



# 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 Cucchiaio 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



# Cooking Show

In location e complessi fieristici



# Televisione

Partecipazione a format infotainment RAI





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

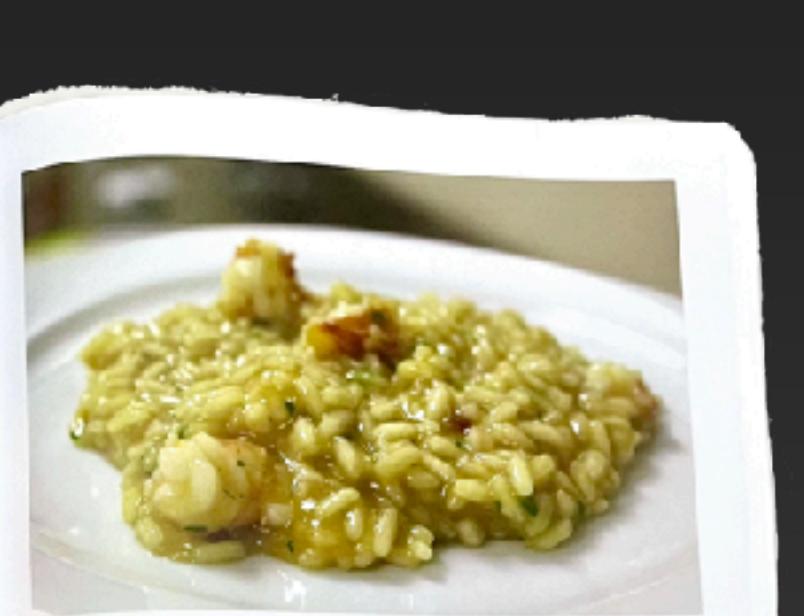
# il Comfort Food

“Viaggio nella Testa di un cuoco”



