

PRESS KIT

Stefania Corrado è nata a Torino, metà pugliese e metà istriana, e vive a Milano.

Il viaggio che l'ha portata in cucina è iniziato in altri settori: dopo una Laurea Magistrale magna cum laude in Economia e Gestione Aziendale con una specializzazione in Marketing e Comunicazione all'Università Cattolica di Milano, ha concluso il suo percorso di studi a Yale (USA) e lavorato come account in alcune agenzie pubblicitarie internazionali.

Dal 2011 decide di sfruttare le sue competenze trasversali nel mondo enogastronomico: mixando numeri, analisi, comunicazione, marketing con il cibo riesce a crearsi uno spazio non convenzionale fuori dal ristorante, una nicchia che prima non c'era, entrando a far parte a pieno titolo del panorama culinario italiano e non solo.

Chef dall'approccio multidisciplinare, oggi Stefania è anche consulente, food writer, docente. È possibile apprezzare la sua cucina nei suoi corsi o in occasione di eventi privati e aziendali. Prima tra i suoi colleghi a introdurre in Italia il fenomeno di social eating, ha curato campagne pubblicitarie di livello internazionale come home economist ed è consulente a 360 gradi per startup nella ristorazione. Ospite di diversi programmi Tv. Insegna nei corsi professionali e universitari presso Food Genius Academy e al master di primo livello in tecnico dei servizi enogastronomici della LUMSA in Sicilia. Nell'ambito della charity, oltre all'esperienza con Emergency ha condotto un'iniziativa di catering sociale con i ragazzi dell'associazione Kayros di don Claudio Burgio, cappellano del carcere minorile Beccaria, e supporta negli ospedali l'attività di Officine Buone Onlus.

Ha pubblicato nel 2015 il volume *Da uno a infinito*.

Nella sua seconda pubblicazione - *La Rivoluzione del Gusto*, edizione biligüe per Mondadori (novembre 2017) - porta alla luce un nuovo utilizzo dell'estrazione in cucina, rivoluzionando letteralmente il mondo di fondi e basi di cottura e insegnandoci a cucinare in modo più sano, veloce e gustoso.

RASSEGNA STAMPA

<http://www.stefaniacorrado.it/category/rassegna-stampa/>



“Musica per il palato - Crea piatti unici ascoltando i Depeche Mode. Poi li fotografa e li serve nel web. Stefania Corrado è una multitasking chef con la valigia sempre pronta. Piena di ricette.”

ELLE A TAVOLA, n 2 febbraio/marzo 2014 - Luciana Bussini

“Creativa ed eclettica non poteva che essere lei a creare le pietanze che ieri sera hanno riscosso un grande successo”.

HONESTCOOKING.IT, Maggio 2013 - Gaia Bortolussi

“C'è poi chi ha lasciato un lavoro sicuro nel settore della pubblicità per amore della cucina. Lei è Stefania Corrado, creatrice di 4youfood che ama definirsi una “multitasking chef”. Un anno fa ha deciso di dedicarsi completamente alla cucina, iniziando a fare la chef a domicilio e organizzando cene social. Oggi è una delle chef più richieste a Milano, un bellissimo esempio di un sogno che sia avvera. Seguite i suoi eventi in Appartamento Lago e nelle altre location che utilizza in città su www.stefaniacorrado.it.”

THE LIFESTYLE JOURNAL, Aprile 2013 - Virginia Simoni

“La chef Stefania Corrado, 30 anni, è alle prese con mezze maniche, fave, pecorino e pane croccante all'acciuga. Per mettere in piedi questa serata ha usato il sito Gnammo.com: è una vetrina digitale dove chi organizza una cena (a casa propria o, come nel caso di Stefania, in un locale) annuncia l'evento, il menu, il prezzo. E i partecipanti prenotano con un clic. «Fino a due anni fa lavoravo in pubblicità. Non mi dispiaceva, ma non era la mia vita» mi racconta Stefania

mentre è ai fornelli. Ora è una chef a domicilio e una performer gastronomica, tiene un blog e dedica parte della sua infinita giornata a dare lezioni di catering ai ragazzi del carcere minorile Beccaria di Milano. «Sono o non sono multitasking?» sorride posando il mestolo e prendendo lo smartphone. «Un'ora che non lo guardo e sono arrivate 52 mail».”

DONNA MODERNA, Maggio 2013 - Antonio Castaldo

“E così tra showcooking (da sola o accanto a colleghi chef), sessioni di cooking a domicilio, lezioni di cucina in master universitari, iniziative solidali assieme ai ragazzi del Beccaria, presentazioni di ricette su youcheftv, e un libro con lo chef Tano Simonato nel cassetto, Stefania Corrado ha trovato anche il tempo di rispondere alle nostre domande e preparare un menu ad hoc per le lettrici di Elle.it, per festeggiare assieme la festa della donna.”

