

## Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Cognome/Nome *Serva Maurizio*  
Cittadinanza *Italiana*  
Data di nascita *22 settembre 1960*

Esperienza Professionale *Chef e titolare dell'azienda di famiglia "La Trota dal 63" dall'anno 1983*  
*2001-2003: Esperto esterno presso l'Istituto Statale Alberghiero: R. Antonelli Costaggini di Rieti*  
*Cena in occasione delle Visita ufficiale del Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro all'interno della Prefettura di Rieti*

*Presidente Associazione Ristoratori della Provincia di Rieti: dal 2001 al 2005*

*Docenza nelle più importanti scuole professionali italiane di cucina, quali: Alma , scuola internazionale di Gualtiero Marchesi ( Reggia di Colorno, Parma), Gambero Rosso ( Città del gusto, Roma), Coquis, Roma Italian chef Academy, Roma, Chef academy, Terni*

*Docenza esterna per arricchimento dell'offerta formativa Istituto alberghiero Casagrande, Terni*

*Componente della giuria per la designazione del 'Miglior Chef emergente Italiano', negli anni :2011-2012-2013-2014-2015-2016*

*Gen. 2016 Componente giuria Bocuse d'or Miglior giovane cuoco internazionale, Alba, Torino*

*Cena in occasione della prima settimana della cucina Italiana nel mondo inaugurata a Dubai dal ministro Martina , Dubai novembre 2016*

*Cena come ambasciatore della cucina italiana nel mondo presso l'ambasciata italiana a Bucarest alla presenza del presidente della Romania, Bucarest dicembre 2016*

*Cena Compleanno Eataly 27 gennaio 2017 in occasione del decennale di Eataly Roma,*

*Partecipazione come relatore a innumerevoli Convegni gastronomici:*

*Partecipazione a programmi televisivi nelle maggiori reti nazionali:*

*Partecipazione a 5 puntate della rubrica orizzonti Rai 1, Videochat diretta Rai 1 Pesce di lago e di fiume*

*Ospite in diretta Rubriche Rai 2, Ospite in diretta Uno Mattina Rai 1, TG2 ore 13,00 servizio n° 15*

*Agosto 2015, Ospite in 5 puntate della rubrica Gusto del TG 5 Mediaset, Ospite della trasmissione: Cucina del senza Alice TV, Innumerevoli articoli nelle più importanti riviste gastronomiche nazionali*

*Giugno 2015 Copertina su Italia Squisita e su Cucina e Vini riviste di riferimento per tutto il settore gastronomico nazionale*

Istruzione e Formazione. *Licenza liceale Liceo Scientifico "Carlo Jucci" di Rieti*

*Sommeliers professionista Ais 1999*

Riconoscimenti Professionali: *Ambasciatore della cucina Italiana nel Mondo dal 2016*

*Miglior Ristorante in Italia di pesce d'acqua dolce: Guida Tutto Pesce 2006-2007 (Giraud)*

*Ristorante dell'anno 2013 Corriere della sera -Ristorante dell'anno Bibenda 2016- Ristorante n°14 in Italia e n° 102 al mondo secondo la media dei punteggi delle più importanti guide gastronomiche.*

*Premio Sabino D'oro 2015 conferita dal Rotary club Lazio- Premio della CCA di Rieti La Cucina diventa Arte Giugno 2016*

***Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs.196 del 30 giugno 2003***