# 90 ricette

# 260 pagine

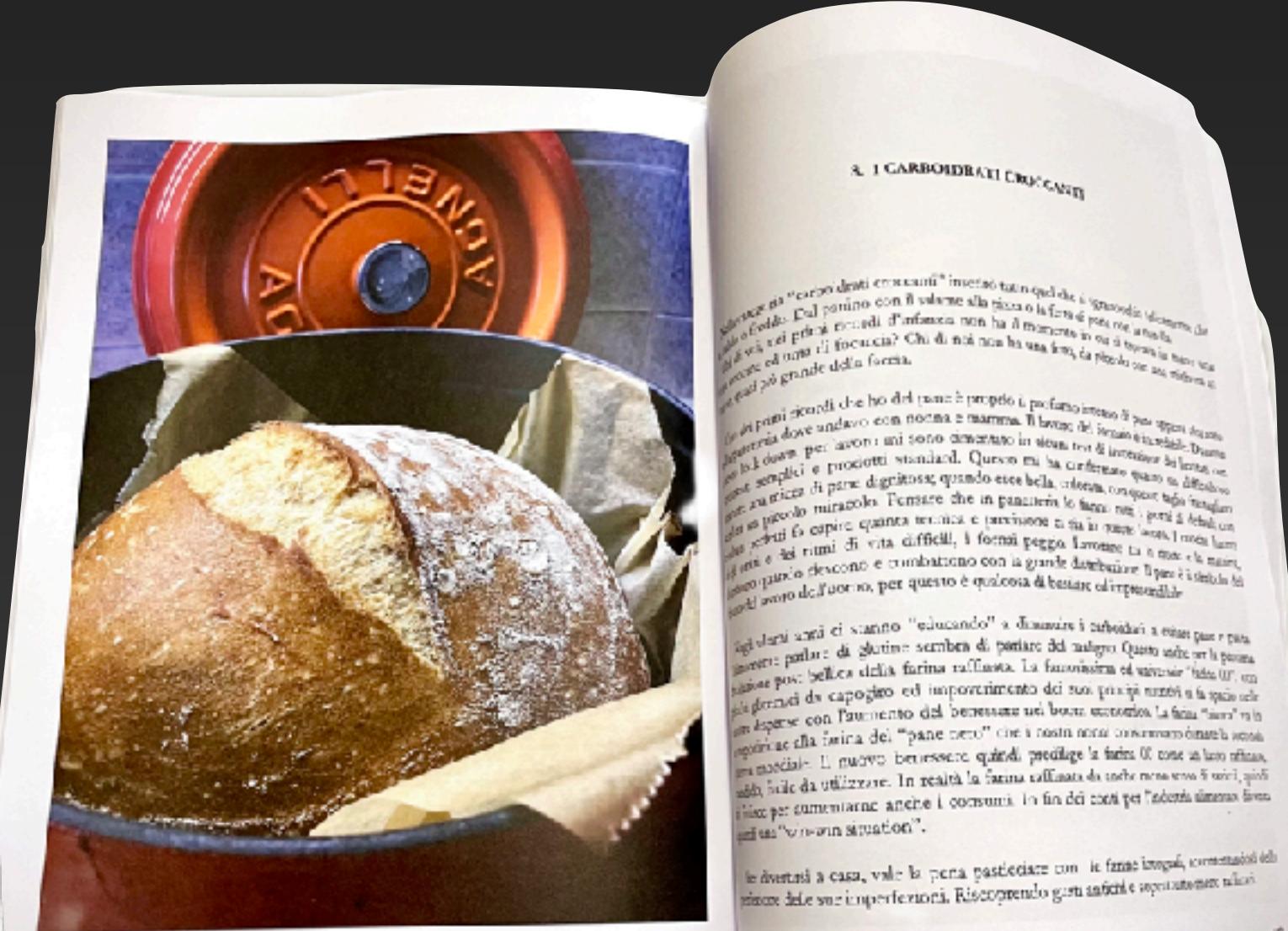


Risotto ai gamberi

Ingredienti per 4 persone

320 g gamberi  
350 g grano  
vino bianco  
q.b. brodo di cozze  
q.b. olio EVO  
q.b. sale e pepe, prezzemolo

Sa tosta il rame, si sfuma con vino bianco e si porta a cottura con il brodo ottenuto dai carapelli dei gamberi secca (ricetta a pg. 35 ma senza lasciare ridere troppo). Quando il risotto sarà pronto, aggiungere i gamberi sgusciati. A vostra scelta potete lasciare i carapelli più morbidi per farli saporire bene. I gamberi nasceranno con il solo calore residuo del risotto durante la cottura, che andrà fatta con il solo olio EVO Ambrato, quindi il risotto risulta essere più sottile e non ha bisogno di essere saltato. La finta "scampanata" va in aggiunta alla finura dei "pane nero", che è molto meno conveniente di una semplice focaccia.



A. I CARBOIDRATI CRUCIALI

Salutare ma "carbo denti croccanti" interviene tutto quel che si spiegherà di seguito, da soli o con il prima possibile d'infarto non ha il minimo senso di ristoro, da solo non ha neanche più grande della fame.

Ci sono grandi che ho del pane e lo prendo e lo faccio intero. Il pane appena fatto non lo do a nessuno perché non sono abituato a stenderlo con le mani di fronte al forno. Diamo un po' di tempo per le cose semplici e prosciutti stagionati. Quorn mi ha confermato quanto sia difficile trovare un pezzo di pane di qualità quando esse bella, interna, con qualche lieve fragranza di pane, senza però essere troppo secca e priva di sapore. Chi di noi non ha una famiglia che fa il pane da tre generazioni? Chi di noi non ha una famiglia che ha sempre fatto il pane e ha sempre fatto il pane da tre generazioni?

Egli altri sono ci stanno "calcolando" e dimostrano i calcoli a casa per fare la differenza. Poco bello della farina raffinata. La farinosa ed amara "festa" un po' più dolce da capogiro ed impoverimento del suo gusto naturale. La spiga "festa" va in aggiunta alla finura del "pane nero", che è molto meno conveniente di una semplice focaccia.

Il pane deve essere quindi prelievo la finta "scampanata" per utilizzarne anche i comuni. In fin dei conti per l'identità italiana basta una "no" a un'ipotesi".

le rivestiti a casa, vale la pena pasticciare con le feste lunghe, contenuti dei piatti delle sue preferenze. Ricoprendo gli scaffali soprattutto nei



# 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

< riccardochef   ...

