CHEF ·

ROSANNA MARZIALE

Executive Chef · Co-proprietaria

www.rosannamarziale.it · assistant@rosannamarziale.it · Italiana

I RISTORANTI

LE COLONNE
lecolonnemarziale.it

SAN BARTOLOMEO
san-bartolomeo.it

VIDA CUCINA ITALIA
Winnipeg, Canada

PROFILO PROFESSIONALE

Chef di fama internazionale, co-proprietaria del Ristorante Le Colonne e di San Bartolomeo (Campania) e Executive Chef di Vida Cucina Italia presso l'Hotel Fort Garry di Winnipeg, Canada. Ambasciatrice della Mozzarella di Bufala Campana DOP nel mondo, autrice di numerose pubblicazioni gastronomiche e volto televisivo in Italia e all'estero. Prima italiana a essere celebrata come Barbie Role Model nel 2019.

RICONOSCIMENTI & PREMI

- Stella Michelin (2012)
- 1° Chef d'Italia – Concorso Italia a Tavola 2011
- Vincitrice IMAF Chef Cup, San Francisco 2013
- Barbie Role Model (prima italiana e prima nel mondo nel 2019 – Mattel)
- Premio Garganello d'Oro per la promozione della cultura del cibo, Imola 2019
- Premio alla carriera – Gustus, Napoli 2019
- Cook Award – Milano 2019 (anniversario supplemento enogastronomico Corriere della Sera)
- Terzo Premio Awards di Hollywood con La Cuoca Girovaga 2013
- Premio Impresa Movimento – Confindustria Caserta 2013
- Premio internazionale Elisa Frauenfelder – Università SOB Napoli 2020
- Le 100 persone più influenti di Napoli – Categoria Gastronomia 2024
- Wine spectator restaurant award winner, Vidacucinaitalia 2025
- Vanvitelli Awards 2026
- Premio Terra di donne 2026

ESPERIENZA LAVORATIVA

Ristorante Le Colonne & San Bartolomeo – Co-proprietaria & Executive Chef (presente)
www.lecolonnemarziale.it · www.san-bartolomeo.it

Vida Cucina Italia – Hotel Fort Garry, Winnipeg, Canada – Executive Chef (2024–2025)
vidacucinaitalia.com

SELEZIONE DI ATTIVITÀ (2013–2026)

2026	Evento Confindustria Caserta, Stati generali del turismo, Vanvitelli AWARDS, Camera dei Deputati Roma, Seminario “La bufala:identità, cultura e responsabilità di una filiera”; Università degli studi di Napoli “Federico II”, Evento Confindustria Reggia di Caserta; Camera di Commercio Caserta, Monaco di Baviera
2025	Dinner Stadio Diego Armando Maradona; Festa a Vico; Tutto Food Milano; Terra di Donne; Heritage San Leucio; volume Donne e gusto: tra cucina, cultura e spettacolo; Inhorgenta; Fashion trust ariabia; Giornata di formazione Istituto Ferraris Caserta, “Praesentia, gusto di campia divina”Capua; Evento Fondazione Veronesi, Pink Christmas dinner, Nola

2024	Apertura Vida Cucina Italia (Canada); TEDx Battipaglia; Vinitaly – Padiglione Campania; Confagricoltura Donna Camera dei Deputati; Wedding Suite Conference Paestum; Kermesse Autori del Sapore; Podcast La Tornanza
2023	Masterchef Academy; Giudice Borgo dei Borghi; Inspiring Girl with Mattel; Chef in Tour con Grano Chirico; Tipicità Festival Fermo; Docenza Gastronomia – Univ. Scienze Gastronomiche Mediterranee
2022	Rolex Milano – Cena di gala; Bosch Eurocucina; Hub Identità Golose; 130 anni de Il Mattino; Giudice Borgo dei Borghi; Masterchef Academy
2021	ICI Television Canada; Radio Due Decanter; Giudice Borgo dei Borghi; Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP; Premio Tipicità Senigallia
2020	RAI3 Tutto su mia madre; Premio internazionale Elisa Frauenfelder; Premio Caserta Terra di Lavoro
2019	Barbie Role Model Mattel (prima italiana); cene di gala Arco della Pace Milano e Forte Village Sardegna; Premio Garganello d'Oro; Cook Award; Testimonial Bosch Fabula; Vinitaly; RAI1, RAI2, RAI3, La7, Radio24
2018	European Year of Cultural Heritage – Versailles; 10° Summit Cucina Italiana Hong Kong & Pechino; Gala Ferragamo Roma; Ospite La Prova del Cuoco
2017	Sky Masterchef; Conduttrice Chopped Italia Food Network; Gala Dolce & Gabbana Londra; Direttore per un giorno de Leggo
2015–16	Sky Masterchef 4; Parabere Forum Milano; Premio Actor Chef Cinecibo Award; Bosch Eurocucina
2013–14	Italian Cuisine World Summit Dubai; libro Evviva la Mozzarella (Feltrinelli-Gribaudo); Mangiarime 1 e 2 (Iemme); RAI2 Eat Parade; Identità Golose Milano