ELLE.IT, 7 Marzo 2013 - Désirée Paola Capozzo,

“E per il brunch la food-writer e personal chef Stefania Corrado, con un servizio dedicato alle famiglie e l'aiuto del Caffè Carlyle, che fornirà un baby sitter service per i piccoli ospiti.”

CORRIERE DELLA SERA, 17 maggio 2013 - Roberta Schira,

PORTFOLIO

Novembre 2016

- Ospite su Raidue a Detto fatto

Ottobre 2016

- Special private event per Nuceria e Amaro Lucano

Settembre 2016

- Home economist per la pubblicazione di “La cucina felice” di Angela Frenda, Ed. Rizzoli – Corriere della sera

Giugno 2016

- Concorso finish, vinci uno chef a domicilio
- Consulenza e nuovo menu per ristorante vegetariano a Cesana Torinese

Maggio 2016

- Taste of Milano 2016: showcooking e degustazioni
- Tour lancio British American Tobacco con Pino Insegno: cena per 200 ospiti e studio ricette in esclusiva

Aprile 2016

- Eurocucina 2016: showcooking e demo in lingua inglese per Hotpoint
- Social Eating Eataly Smeraldo – cene esclusive per 30 persone

Marzo 2016

- Stand dedicato a Identità Golose 2016 come chef ambassador di American Pistachio Growers

Febbraio 2016

- Ospite a MASTERCHEF ITALIA MAGAZINE con una mia ricetta
- Social Eating Eataly Smeraldo – cene esclusive per 30 persone
- Eventi privati per Studio Giovannoni Design
- Team Building CASIO
- Home Economist per Whirlpool – shooting pubblicitario per lancio forni a microonde

Gennaio 2016

- Home economist per “Racconti di Cucina” con Angela Frenda - Corriere della Sera

Dicembre 2015

- Inizio collaborazione mensile come food writer con mia rubrica su ZERO.EU – Milano Confidential

Ottobre 2015

- Eventi privati per Studio Giovannoni Design – chef a domicilio
- Membro del direttivo docenti di Food Genius Academy, scuola professionale di alta cucina

Settembre 2015

- Home economist per “Racconti di Cucina” con Angela Frenda - Corriere della Sera
- Ideazione e realizzazione di contenuti e ricette ad hoc per il portale “Permeunabirra.it” – Assobirra (50 ricette)

Agosto 2015

- Conduttrice di una puntata di The Cooking Show – Rai 3 – Expo 2015

Luglio 2015

- Cooking lesson e show cooking @ IKEA TEMPORARY, Milano
- Expo 2015: Padiglione Saporem, progetto ELLE A TAVOLA e consorzi San Daniele, Mortadella Bologna IGP, Grana Padano e Conegliano Prosecco Superiore

Giugno 2015

- Presentazione del libro “Da uno a infinito” a Taste of Milano 2015 (show cooking)
- Corsi di cucina e lezioni @TASTE OF MILANO 2015
- Ospite a “The Cooking show, il mondo in un piatto” RAI3

Maggio 2015

- Cena-evento Al Cortile, Temporary Restaurant milanese della Food Genius Academy

- Show cooking a TuttoFood insieme a TartufLanghe
- Presentazione del libro "Da uno a infinito" al Salone Internazionale del Libro di Torino

Aprile 2015

- Cena di beneficenza a favore di Emergency
- Cooking show GAGGENAU @ Palazzo Litta – Design Week 2015

Febbraio 2015

- Ospite a Identità Golose insieme a American Pistachio Growers

Gennaio 2015

- Esce in libreria "Da uno a infinito", il mio primo libro di cucina edito da Gribaudo con le foto firmate da Brambilla-Serrani.
- Team building Eataly

Dicembre 2014

- Team building Diesel
- Lancio prima ricetta per American Pistachio Growers per il Thanksgiving Day

Novembre 2014

- Testimonial di American Pistachio Growers per l'Italia
- Lezione alla Food Genius Academy sul mio stile di cucina e di marketing applicato al food
- Social Eating Eataly Smeraldo

Settembre 2014

- English Cooking team building e corsi di cucina @ EATALY Milano

Giugno 2014

- Cene per concorso stelle da chef, supermercati Sigma e APCI

Maggio 2014

- Cibus di Parma con Consorzio Latterie Virgilio
- Lancio nuovo brand Insal'arte Ortoromi: ideazione ricette e masterclass
- Team building aziendale internazionale Liquigas
- Milano food week 2014: interventi in Expo Kitchen sul tema internazionalizzazione e km0 insieme a Fabiano Guatteri; Mio cooking show sul tema Black Celebration

