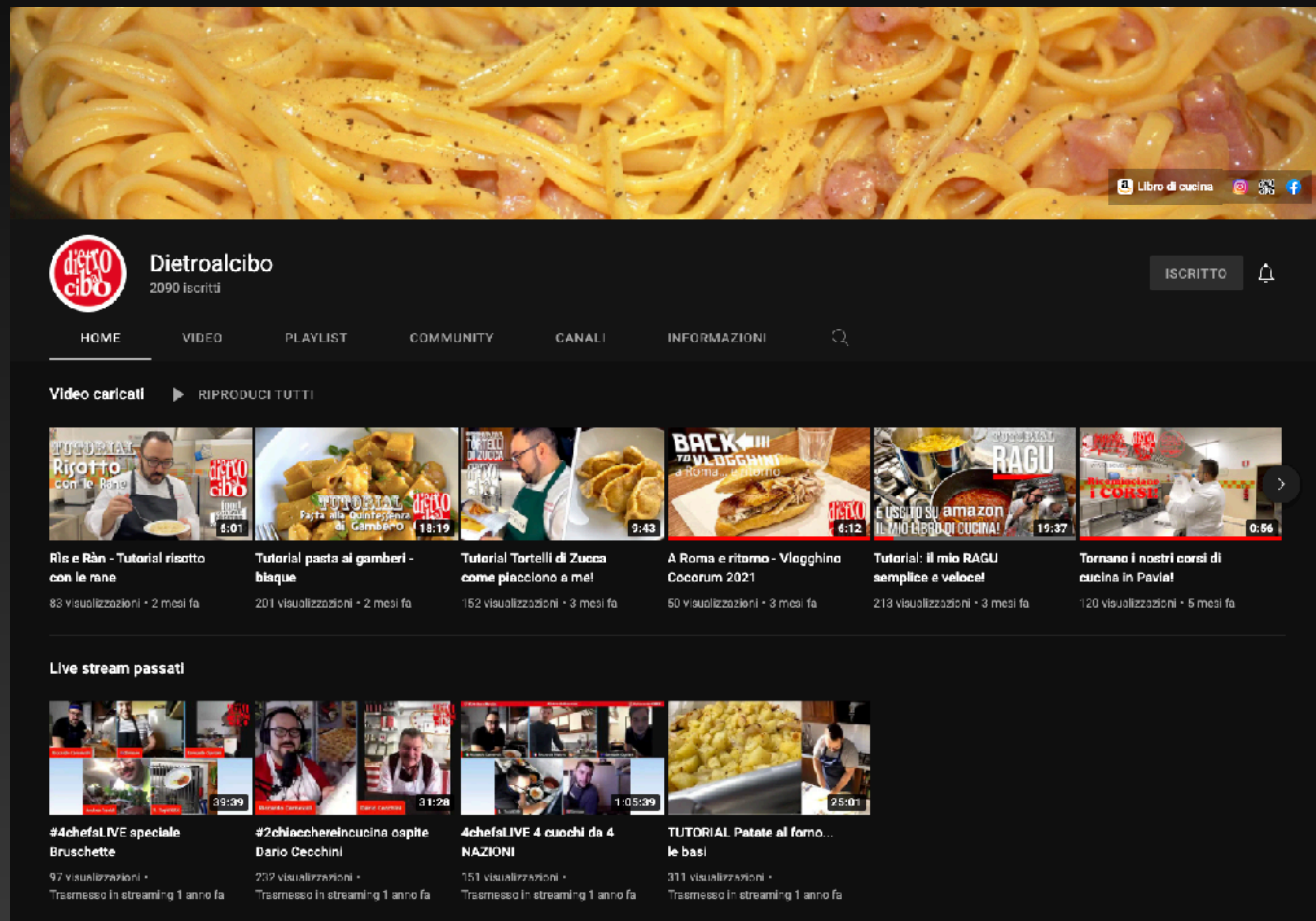


Canale YouTube

Vlog di viaggio e di lavoro, tutorial,
videoricette e dirette.

Canale affiliato YouTube Creator

2320 iscritti





Podcast Pane al Pane

PODCAST autoprodotta che parla di
cucina, prodotti, invenzioni, storie a
tuttotondo nel mondo food!



Podcast Pane al Pane

Storia di Cucina e di Cibo,
raccontato con passione

Pane al PANE PODCAST



dietro
al
cibo

©dietroalcibo.com





TUTTI I MIEI LINK UTILI



<https://linktr.ee/riccardoCHEF>