

VERONICA PANZERI



ESPERIENZA

COOK TO FEEL GOOD | Founder & Ceo

Nel **2018** ho fondato *Cook to feel good*, una nuova idea di cucina e cultura. Da allora organizzo corsi culinari dedicati ed esperienze multisensoriali in mezzo alla natura. Partecipo anche a molti eventi, in particolare quelli dedicati alla valorizzazione della materia prima di qualità e dei territori.

Altre esperienze

2012: Spuntino Restaurant, Tauranga, Nuova Zelanda, Head Chef and Food Consultant.

2013-2015: Hospitality, free lance.

2016: Hotel Villa Paradiso, Gardone Riviera, Cuoca di cucina preventiva con le erbe officinali.

2017: Enoteca La Bigoncia, Bergamo.

2021: Per l'Istituto di Cultura di Bruxelles, e l'Associazione Dante Alighieri Hasselt, valorizzazione della cultura dantesca attraverso la cucina.

2022-2023: Per la rassegna 'Il Grande Sentiero' di Bergamo, Lab 80, lezioni di cucina e alimurgia in alta montagna.

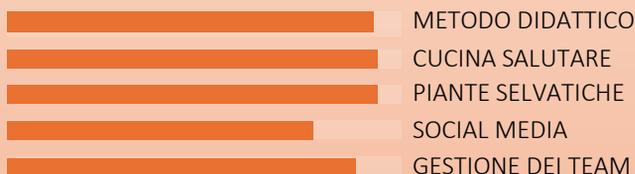
2023: Per 'Lost Cheese in Europe', gestione cucina e menù in occasione della manifestazione 'Emozioni in Valle', in Val Taleggio (Bergamo).

2024: Per 'Merano Yoga Festival', gestione bistro.

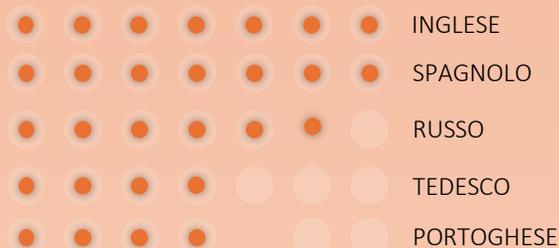
ESPERIENZA INTERNAZIONALE



COMPETENZE



LINGUE



ISTRUZIONE



Foraging Academy 2023-2024

Wood-ing, wild food lab, Giussano

Diploma di alta formazione – Cuoco 2016

La Scuola dei Mestieri del Gusto, Brescia

Laurea 2008-2015

Università degli studi di Milano

Mediazione Linguistica culturale



<https://www.veronicapanzerictfg.com/>

