



**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 Elsinki***** – 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