PRESENZE TELEVISIVE

- Conduttrice – Chopped Italia (Food Network)
- Conduttrice – Iron Chef Italia (Food Network)
- Sky Masterchef Italia (più edizioni)
- RAI1 – Uno Mattina, I Soliti Ignoti (Amadeus), Sottovoce
- RAI2 – Eat Parade, Detto Fatto
- RAI3 – Linea Verde, Tutto su mia madre
- Borgo dei Borghi – Giudice (2021, 2022, 2023)
- La Vita in Diretta, La Vecchia Fattoria, Alice TV, Gambero Rosso Channel, Occhio alla Spesa, Cronache Animali
- ICI Télévision Canada – Vivere bene, vivere all'italiana
- Rai News24
- Uno Mattina estate

PUBBLICAZIONI

— Sorrisi di latte (ed. Spartaco 2008)
— Evviva la Mozzarella – 100 ricette (Feltrinelli-Gribaudo, 2013)
— Mangiarime 1 e 2 – Ricette Filastroccate (Iemme, 2013)
— BUFALA (Reed Gourmet, 2015)
— La Carta Marziale – libretto sui prodotti campani (2014)
— Magri per Sempre – ricette dieta Zona con Barry Sears (Sperling & Kupfer, 2009)
— 60 sogni di Barbie – sezione Coraggio (Giunti Editore / Mattel, 2019)
— Le grandi chef in una ricetta – Confagricoltura Donna Umbria (2024)
— Donne e gusto: tra cucina, cultura e spettacolo (2025)
— "Che sapore ha la felicità? Ricette, ricordi e emozioni di 100 chef italiani" (2026 in uscita)

ISTRUZIONE & FORMAZIONE

Sommelier Professionista dal 1992

— Corso ASCOM AIBES
— Corso Enotime
— Corso Camera di Commercio – Olio extravergine d'oliva
— Corso di Consulenza Manageriale – Studio De Fabritiis, Milano

— Aggiornamenti servizio in sala – A.M.I.R.A.

Stage di Alta Cucina

— Étoile (Trovato)
— Vissani
— Berasategui – Spagna
— Uliassi

Docenza Universitaria

— Modulo di Gastronomia – Corso integrato Laboratorio di Gastronomia Mediterranea, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee (a.a. 2021/22, 2022/23, 2024/25, 2025/2026)
— Docente-Esperta di Prodotti Tipici del Territorio – Istituto Alberghiero di Teano (2002–2004)

RUOLI & ASSOCIAZIONI

- Ambasciatrice nel Mondo della Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Presidente sezione femminile F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) Caserta – Lady Chef (2004)
- Iscritta F.I.C.
- Iscritta Donne del Vino – Campania
- 2012–2015 Congresso Lo Mejor de la Gastronomia
- Fiat 500 club Italia, socia d'eccezione

TESTIMONIAL

— Ambasciatrice nel Mondo della Mozzarella di Bufala Campana DOP
— Bosch
— Xelecto
— Pastificio Pallante

BRAND

Pastificio Pallante dal 2025 (presente)
Tuttofood, Pastificio Pallante 2025
Heritage San Leucio 2025
Praesentia, gusto di Campania divina 2025
Solve et Coagula 2025
Inhogenta 2025
TedXBattipaglia 2024
Autori del sapore 2024
Vinitaly 2024
Wedding Suite Conference 2024
Festa a Vico 2023
Tipicità 2023
MasterChef Academy, MasterCoach 2023
Eurocucine, Bosch 2022
Il salone del Food, Napoli 2022
Rolex Milano, cena di gala 2022
130 anni del quotidiano Il Mattino 2022
Cuciniamo insieme con Barbie, Pasta Di Martino 2022
Identità golose 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
Calendario dell'avvento Bosch 2021
Confetti Maxtris gourmet edition "Mozzacake al latte di bufala" 2021
MozzaCast – Il podcast della mozzarella di bufala campana DOP 2021

L’amore ha un peso – Carpisa, Pasta Garofalo per Banco Alimentare 2021
Giudice Borgo dei Borghi 2021
Cucina in Rosa Sonia Peronaci e Rosanna Marziale 2021
Io non spreco Zero waste Bosch 2021
San Pellegrino, vinci un’esperienza stellare 2020
Cucina da fabula Bosch 2020
Ferragamo 2019
Eurocucine, Bosch 2019
Ristorante bambini Forte Village 2019
Evento per i 60° compleanno di Barbie 2019
Barbie role model “Barbie chef” 2019
10 Michelin Star Chefs” e “IWLA – Italian Wine List Awards – Special Dinner Themed Night with live stations”, Hong Kong e Pechino 2018
A place in the Royal Table, Versailles 2018
Temporary Restaurant Eataly Milano 2018
Dolce&Gabbana, Harrods London 2017
Lsdm, Le strade della Mozzarella 2017
Cake Festival con Bosch 2016
TASTE of ROMA 2016
Eurocucine, Bosch 2016
EXPO il GRAND PRIX MARTINI 2015
Parabere forum, cena a 16 mani 2015
italian Cuisine World Summit, Dubai 2014
Testimonial Water Plate Contest (Acqua di Chef) 2014
A PANE E ACQUA, aperitivo in collaborazione con Ferrarelle 2013
Testimonial Water Plate Contest (Acqua di Chef) 2012
Foodex, Tokyo 2011

Informativa sulla Privacy — *Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016.*