



## **Curriculum professionale di Gualberto Compagnucci**

nato a Montefano (MC)

il 18/04/1949

residente: via Fuà 30 – 60131 Ancona

**CF: CMPGBR49D18F496W**

**Cell: 3386027534**

**gualby.compagnucci@alice.it**

**titoli di studio:** diploma di direttore d'albergo con Accademia di Firenze

### **esperienze professionali:**

\*1962: inizio attività professionale in qualità di commis di sala presso il ristorante Passetto\*\*\*\* di Ancona, \*Stella Michelin, nel quale rimane fino al 1989 con incarichi di Chef de rang- poi Maître e Sommelier.

\*1989: Direttore dei ristoranti Excelsior La Fonte\*\*\*\* e Fortino Napoleonico\*\*\*\*, Premio Hotel of the year come miglior ristorante d'Hotel 4 stelle in Italia – Portonovo di Ancona

\*1989-1991: Direttore Ristorante Concorde\*\*\*\*\* extralusso – Mantova – \*Stella Michelin

\*1991- 1992: Direttore generale Mencarelli Group, Hotels et Restaurants – Gubbio (PG)

\*1992- 2000: Direttore generale Ristoranti Excelsior La Fonte\*\*\*\* e Fortino Napoleonico\*\*\*\*

\*2000- 2004: Direttore socio ristorante Merlin Cocai - Hotel Monteconero \*\*\*

\*2007 – 2010: Direttore ristoranti Konvivio del nuovo KlassHotel\*\*\*\* di Castelfidardo

**\*Consulenze, lavoro e didattica a:** Preston Field House Hotel di Edimburgo\*\*\*\* - Oy Palace di Helsinki\*\*\*\*\* – Zu Krone di Zurigo, Palace Hotel di Lucerna\*\*\*\*\* – IFE di Londra – Marriot Marquise Hotel\*\*\*\*\*di New York – ICE di New York – ITC di New York - Benczur Hotel\*\*\*\* di Budapest – Novotel\*\*\*\* e Ritz Carlton Hotel \*\*\*\*\* di Sidney  
 IFE di Londra - IFE di Pechino – IFE di Tokio – Don Pedro Hotel di Lisbona\*\*\*\*\* – Quinta Patino di Estoril\*\*\*\*\* – Ristorante La Villa di Estoril\*\*\*\*\* -  
 \*Premiato nel 2004 a Venezia con il “Laurus nobilis” quale miglior docente A.I.S  
 \*Coofondatore sommellerie A.I.S Marche  
 \* Cofondatore scuole di cucina private italiane con Fulvia Sesani  
 \*Consulente di prestigiose Aziende italiane dell’ospitalità e della ristorazione.  
 \*Docente internazionale Corsi per Sommeliers a Monaco di Baviera- Francoforte-Norimberga – Lisbona - Zurigo-Edimburgo – Tirana –  
 \*Già docente in qualità di esperto di management alberghiero e F&B presso università quali: LUISS di Roma – CST di Assisi  
 \*Docente dell’Associazione Italiana Sommeliers dal 1978 per l’Italia ed estero con circa di 3.500 ore di didattica.  
 \*Docente Walterchef cooking school di Providence – Rhode Island  
 \* Docente Master F&B per Università di Macerata presso ISt. Alberg. Di Loreto  
 \*Docente esterno per Istituti Alberghieri di Loreto, Senigallia, Cingoli, Assisi, Margherita di Savoia, Vieste  
 \* Pubblicazione “Maestro di Vino” per Università di Bologna –  
 \*Consigliere nazionale AIS per una legislatura  
 \*Circa ottanta ore di trasmissioni enogastronomiche su emittenti radio Network e RAI \*Diverse trasmissioni televisive enogastronomiche su RAI 1, 2, 3 – Mediaset - BBC – ABC - Televisioni di stato e Network australiane, ungheresi, finlandesi e Top Channel Albania  
  
 \*Esperto della comunicazione enogastronomica e formazione del personale  
 \*Consulente enologico: analisi sensoriali e blending  
 \*Consulenze e collaborazione con gli Chef Mauro Uliassi e Gianfranco Vissani –  
 \* Start up di diverse Aziende vinicole Marchigiane e Siciliane  
 \*Commendatore Ordine al Merito della Repubblica Italiana  
 \*Campione Italiano dei Sommeliers dal 1984 al 1987  
 \*Giornalista pubblicista enogastronomo dal 1998  
 \*E’ direttore e fondatore della rivista Sommelier Marche Magazine  
 \*Già Vice Presidente nazionale di Ital Cuochi (presidenza Vissani)  
 \*Già Segretario vicario de la Sommellerie International (ASI) per un triennio  
 \*Fondatore Accademia dello Stoccafisso all’anconitana e Ordine di Re Stocco

In fede

Comm. Gualberto Compagnucci