



Via Kennedy 13/D  
33050 Zugliano di Pozzuolo del Friuli (UD)

Cell: 347 3092448

e-mail: [info@mestoliepadelle.it](mailto:info@mestoliepadelle.it)  
[www.mestoliepadelle.it](http://www.mestoliepadelle.it)

## Micol Pisa

---

### Informazioni personali

- Stato civile: coniugata
- Nazionalità: Italiana
- Data di nascita: 25.04.1977
- Luogo di nascita: Udine
- Residenza: Zugliano di Pozzuolo del Friuli (UD)

### Istruzione

Licenza di scuola media superiore conseguita nell'anno 1996 con punteggio finale di 40/60mi presso il liceo scientifico "G. Marinelli".

Negli anni scolastici 1994-95 e 1995-96 esperienze di un mese di vacanza studio in Inghilterra.

Nel 2002 corso di informatica base (uso PC) presso l'istituto IAL.

Laurea in Economia e Commercio presso la Facoltà di Udine, nell'anno accademico 2004 – 2005 con punteggio finale di 91/110.

Dal 2010 corsi periodici presso la scuola Castalimenti di Brescia.

### Titolo tesi

"L'internazionalizzazione delle PMI – Il caso Fantoni Spa" con punteggio di 5/7.

### Lingue straniere

Inglese: scritto e parlato buono

Francese: scritto e parlato buono

### Formazione culinaria

Docente *Lucia Pertoldi* anno 2007/2008:

- Lezione monografica *In cucina con il robot*
- Corso di *Erbe spontanee e aromatiche* in due lezioni
- Lezione monografica *Un menu pasquale*
- Lezione monografica *Cucina estiva*
- Corso di *Cucina generale* in sei lezioni
- Corso *I piatti della tradizione friulana* in due lezioni
- Lezione monografica *Un menu per Natale*

Docente *Lucia Pertoldi* anno 2008/2009:

- Lezione monografica *Il pane*
- Lezione monografica *Le Focacce e la Gubana*
- Lezione monografica *Un menu per Pasqua*
- Corso di *Erbe spontanee e aromatiche* in cinque lezioni
- Lezione monografica *Il pane a lievitazione naturale* (docente L. Pertoldi e Lilli Fratucello)
- Lezione monografica *Strudel dolci e salati*
- Lezione monografica *Natale a buffet*

Stage di cucina *AICI (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana)* anno 2008/2009 (durata tre giorni):

- la Cucina umbra
- Menu per una colazione elegante
- Menu per una pranzo elegante
- Menu per un buffet

Docente *Lucia Pertoldi* anno 2009/2010:

- Lezione monografica *Gli agrumi in cucina*
- Lezione monografica *Il prato e l'orto*
- Lezione monografica *Un menu per Natale*

Presso *Altopalato-Cordon Bleu* anno 2009/2010:

- *Corso di panificazione* in due lezioni (docenti Valeria e Margherita Simili)
- Lezione monografica di Pasta fresca al mattarello (docenti Valeria e Margherita Simili)
- Lezione di *Composizione menu e abbinamento cibo-vino* (docente Toni Sarcina)
- Corso di *Cucina classica* in otto lezioni (docente Chef Lucio Caporarello)
- Lezione monografica *La cucina di pesce* (docente Chef L. Caporarello)
- Lezione monografica: *Le torte di Knam* (docente Maestro Pasticcere e Cioccolatiere Ernst Knam).

Presso *Spazio Medagliani* anno 2009/2010:

- *Corso di pasticceria* in due lezioni (docente Maestro Pasticcere Angelo Principe)
- Lezione monografica *Pasticceria salata* (docente Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lezione monografica *I dolci del Natale* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lezione monografica *Come scomporre un dolce e servirlo in bicchiere* (docente Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lezione monografica *Piccola pasticceria* (docente Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lezione monografica *Semifreddi e pasticceria sottozero* (docente Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Finger food* (docente Chef Danilo Angè)
- Lez. monogr. *Molluschi e Crostacei* (doc. Chef D. Angè)

Presso *Le Scuole di Cucina della Prova del Cuoco* (durata tre giorni) agosto 2010:

- Stage di cucina (docenti Palma D'Onofrio e Susanna Badii)

Presso *Spazio Medagliani* anno 2010/2011:

- Lezione monografica *Pasticceria per prima colazione* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Pasticceria mignon* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Dolci al cucchiaino* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)

- Lez. monogr. *Dessert al piatto* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Il pane in tutte le sue forme* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Il cioccolato nelle torte* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Finger food di pesce* (doc. Chef D. Angè)
- Lez. monogr. *Le torte moderne* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Timballi, sformati e soufflè* (doc. Chef D. Angè)
- Lez. monogr. *Le torte da forno* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Asparagi e verdure primaverili* (doc. Chef D. Angè)
- Lez. monogr. *Pasticceria da the (biscotti)* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)
- Lez. monogr. *Pasticceria veloce* (doc. Maestro Pasticcere A. Principe)

