



Roberta Zulian

Chi Sono

Sono Roberta Zulian, sono nata il 16 agosto 1981 e vivo insieme alla mia famiglia a Lissone. Sono una ragazza molto solare, sempre sorridente, che ama scherzare e divertirsi, appena è possibile mi piace tutto quello che si definisce sport, soprattutto motori e montagna.

Il lavoro è la mia vita, passo la maggior parte della mia giornata in cucina perché mi piace creare, sperimentare nuove tecniche ed essere a diretto contatto con tutto quello che può esistere in una cucina.

Ho iniziato a fare questo lavoro perché mi ha sempre affascinato il mondo della cucina, sapere che puoi fare emozionare dei clienti solo con un piatto ancora ora mi rende felice.

Ho frequentato una scuola regionale di panificatore-pasticcere, dopodiché mi sono iscritta all'istituto alberghiero, dove ho conosciuto lo chef Alfieri, all'epoca per me prof Alfieri.

Il mio primo stage l'ho fatto al ristorante YAR di Milano dove lui era lo chef, ed è stata da subito un'esperienza bellissima e tanta era la voglia di imparare che chiesi al proprietario il permesso di poter andare tutti i weekend, finito lo stage, a titolo totalmente gratuito solo per imparare. Io volevo essere una cuoca. La mia esperienza è durata tre anni dopodiché ho lavorato in un banqueting. L'ennesima esperienza positiva, l'ennesima conferma che ero sulla strada giusta, perché ho imparato cosa vuol dire organizzazione del lavoro. Ogni volta in una location diversa e le mie capacità crescevano.

Dopo il banqueting con lo chef Alfieri e il suo Sous-chef abbiamo deciso di aprire un ristorante, Sempione 42.

Un'avventura bellissima durata 5 anni dove ho capito quanta fatica si fa a gestire un ristorante dall'inizio alla fine, ad avere un continuo confronto con le materie prime, con i fornitori importanti nel nostro lavoro.

Dal 2011 al 2013 ero Pastry chef presso il Majestic Mountain charme hotel a Madonna di Campiglio. Dopodiché per un anno ho lavorato al ristorante macelleria Motta.

Una grande esperienza perché sono riuscita a capire e ad assistere a tutta la preparazione della carne dalla macellazione al risultato finale nel piatto. È stato un esercizio continuo, giornaliero, nell'imparare i tagli della carne, come riconoscerli nelle mezzene, come farli frollare, come cucinarli.

Dall'estate scorsa sono tornata a Madonna di Campiglio all'Alpen suite hotel dove svolgo il ruolo di Pastry chef e soprattutto di Sous-chef dell'Executive chef Andrea Alfieri con cui collaboro ormai da 17 anni. Mi occupo di tutto quello che riguarda "il dolce", dalla preparazione dei dolci per le colazioni dei nostri ospiti alle coccole finali del dopo cena. Sono un punto di riferimento per tutta la brigata, anche se sono molto esigente con i miei collaboratori e pretendo sempre il massimo rispetto e professionalità da parte di tutti.

Giornalmente c'è uno scambio continuo di idee e opinioni con lo chef Alfieri.

Cerchiamo di avere sempre un contatto diretto con i fornitori e controlliamo personalmente tutte le materie prime che arrivano. I miei ingredienti preferiti sono uova, burro, zucchero e frutta. I primi perché sono la base di qualsiasi preparazione di pasticceria e la frutta invece posso usarla sia per i dolci che per le preparazioni salate.

Il piatto che amo di più fare si chiama riccio delle nevi, è un montebianco rivisitato.



La mia passione per la cucina non si ferma solo alla pasticceria: mi piace molto lavorare pesce e carne e soprattutto divertirmi con verdure ed erbe. Per questa ragione ho deciso di provare a intraprendere l'avventura del Bocuse d'or. La scorsa selezione italiana l'ho vissuta come spettatrice sia nella preparazione al concorso che al giorno della gara perché lo chef Alfieri era uno dei finalisti della selezione italiana. Questa volta invece voglio essere io ad arrivare alla fine, a provare e riprovare i piatti e le preparazioni fino a raggiungere la perfezione. Per me è un onore far parte dei 4 candidati scelti e partecipare ad un concorso così importante mi porta ad affrontare la sfida con la consapevolezza di far emergere il più possibile le tecniche imparate in tutti questi anni di carriera e a valorizzare al massimo le materie prime che la natura ci offre. Se dovessi essere io a rappresentare la selezione italiana sarebbe un piccolo traguardo e vorrebbe dire lavorare ancora di più e impegnarsi al massimo per arrivare a fare ancora meglio, perché nella cucina non si smette mai di imparare e di studiare.