

MARCO DI LORENZI

CURRICULUM VITAE



Lo Chef in divisa



Sinfonia al cioccolato
1°Classificato Chef d'Autore 2011
Milano

Marco Di Lorenzi, classe 1978, nato a Pesaro e ivi residente, è uno chef stellato e consulente agroalimentare. Viene selezionato giovanissimo come titolare della nazionale italiana cuochi, con la quale gira il mondo ottenendo ampi consensi ed ottimi piazzamenti nelle più prestigiose competizioni internazionali. Inizia la sua carriera, subito dopo aver conseguito il diploma alberghiero, partecipando a corsi di cucina e pasticceria alla scuola Etoile di Sottomarina (VE), approda nel 1997 al ristorante **Lo Scudiero** di Pesaro **1 stella Michelin**, successivamente nel 1998 al **Four Seasons Hotel** di Milano e al **Cavalieri Hilton Hotel** di Roma.

Premiato in competizioni Nazionali ed Internazionali:

- 1° Classificato **“Carlo Ricco”** Istituto Alberghiero Santa Marta - Pesaro 1995
- 1° Classificato **“Premio Apifarfalle”** per la promozione dei prodotti italiani all'estero dal presidente provinciale Palmiro Uccielli nel 2005
- 1° Classificato **“Il panino dell'anno”** con Bargiornale - Singapore 2005
- 2° Classificato **Istanbul** Turchia 2004 - 2005
- 1° Premio a squadre nazionali **“International Kremlin Culinary Cup”** - Mosca 2006
- 3° Premio a squadre regionali **“ExpoGast”** - Lussemburgo 2006
- 1° Classificato Regione Puglia **BIT** - Milano 2007
- 1° Classificato **“Chef d'Autore 2011”** premiato da Edoardo Raspelli e Carlo Cracco
- 1° Classificato **“Il miglior piatto alle nocciole d'Italia”** - Cortemilia 2012
- 1° Premio **“Biennale del Gusto”** - Città di Venezia edizione 2013



Attività e Qualifiche attuali

- **Docente Master Hotel Management & Digital Tourism 4.0 - Food & Beverage** presso la scuola di alta formazione **Sida Group** di Ancona - www.sidagroup.com
- **Chef Docente** di Cucina e Pasticceria presso Enti Formazione: **Formaconf** - Pesaro; **A tavola con lo Chef** - Roma; **Iscom** E.R. Rimini - Bologna - Modena - Piacenza; **Congusto Gourmet Institute** - Milano; **Otto in cucina** - Bologna; **Sweetest Cooking School** – Pescara
- **Food Writer** di Articoli Scientifici per riviste del settore in collaborazione con **AITA** (Associazione Italiana Tecnologi Alimentari) per **Chiriotti Editori** - rivista **Ingredienti Alimentari** www.chiriottieditori.it e **Ristorazione Italiana Magazine** www.ristorazioneitalianamagazine.it
- **Autore** di Articoli Scientifici per **Fosan** - Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione - Roma
- **Chef Nutrizionista:** alimenti funzionali, ricette salutistiche e tecniche culinarie per regimi alimentari particolari (diete, vegetariani/vegani, motivi religiosi e stili di vita)
- **Chef Cuochi e Dintorni** www.alice.tv
- **Apci Chef Italia** - Squadra Nazionale Italiana Chef www.apci.it
- **EAPQ** Commissario per gli esami di Stato Istituti Alberghieri
- **ONAF** Assaggiatore Formaggi II° livello
- **AIC** Attestato Associazione Italiana Celiachia
- **Giudice Sensoriale:** qualifica rilasciata dal Centro Formazione di Analisi Sensoriale Scientifica presso **CSQA** Certificazioni di Vicenza - “your qualities our value”

Lo chef da sempre è promotore del made in Italy all'estero ma in particolar modo della sua provincia e della città di Pesaro, attraverso prodotti locali di piccole aziende

artigianali. La divulgazione e valorizzazione delle eccellenze culinarie della nostra città, ha portato Marco a collezionare anche cicli e motocicli d'epoca di Pesaro, alcuni marchi anche scomparsi o acquistati da aziende attuali, opere di artisti pesaresi e oggettistica varia come le ceramiche Molaroni.

Il progetto (il sogno nel cassetto!) è di creare un unico spazio espositivo dedicato alla “città della bicicletta” e “città della musica”, ai personaggi che hanno fatto conoscere Pesaro nel mondo fino all'ambito traguardo di “Pesaro 2024 Capitale Italiana della Cultura”.

Contatti: [REDACTED] **cell.** [REDACTED] www.marcodilorenzi.it

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs 196/03 e successivo Regolamento Europeo GDPR 2018.



Composizione d'astaco



Insalatina di spaghetti ai frutti di mare crudi con alghe nori e soia



Crudità di mare



Show Cooking
Dessert al Tartufo Bianco



Dolce risveglio di Primavera