

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Nome: Rosanna
Cognome: Marziale
Nazionalità: Italiana

www.rosannamarziale.it

E-mail assistant@rosannamarziale.it

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

**COMPROPRIETARIA DEL RISTORANTE LE COLONNE E DI SAN BARTOLOMEO, EXECUTIVE CHEF DI VIDA
CUCINA ITALIA (presso HOTEL Fort Garry Winnipeg Canada)**
www.lecolonnemarziale.it www.san-bartolomeo.it <https://vidacucinaitalia.com/it/>

• Date

- 2025 Dinner Stadio Diego Armando Maradona
- 2025 Festa a Vico
- 2025 Tutto Food Milano
- 2025 Praesentia! Degustazioni e dimostrazioni di artigiani della eccellenza culturale e wine&food
- 2025 Festival del verde
- 2025 Terra di donne
- 2025 Praesentia. Gusto di campania divina
- 2025 Heritage San Leucio
- 2025, volume Donne e gusto: tra cucina, cultura e spettacolo
- 2025 Inhorgenta
- 2025 Solvet et Coagula: distillati alchemici e filosofici
- 2023 Modulo di Docenza Gastronomia del Corso integrato di Laboratorio di gastronomia mediterranea presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, per l'anno accademico 2024/2025
- 2024 collaborazione pastificio Pallante

- 2024 Il matrimonio in festa, show cooking, San Bartolomeo green events & experience park
- 2024 TEDXBATTIPAGLIA, Business Center Battipaglia
- 2024 Confagricoltura Donna Umbria volume dal titolo “Le grandi chef in una ricetta”
- 2024 Wedding suite conference, Paestum
- 2024 Podcast la tornanza
- 2024 Kermesse gastronomica Autori del sapore, Pomigliano d’Arco
- **2024 Cena di gala presso ristorante Vida Cucina Italia (Canada)**
- 2024 Le 100 persone più influenti di Napoli, Gastronomia
- 2024 Vedi Napoli e poi Mangia, relatore
- **2024 Apertura ristorante Vida Cucina Italia (Canada)**
- 2024 Vinitaly Vino &.. “La forza e il fascino delle radici” Padiglione Campania spazio Caserta
- 2024 Confagricoltura Donna Camera dei Deputati
- 2023 Collaborazione con Distilleria Petrone
- 2023 Festa a Vico
- 2023 Modulo di Docenza Gastronomia del Corso integrato di Laboratorio di gastronomia mediterranea presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, per l’anno accademico 2022/2023
- 2023 Masterchef Accademy “class”
- 2023 Chef in Tour con Grano Chirico
- 2023 Inspiring Girl with Mattel
- 2023 Giudice Borgo dei Borghi
- 2023 Tipicità Festival fermo
- 2022 Premio Contursi Terme
- 2022 Masterchef Accademy “Ricette per la Masterclass”
- 2022 Il Salone del Food – Napoli
- 2022 Rolex Milano “Cena di gala”
- 2022 Bosch “Eurocucina”
- 2022 Modulo di Docenza Gastronomia del Corso integrato di Laboratorio di gastronomia mediterranea presso il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee, per l’anno accademico 2021/2022
- 2022 130 anni del quotidiano Il Mattino
- 2022 Giudice Borgo dei Borghi
- 2022 Meeting di cultura enogastronomica A scuola con Rosanna e la sua carta Marziale – Istituto statale di istruzione superiore “Galileo Ferraris” Caserta
- 2022 Hub Identità Golose “Cena di gala”
- 2022 Pasta De Martino “Progetto barbie”
- 2021 Inaugurazione aa 2021-2022 Dipartimento Medicina Veterinaria e Produzioni – Università Federico II Napoli
- 2021 ICI TELEVISION – CANADA “Vivere Bene, vivere all’italiana”
- 2021 Radio due Decanter
- 2021 Confetto stellato Matrix “Mozzacake al latte d bufala”
- 2021 Pollo arrosto day
- 2021 Premio “Tipicità” Senigallia
- 2021 In cucina con Sonia Peronaci (Giallo Zafferano) n. 2 ricette della tradizione italiana rivisitate
- 2021 Consorzio di tutela per la Mozzarella di Bufala Campana dop “Mozzacast”
- 2021 Per Bosch ricettario ZERO SPRECHI, 12 ricette antispreco di utenti del concorso Cucina da fabula, rivisitate
- 2021 Giudice Borgo dei Borghi
- 2021 L’amore ha un peso for Carpisa
- 2020 Rai3 Tutto su mia madre
- 2020 CONCORSO “STELLARE” DI SANPELLEGRINO

