

Modello curriculum vitae

Nome e cognome	Fabrizio Nonis
Luogo e data di nascita	Canada, 09 Maggio 1963
Professione	Macellaio professionista, esperto gastronomo, giornalista, inviato televisivo, oltre che comunicatore enogastronomico.
Formazione	<p>Nel suo percorso professionale ha partecipato a innumerevoli eventi, manifestazioni, fiere e soprattutto trasmissioni televisive Nazionali e Internazionali, tra i quali: La Prova del Cuoco – RAI 1 : Esordio e partecipazione nell’edizione condotta da Elisa Isoardi e successivamente, nelle ultime edizioni condotte da Antonella Clerici. The Cooking Show – RAI 3: (periodo 2015) nell’edizione speciale realizzata per Expo Milano 2015 condotta da Lisa Casali TG5 Gusto – MEDIASET (periodo 2003 - 2008) al fianco di Gioacchino Bonsignore con il quale ho realizzato oltre 300 puntate Beker On Tour - Sconfinando – SKY Gambero Rosso Channel (periodo 2005 – 2018): format realizzato dalla mia casa di produzione televisiva all’interno del quale propongo ricette facili e semplici da replicare a casa Forchette stellari – SKY Gambero Rosso Channel (Periodo 2014 – 2018): format realizzato dalla mia casa di produzione televisiva nel quale vado alla ricerca di prodotti d’eccellenza cucinati poi da chef stellati sia della Regione Veneto sia della regione Friuli Venezia Giulia Marrakchef Express – SKY Gambero Rosso Channel (periodo 2014- 2018): format realizzato dalla mia casa di produzione televisiva nel quale come Beker Errante sono andato a scoprire i prodotti d’eccellenza e le varie cucine del Marocco Alice TV – Marco Polo Tv (periodo 2008 – 2018): con il quale ho realizzato vari produzioni come “In Punta di Coltello”, “Pane e Salame”, “Dalle Dolomiti alla Laguna”, “Casa Alice”, “Estate in Tavola”, “Assaggio a nord-est”, “Estate vien mangiando” con all’attivo oltre 500 puntate. Inoltre sono stato ospite più volte in format come: Porta a Porta (Rai uno - Bruno Vespa),</p>

	<p>Mezzogiorno Italiano (Uno mattina –Eleonora Daniele), Terra (Canale 5 – Toni Capuozzo), etc...</p> <p>In tutti i format ho sempre cercato di realizzare ricette semplici e veloci che siano legate al mondo della carne, dei salumi e ai grandi prodotti della tradizione e della storia italiana ma soprattutto replicabile al pubblico a casa, tenendo sempre ben presente il mio motto che è: CHIUNQUE PUO'ESSERE BRAVO IN CUCINA, PURCHÉ CI METTA PASSIONE.</p> <p>Ha saputo far conoscere e divulgare, oltre al mondo della carne, eventi, fiere, rappresentazioni, siti turistici, realtà locali ed internazionali, manifestazioni e tradizioni da tutto il mondo, nella convinzione che essi siano un patrimonio straordinario da apprezzare, considerare, proteggere e naturalmente divulgare.</p> <p>Grazie alla sua presenza nel mondo della gastronomia si sono aperte nuove vie di comunicazione ma soprattutto di valorizzazione dei grandi prodotti che da sempre fanno dell'Italia il bel paese. Studio, ricerca, innovazione, ma anche un occhio alla tradizione ha fatto sì che l'arte della macelleria si mescoli alla comunicazione con lo scopo di abbinare e valorizzazione al meglio cotture e materie prime.</p>
--	--

Luogo e data Portogruaro, 12 Dicembre 2022