9.826  
post

13,6 MILA  
follower

1.800  
seguiti

Riccardo Carnevali

Chef

Vivi per cucinare, cucina per divertirti

CEO of #comfortfood

Chef di @cucchiaioit

Collab: info@carnevaliconsulenzecucina.com... altro

 [linktr.ee/riccardoCHEF](http://linktr.ee/riccardoCHEF)

The grid contains nine images: 1. A sandwich with the text "corso carboidrati croccanti senza lievito corsi2025". 2. A bowl of meat and vegetables. 3. A bowl of pasta. 4. A head of lettuce and a pair of scissors. 5. A bowl of soup with garnish. 6. A man in a chef's coat looking at a city skyline. 7. A bowl of gnocchi. 8. A hand pouring oil over a dish. 9. A close-up of a piece of meat.



+ 1k follower

il piacere di condividere la mia cucina

Riccardo Carnevali

@riccardochef

1178 Seguiti | 1010 Follower | 8469 Mi piace

Modifica profilo | Condividi profilo | +

Chef, consulente, content creator, istruttore  
<https://linktr.ee/riccardoCHEF>

Youtube

III ▾ 🔒 ⌂ 💕

▷ 328

▷ 530

▷ 351

▷ 328

▷ 530

▷ 351

recap 2023



# 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...



dietro  
cibo

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

I MIEI CONSIGLI PER NEGOZIO ON LINE 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 perfetto piatto per San Valentino.

Annulla



È uscito il mio libro di cucina

★★★★★ 1 Vote

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



Essiccare il mio Origano

★★★★★ 6 Votes

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

#parlarmi, #come fare, #essiccare, #how to, #origano, #tre spicce



Brodo vegetale in polvere, fatto in casa!

★★★★★ 4 Votes

Sedano, carote, cipolle essiccate, sale. Questo è già sufficiente per fare il vostro primo brodo granulare personalizzato...

#brodo, #brodo di verdura, #brodo granulare, #brodo in polvere, #brodo vegetale, #selfmade, #verdura



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

★★★★★ 3 Votes

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

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



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 m a versione della Carbonara SAFE MODE!



# Canale YouTube

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

Canale affiliato YouTube Creator

**2320** iscritti



Dietroalcibo  
2090 iscritti

ISCRITTO

Video caricati ► RIPRODUCI TUTTI

|  |  |  |   |   |   |
|--|--|--|---|---|---|
| Ris e Rane - Tutorial risotto con le rane<br>88 visualizzazioni • 2 mesi fa              | Tutorial pasta ai gamberi - bisque<br>201 visualizzazioni • 2 mesi fa                                | Tutorial Tortelli di Zucca come piacciono a me!<br>162 visualizzazioni • 3 mesi fa         | A Roma e ritorno - Vlogghino Cocorum 2021<br>50 visualizzazioni • 3 mesi fa                   | Tutorial: il mio RAGU semplice e veloce!<br>213 visualizzazioni • 3 mesi fa | Tornano i nostri corsi di cucina in Pavia!<br>120 visualizzazioni • 5 mesi fa |
| #4chefalIVE speciale Bruschette<br>97 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | #2chiacchereincucina ospite Dario Cecchini<br>202 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | 4chefalIVE 4 cuochi da 4 NAZIONI<br>151 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | TUTORIAL Patate al forno... le basi<br>311 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa |   |   |

Live stream passati

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| #4chefalIVE speciale Bruschette<br>97 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | #2chiacchereincucina ospite Dario Cecchini<br>202 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | 4chefalIVE 4 cuochi da 4 NAZIONI<br>151 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa | TUTORIAL Patate al forno... le basi<br>311 visualizzazioni • Trasmesso in streaming 1 anno fa |
|--|--|--|---|



## Podcast Pane al Pane

PODCAST autoprodotto 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

A photograph of a man with a beard and mustache, wearing a white chef's hat and a white shirt over a dark apron. He is holding a very large, round loaf of bread with both hands, looking directly at the camera with a slight smile. The background shows a professional kitchen with stainless steel counters, a sink, and various kitchen equipment.

**Pane al  
PANE**  
PODCAST

dietro  
al  
cibo

©dietroalcibo.com

Spotify

Listen on Apple Podcasts

listen on Spreaker★

Listen on Google Podcasts



TUTTI I MIEI LINK UTILI



<https://linktr.ee/riccardoCHEF>