- 2020 collaborazione BOSCH Cucina da Fabula, sostenibilità, riciclo, io non spreco no waste
- 2020 premio internazionale Elisa frauenfelder Università SOB (Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Napoli)
- 2020 Premio per l'enogastronomia Caserta Terra di lavoro
- 2020 Premio Percorsi al Femminile comune di Cimitile
- 2019 Per i 60 anni della bambola Barbie la Mattel ha creato una serie di 20 bambole ROLE MODEL, la prima ad essere celebrata nel 2019 (prima italiana del 2019 e del mondo) è stata la Barbie Chef, dedicata a Rosanna Marziale, di cui ne riproduce le fattezze
- 2019 Cena di Gala "compleanno di Barbie", Arco della Pace piazza Sempione Milano con presenza di stampa nazionale e internazionale del settore enogastronomia Foodblogger, organizzata da Mattel Italia e Mattel America
- 2019 Presentazione del menu di Barbie e cena di gala in occasione di un grande evento organizzato al Forte Village a Santa Margherita di Pula in Sardegna in collaborazione con Mattel Italia (presente il suo Amministratore Delegato); il ristorante di Barbie col menu ideato e presentato dalla Chef è stato il punto di forza dell'intrattenimento per i bambini del Forte Village per tutta la stagione 2019
- 2019 esce il volume "60 sogni di Barbie", edito da "Giunti editore" in collaborazione con Mattel dove per la sezione "CORAGGIO" ci sono 16 pagine dedicate alla Chef Rosanna Marziale e al suo rapporto col territorio
- 2019 Premio Garganello d'Oro per la promozione della cultura del cibo, organizzato dal Comune di Imola e consegnato a Imola presso il museo San Donato
- 2019 Premio alla carriera in occasione di Gustus expo agroalimentare e sapori mediterranei a Napoli-Mostra d'Oltremare
- 2019 Premiata in occasione dei Cook Award a Milano in occasione della festa per il primo anniversario del supplemento enogastronomico del Corriere della Sera
- 2019 Testimonial di "Fabula" per Bosch Home Italia con cui ho realizzato cinque documentari sul territorio casertano (e, ovviamente, la Mozzarella di bufala campana dop) dal titolo "Fabula", che saranno seguiti dal contest gastronomico che si concluderà in dicembre con un evento presso la Cascina Cuccagna Milano
- 2019 Premio Lydia Cottone Napoli
- 2019 Vinitaly Verona
- 2019 La7 nella trasmissione Tagadà
- 2019 Rai2 nella trasmissione Eat Parade;
- 2019 Rai1 nella trasmissione "I soliti ignoti" di Amadeus
- 2019 Rai2 nella trasmissione "Detto Fatto" di Bianca Guaccero
- 2019 Rai3 nella trasmissione Linea Verde
- 2019 Radio24 intervistata da Davide Oldani "Mangia come parli"
- 2018 Rai1 nella trasmissione Sottovoce
- 2018 European Year of Cultural Heritage Versailles
- 2018 Cena di gala in beneficenza per Azione Sorriso Onlus
- 2018 Ospite per una settimana a "La prova del cuoco"
- 2018 Evento di Gala per "Ferragamo" Roma
- 2018 10° Summit della Cucina Italiana ad Hong Kong e Pechino
- 2018 Cena di gala organizzata per la premiazione della X edizione di ITALIA A TAVOLA, Bergamo
- 2017 Evento di Gala per "Dolce & Gabbana" Londra
- 2017 Direttore per un giorno di "Leggo"
- 2017 Sky Masterchef
- 2017 Conduttrice Chopped Italia Food network
- 2017 per Bosch Home al Museo Storico Alfa Romeo di Arese
- 2016 per Bosch gold sponsor del Cake Festival 2016 a Milano
- 2016 per Bosch Home Eurocucina, Milano
- 2015 Parabere Forum Milano