Aprile 2014

- Salone del mobile: Lago SpA

Marzo 2014

- Catering per il lancio di Moulinex Cousine Companion

Febbraio 2014

- Snello Blind Box Rovagnati: Cooking show e cura di contenuti per bambini. Giuria chef Davide Scabin

Gennaio 2014

- Membro di dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani (A.P.C.I.)
- Docente al corso professionale di Alta Cucina alla Food Genius Accademy di Milano

Dicembre 2013

- Cooking show per il centenario di Giuseppe Verdi
- Partecipazione al Christmas Food Village con il progetto "Black Celebration" insieme alla chef stellata Aurora Mazzuchelli e al fotografo Marco Varoli

Settembre 2013

- Classificata tra i finalisti del concorso Birra Moretti Gran Cru per chef italiani under 35

Giugno 2013

- Taste of Milan 2013

Maggio 2013

- Milano Food Week 2013: presente con 6 eventi durante la settimana
- Brunch al Carlyle Hotel Milano Brera insieme a Franceschetta 58 (Marta Pulini - Massimo Bottura)

Aprile 2013

- Ideazione di ricette per le 'colombrulèe' in esclusiva per Salvetti Bakery

- Design Week in Appartamento Lago Milano Brera: 2000 persone per 7 giorni
- Show cooking a porte chiuse per 7 gr - produttori di caffè
- Show cooking insieme a Pastificio dei Campi
- Video ricette di primavera in esclusiva per il canale on line youcheftv

Marzo 2013

- Show cooking per presentazione alla stampa di 'Bottiglie Aperte'
- Show cooking Cibo a Regola d'arte con le brigate di Carlo Cracco e Davide Oldani
- Menu completo ed esclusivo su richiesta di Elle.it per la festa della donna

Febbraio 2013

- Lezione a studenti master dell'università IULM sul tema Catering Sociale - Beccaria
- Video ricette di San Valentino in esclusiva con il canale on line youcheftv
- Sul palco di identità Golose 2013 intervistando lo chef Fabio Barbaglini
- Stesura di un libro con lo chef Tano Simonato (in lavorazione)

Gennaio 2013

- Organizzazione e promozione di eventi culinari in appartamento Lago Milano Brera

Dicembre 2012

- Cooking show natalizio a 4 mani con lo Chef Manolo Teruzzi de La Scaletta (Mi)
- Vincitrice del Concorso 'La Nocciola Italiana'
- Catering sociale per il pranzo solidale di Natale in Regione Lombardia
- Panettone 'da Nord a Sud': ricetta esclusiva e in edizione limitata per Salvetti Bakery:
www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=IA5BBkVMYuk

Novembre 2012

- Catering sociale per la nomina del nuovo Arciprete di Milano, Museo del Duomo

Ottobre 2012

- Membro ufficiale della Federazione Nazionale Personal Chef

Settembre 2012

- Concorso Nespresso Only U: una cena su misura a domicilio tra i premi

Maggio 2012

- Partecipazione a Milano Food Week:
- Grand opening per 250 persone insieme allo Chef Davide Oldani
- Show cooking personale a Palazzo Giureconsulti
- Sfida ai fornelli con Lisa Casali: il lato A e il lato B del cibo, giudice Davide Oltolini

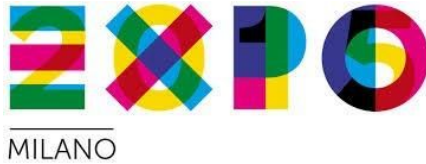
Aprile 2012

- Vincitrice del contest di cucina sul tema del riciclo – giudice la blogger Lisa Casali
- Vernissage in Triennale per il progetto Vodafone open e il lancio di Gnammo.com

CLIENTI



BRAGARD
Be your best



Moulinex



7Gr.
For espresso lovers only.



taste
OF MILANO





GAGGENAU



Briciole di...me!

Cibo: La pasta al forno della nonna, i miei biscotti dell'asilo

Libro: Norwegian Wood – Tokyo Blues, Haruki Murakami

Musica: Depeche Mode

Profumo: Rosa, nel piatto o sulla pelle

Film: Pulp fiction

Il piatto che più mi richiedono: Risotto

Colore: Turchese

Animale: Gatto (Biagio)

Luogo: Mare

Pianeta: Luna

CONTATTI

Sito: www.stefaniacorrado.it

Mail: info@stefaniacorrado.it

Twitter: @stef_corrado

Instagram: @stef_corrado

Facebook: Stefania Corrado