

Andrea Fusco

Ristorante Giuda Ballerino

info@giudaballerino.it

Largo Appio Claudio

00174 Roma

Tel.: (+39) 06 71584807

www.giudaballerino.com

info@giudaballerino.it

Informazioni Generali

- Nazionalità Italiana
- Nato il/a Roma il 09/11/1971
- Titolo di Studio Laurea Breve in scienze dell'educazione.
- Coniugato con un bambino

Formazione e Esperienze Professionali

Corsi di Specializzazione

Corso di Alta Cucina di 600 ore svolto presso il Ristorante "Vissani". Docente: Gianfranco Vissani.

Corso di Avvicinamento al vino della durata di 35 ore. Docente: Fabio Turchetti.

Corso di approfondimento al vino della durata di 24 ore. Docente: Luca Maroni.

Corso sugli addensanti svolto presso la scuola italiana di cucina. Docente: Igles Corelli.

Corso sul temperaggio del cioccolato svolto dal Gian Luca Fusto della scuola Valrhona.

Docenze, trasmissioni televisive, interviste

Dal 7 al 14 luglio 2007 Docenza presso "The Italian Culinary Center" 462 Broadway , New York, NY 10013-2618 , (888) FCI-CHEF, (212) 219-8890

2006/10 Docente di Terza Area presso l'Istituto Alberghiero di Stato "Pellegrino Artusi";

2005/13 Docente presso L'Alma di Colorno (Parma) corso di "La cucina dei grandi chef" - La Cucina del Lazio; oltre a far parte della commissione di esami.

2010/2013 Docente per le Scuole del Gambero Rosso.

2013 Docente presso la scuola Coquis di Roma.

2006 Pubblicazione di ricette per il sito Internet di Kataweb di proprietà del quotidiano "La Repubblica";

2006 Registrazione di 8 puntate per il canale satellitare Alice;

2007/2009 Registrazione di 16 puntate per il canale satellitare del Gambero Rosso Channel; Nella trasmissione "Cucine d'Italia" e "Panino amore mio"

2006 Registrazione presso il proprio ristorante per il canale satellitare Alice.

2009/2010 Diretta in una mattina su Rai 1 per 8 puntate.

2010 Ho.re.ca. magazine articolo di 6 pagine.

2011 Registrazione del programma "La gola in viaggio" per Alice Tv con Marco Rossetti

2011 Febbraio intervento con realizzazione di due piatti alla manifestazione Culinaria giunta alla VI° manifestazione.

2012 6 Puntate su Rai Uno "uno Mattina"

2012 Settembre articolo con foto sul "The News York Times"

2013 Gennaio Realizzazione di 4 puntate per Alice TV "I maestri della Cucina Italiana.

2013 Tre puntate su RAI 1 Uno Mattina.

2013 Pubblicazione di 6 ricette sul libro GUSTO ITALIANO. CUCINA CONTEMPORANEA DEI MAESTRI ALMA

Attestati di riconoscimento: i più rilevanti

2005 Due forchette Gambero rosso
2006 Due forchette Gambero rosso
2006 Oscar Qualità prezzo Gambero rosso
2007 Due forchette Gambero rosso
2008 Due forchette Gambero rosso
2009 Rivista Vogue Tokio tra i 10 migliori ristoranti del Lazio
2009 Merano Wine Festival Food 2009 miglior ristorante del Centro Italia.
2009 Due Gamberi dal Gambero rosso 2009
2009 Espresso 2009 voto 14,5
2009 Tourig Club 2009 miglior ristorante del centro Italia
2009 Inserimento nella guida Identità golose.
2009 Inserimento nella guida Guida d'Italia BMW.
2009 Inserimento nella guida Veronelli .
2009 Oscar Qualità prezzo del gambero rosso per l'osteria del giuda ballerino
2009 inserimento tra i 5 locali d'Italia più innovativi Low Cost della guida del gambero rosso .
2009 Migliore Cantina nel wine Festival di Roma.
2010 Due Gamberi
2010 Dependance d'autore unico locale nel lazio per la guida Gambero rosso low cost 2011.
2010 Menzione speciale dall'espresso come ristorante d'autore e carta delle birre.
2010 Menzione speciale Assobirra.
2010 Premio dall'azienda di Champagne Poul Rouger.
2010 Premio Barolo & Co come "La carta dei dolci nella ristorazione italiana".
2010 Articolo sul New York Magazine.
2010 Le tavole della birra 2011 edito dall'espresso, inserimento di due soli ristoranti di Roma, tra cui noi.
2010 1 Stella Michelin nella Guida 2011
2011 Ristoranti D'italia Espresso 2012 punteggio di 14,50/20
2011 Ristoranti d'Italia Touring Club 2012 Menzione speciale con 1 Medaglia.
2011 1 Stella Michelin nella Guida 2012
2012 Ristoranti D'italia Espresso 2013 punteggio di 15/20
2012 Ristoranti d'Italia Touring Club 2013 Menzione speciale con 1 Medaglia.
2012 1 Stella Michelin nella Guida 2013,
2012 Ingresso nella Chaine des Rotisseurs.
2013 Due Forchette Gambero Rosso 2013.
2013 1 Stella Michelin nella Guida 2014.
2013 Ristoranti D'italia Espresso 2014 punteggio di 15/20
2011/13 Ingresso nell'associazione Chic Charming Italian Chef.