- 2015 Premio speciale Actor Chef dei Cinecibo Award, Roma
- 2015 Sky Masterchef 4
- 2014 Italian Cuisine World Summit a Dubai
- 2014 Italia a Tavola show cooking con gli chef Oldani, Berton, La Mantia, Morelli
- 2014 Progetto Piatto Pulito educazione comportamentale e alimentare
- 2013 Mangiarime 1 e 2 ricette Filastroccate edito da lemme
- 2013 Cena di gale per la BIT Milano
- 2013 Evviva la Mozzarella 100 ricette Libro edito da Feltrinelli - Gribaudo
- 2013 In collaborazione con Ferrarelle SpA "A Pane e Acqua"
- 2013 Eat Parade ricette su Rai 2 a cura di Bruno Gambacorta
- 2013 Cucine a confronto Sorrento Villa Mass2013 Premio Touring club tavole tipiche
- 2013 Cortometraggio per la candidatura a città della cultura 2015
- Dal 2008 al 2013 partecipazione Festa a Vico manifestazione di Alta Cucina
- 2012 partecipazione gemellaggi di cucina chef Oldani
- 2011 articolo sul settimanale Gente per la MSC Crociera Ricette a Bordo con Barbieri, Rugiati, Castellani e Marziale
- partecipazione al reality del Gambero rosso Channel Scuola di Cucina
- 2011Tokjo gemellaggio con Salvatore Cuomo
- 2010 Macro Roma cena Tematica " Io non Butto via niente " con Arabeschi di Latte realizzato con il supporto di un racconto teatralizzato ed eseguito da un attore-giardiniere
- 2009 Magri per Sempre libro di ricette per ed. Sperling & Kupfer di Barry Sears ideatore della dieta Zona
- Dal 2008 Collaborazione con slow food Campania e Nazionale
- 2006 – 2007 Ricette per il canale del Gambero Rosso ultima presentazione
- 2006 Pranzo Casertano con Prodotti Tipici Terra di Lavoro in occasione delle Olimpiadi di Torino
- 2006 Settimana di degustazioni in Canada con l'azienda Feudi di San Gregorio per la sponsorizzazione dei prodotti Tipici
- 2006 Corso di Cucina per non professionisti presso il ristorante Le Colonne
- Da 2002 a 2004 Docente – Esperta di Prodotti Tipici del Territorio Istituto Alberghiero di Teano
- 2004 Presidente sezione al femminile della F.I.C. Caserta Lady Chef
- Settimana di enogastronomia per la Camera di Commercio di Winnipeg Canada
- Serata di Gala A.I.R.C. Reggia di Caserta 950 Ospiti
- Serata di Gala V Conferenza Euromediterranea dei Ministri dell' Industria
- Manifestazione della Provincia sui Vini di Terra di Lavoro Reggia di Caserta
- Inaugurazione C.I.R.A.
- Belvedere di San Leucio Camera di Commercio " Prodotti Tipici del Casertano"
- Ricettario sulla Carne di Bufalo in collaborazione della Buffalo Beef e Gianfranco Vissani
- Ideazione di Degustazioni in mp3 di prodotti tipici
- DVD Cortometraggio sul Territorio ideato da Rosanna Marziale e prodotto da Le Colonne diretto dal regista Rino Della Corte "I Saperi della nostra terra"
- Ideazione " Sorrisi di Latte" Favola per bimbi sulla lavorazione del grande formaggio DOP la mozzarella di bufala campana
- Partecipazione al concorso sull'olio extravergine di oliva de lo mejor de la gastronomia Alicante Spagna Creazione del piatto Biancadolio e del nuovo mp3 futurista
- Video e ricette formaggi DOP, divulgazione della mozzarella di bufala campana DOP, asiago DOP, parmigiano reggiano DOP, provolone valpadano DOP, pecorino DOP

ESPERIENZE TELEVISIVE

Borgo dei Borghi

Uno Mattina presentazioni di ricette

Linea Verde ricette sul territorio

La Vita in Diretta

La Vecchia Fattoria

Gambero Rosso Channel

Occhio alla spesa

Alice tv

Masterchef Italia

Cronache Animali

Conduttrice Chopped Italia Food network

Conduttrice Iron Chef Italia Food network

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Stage : Cucina presso Etoile, Vissani, Berasategui Spagna, Uliassi

Sommelier Professionista dal 1992

- Corso Ascom AIBES
- Corso Enotime
- Corso di Consulenza Manageriale Studio De Fabritiis Milano
- Corso Camera di Commercio sull'olio extra vergine
- Aggiornamenti per il servizio in sala presso A.M.I.R.A.
- 2012-2015 Congresso Lo Mejor de la Gastronomía
- Iscritta alla f.i.c.
- Iscrizione alle Donne del Vino Campania
- Ambasciatrice nel mondo della mozzarella di bufala campana dop
- Concorso Italia a Tavola 5° su 200 chef e 1° donna ad essere votata
- 2011 Vincitrice del Concorso Italia a Tavola 2011 1° chef d'Italia
- 2012 Stella Michelin
- 2013 Vincitrice del Concorso Imaf Chef Cup San Francisco
- 2013 progetto educazione alimentare dvd La cuoca Girovaga fumetto animato per l'alimentazione di eccellenza
- 2013 Terzo Premio Awards di Hollywood con La cuoca Girovaga fumetto animato per bimbi
- 2013 Impresa Movimento Premio Confindustria Caserta consegnato dal Presidente Squinzi
- 2013 Cortona Festival Terre Etrusche show cooking
- 2013 Partecipazione show coking Tutto Food Milano
- 2013 Partecipazione Comunità Europea per IGP pasta di Gragnano cucinato per la stampa e parlamentari
- 2013 Partecipazione ad Identità Golose Milano Congresso di alta Cucina

- 2014 selezione presso gli studi Magnolia per selezione 4° chef Masterchef in attesa di esito
- 2014 La Carta Marziale libretto con schede di Prodotti Campani illustrati e raccontati
- 2015 libro BUFALA edito da Reed Gourmet
- Laboratori di cucina per bambini e adulti
- Manifestazioni per la promozione della tipicità e identità del territorio campano
- Manifestazioni e conferenza stampa del progetto “La Carta Marziale”