



In alto: Impiattamento dolci  
Di fianco: Caponet rivisti

---

---

*Mi chiamo Sonia Zantonello, mi occupo a tempo pieno di ristorazione da oltre vent'anni. Dopo aver frequentato l'istituto alberghiero di Barolo (CN), ho lavorato con qualifica di cuoca professionista per diverse strutture sia in Italia che all'estero: ho fatto tesoro dei consigli ricevuti e delle tecniche carpite agli altri professionisti con cui ho collaborato. Ho accumulato un sostanzioso bagaglio di esperienze che mi permettono di realizzare anche il menù più complicato per il più esigente dei clienti. Il mio non è solo un lavoro, ma una vera passione che coltivo quotidianamente con continua ricerca. Sono stata cuoca responsabile in diverse strutture che ho avviato con successo partendo da zero e gestendo autonomamente il personale di cucina. Ho ottenuto diverse gratificazioni personali anche dai clienti, proprio grazie alla passione ed alla creatività che metto nei piatti che preparo. Mi piacciono le nuove sfide, trovo piacere nel costruire cose nuove, sono una donna creativa ed intraprendente, questo è il motivo che mi ha spinto ad offrirvi questo servizio di personal chef, ossia, mettere a disposizione vostra e della vostra tavola l'esperienza che ho acquisito in tutti questi anni di cuoca professionista. Voglio mostrare e far apprezzare l'artigianità e l'originalità del mio lavoro anche fuori dalla "mia" cucina.*



---

---

*La mia cucina si caratterizza per avere alla sua base i piatti tipici della tradizione piemontese ed in particolar modo quelli della cucina di Langa, ma rivisitati in chiave moderna, con l'obiettivo di creare dei piatti ottimi per la qualità degli ingredienti e l'armonia degli abbinamenti. Ogni mia creazione ha l'ambizione di saper fornire ad ogni commensale un'esperienza culinaria appagante ed unica. A tal fine, mi dedico anche alla ricerca delle migliori materie prime disponibili sul territorio e mi impegno nel proporle in ricette apparentemente semplici, ma studiatissime nel gusto, nei profumi e nei contrasti, rispettando la natura, i suoi tempi, i suoi prodotti e le sue stagioni.*

*Sono accreditata nella preparazione di piatti per celiaci, nella cucina senza glutine, avendo conseguito un attestato sulla "celiachia e sull'alimentazione senza glutine" rilasciato dalla regione Piemonte in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (Aic).*



Cappelletti pancetta affumicata e pomodori san marzano - Gnocchi tricolore - Pollo in crosta con fantasia di verdure

Se la vostra struttura necessita di un valido aiuto, formato e autonomo per eventi particolari sono disponibile, per eventi, fiere, pranzi, posso preparare i piatti presso di Voi, fare il servizio di cucina oppure no, a vostra scelta.

Anche per un solo consiglio o per un consulto in cucina. Non esitate a contattarmi al 340.5176589 o via e-mail all'indirizzo: [info@soniapersonalchef.it](mailto:info@soniapersonalchef.it)



### *Esperienze lavorative principali*

Da giugno 2006 sono responsabile della cucina presso il RISTO-SELF SERVICE “La Porta del Roero” Roreto di Cherasco (CN).



Da settembre 2004 a maggio 2006 ho lavorato come cuoca nell’agriturismo “Cascina Pianborga” Monforte d’Alba (CN).

Da luglio 2003 a febbraio 2004 sono stata cuoca presso il Ristorante-Albergo-Vineria “Locanda dell’Ambrosia” Magliano Alfieri (CN)

Dal 1994 a giugno 2003 ho lavorato come cuoca presso il Ristorante “La Gruppia” di Lequio Tanaro (CN)

Dal 1991 al 1994 sono stata aiuto cuoco presso il ristorante “La Perla” Germania – Rottemburg Am Neckar



Dal 1988 al 1991 ho fatto varie esperienze come apprendista cuoca stagionale in strutture ristorative della Liguria