Eventi creati, i più rilevanti:

- 2008 Gran Galà per Presidente del Consiglio Massimo D'Alema nel palazzo Ferrajoli.
- 2009 Cene e pranzo di Natale per la principessa Pallavicini e l'ex Presidente della Repubblica Ciampi.
- 2011 Catering per il Disegnatore e regista Frank Miller.
- 2011 Catering per Frida Giannini direttore Creativo per Gucci per 12 giornate negli studi di Cinecittà e presso locations diverse per le nuove collezioni.
- 2011 Catering per Maria Grazia Chiuri e Pier Paolo Piccioli, direttori creativi di Valentino Fashion Group.
- 2011 Catering in occasione della 64ma edizione del Festival del Cinema di Cannes per il Gran Gala di Cinecittà, cinecitta Luce per un totale di 500 ospiti.
- 2011 Catering a Cannes per l'omaggio ad Alberto Sordi per 250 ospiti.
- 2011 Catering per lo stilista Bally presso l'auditorium della conciliazione.
- 2011 Catering per campagna gucci con i fotografi di moda più ricercati del momento: Mert & Marcus
- 2011 Catering per l'artista Francesco Clemente presso l'auditorium della conciliazione.
- 2011 "Chef sotto le stelle" cena presso il Palazzetto con tutti gli chef stellati michelin di Roma.
- 2012 Catering per lo Spot della compagnia telefonica Tim
- 2012 Catering Residenza ripetta per sposaeventi
- 2012 Catering per l'innagurazione dello spazio 7515 Lounge
- 2012 Catering in corso dal 12 al 16 per il cliente Gucci spot con il regista Frank miller
- 2012 Festival di Cannes cena di gala del 21 maggio 2012 per 500 ospiti internazionali.
- 2012 Giugno, Catering per il lancio del nuovo profumo di Valentino.
- 2012 Luglio Catering per il lancio del nuovo profumo di Bulgari.
- 2012 8 ricette con 15 pagine tra ricette e intervista sul Bimestrale Cucina & Vini maggio/giugno.
- 2013 Gennaio catering per la nuova collezione LodenTal.
- 2013 Vinòforum Cantina da chef per la realizzazione di un menu con showcooking
- 2013 Servizio Catering per Ginevra Elkann (Nipote di Giovanni Agnelli, Fiat)
- 2013 Eating with the stars: le stelle della cucina italiana tornano in Costa Smeralda, per Montblanc e Starwood presso il Cala di volpe.

Note Caratterizzanti

Punti essenziali della mia cucina.

Giocare con piatti territoriali, rielaborati e alleggeriti, con un'attenta ricerca degli ingredienti e delle tecniche di cottura classificate prima dal grande Georges Auguste Escoffier, passando per il maestro Gualtiero Marchesi fino ai cuochi/chimici; senza mai scordare che si lavora per dare piacere ed emozione al cliente e non solo a noi chef.

In sintesi potrei elencarlo in quattro punti:

1. Studio dei piatti classici territoriali.
2. Rielaborazione dei classici.
3. Tecniche di cucina da utilizzare per meglio rispettare ed esaltare la materia prima.
4. Ludicità e stupore nella semplicità e nella convivialità.