Docente Maestro Pasticcere Luca Montersino anno 2010-2011:

- Lez. monogr. *Trionfo di dolci con la frutta*

Stage di cucina *AICI (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana)* anno 2010/2011 (durata tre giorni):

- La Cucina mantovana (doc. Paola Calciolari)
- Parliamo di pesce (doc. Romana Bosco)

Presso *Castalimenti Brescia* anno 2010-2011:

- Corso di 3 giorni *Le torte farcite* (doc. Maestro Pasticcere Iginio Massari)

Presso *Castalimenti Brescia* anno 2011-2012:

- Corso di 3 giorni *Torte e dolci da forno* (doc. Maestro Pasticcere Stefano Laghi)
- Corso di 3 giorni *La pasticceria mignon* (doc. Maestro Pasticcere Diego Corsara)
- Corso di 3 giorni *La colomba pasquale, paste lievitate e lievito naturale* (doc. Maestro Pasticcere Achille Zoia)
- Corso di 3 giorni *Torte alla panna* (doc. Maestro Pasticcere Stefano Laghi)
- Corso di 2 giorni *Torte moderne e monoporzioni* (doc. Maestro Pasticcere Gianluca Fusto)
- Corso di 3 giorni *Pasticceria per intolleranze al glutine, uova, latte* (doc. Maestro Pasticcere Francesco Favorito)
- Corso di 3 giorni *Senza glutine: grandi lievitati e prime colazioni* (doc. Maestro Pasticcere Francesco Favorito)

Presso *Spazio Medagliani* anno 2011/2012:

- Lezione monografica *Gamberi, scampi e astice: nobiltà marina a tavola* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lezione monografica *Paella e tapas* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lezione monografica *La cottura a bassa temperatura* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lezione monografica *Terrine e patè* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lezione monografica *Dall' aperitivo...al liquore* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lezione monografica *Biscotti e torte* (doc. Chef Danilo Angè)
- Lez. monogr. *Pani speciali* (doc. Maestro Pasticcere Angelo Principe)

Presso *Etica del Gusto - Udine* anno 2011-2012:

- Corso di 2 giorni *Pasticceria salutistica* (doc. Maestro Pasticcere Luca Montersino)

- Corso di 2 giorni *Come fotografare una torta senza farle torto!* (studio fotografico Zilli)

Presso *Spazio Medagliani* anno 2012/2013:

- Lezione monografica *Castagne per tutti* (doc. Chef Danilo Angè)

Presso *Castalimenti Brescia* anno 2012-2013:

- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: la pasta bigné* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: le creme* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 1 giorno *Idee per aperitivi ed happy hour alla moda* (doc Luca Ramoni)
- Corso di 2 giorni *pasticceria da the e biscotteria salata* (doc. Maestro Pasticcere Diego Corsara)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: i meringaggi* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: la pasta frolla e la sua evoluzione* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: il pan di spagna* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: la pasta lievitata* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)
- Corso di 2 giorni *Nuova pasticceria salata* (doc Maestro Pasticcere Gabriele Bozio)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: dolci tipici italiani* (doc Maestro Pasticcere Achille Zoia)
- Corso di 3 giorni *Master di pasticceria: le masse montate* (doc Maestro Pasticcere Iginio Massari)

## **Esperienze lavorative**

2002 – 2003: saltuari periodi d'impiego come commessa

2005 – 2006: esperienze di collaborazione presso lo studio di un agente di commercio nel settore arredamento

2007: periodi di collaborazione presso una società operante nel settore leasing

Dal 2008 organizzo e tengo lezioni e corsi di cucina per privati. Occasionalmente piccoli catering.

Autunno/inverno 2009/2010: serie di eventi dimostrativi presso vari punti vendita di articoli casalinghi in regione in collaborazione con l'agente regionale del marchio *WMF Italia*.

Dalla primavera 2010 alla primavera 2012: organizzazione di lezioni di cucina con cadenza quindicinale presso il negozio di articoli casalinghi *Vitrum* di Udine.

Da settembre 2010 organizzo corsi e lezioni di cucina presso il "*Miele center*" presso lo show-room di Sincerotto Arredamenti Buttrio (UD).

Da aprile a luglio 2011 ho insegnato presso l'Istituto ENAIP (Ente Nazionale ACLI Istruzione Professionale) della provincia di Udine, nel corso di "Produzione di pane e pasticceria" (con esame e qualifica finale per i corsisti).

Dall'autunno 2011 ad oggi: collaboro con il negozio Cucina 33 a Pordenone tenendo lezioni di pasticceria.

Da gennaio 2012 a novembre 2012 ho curato la rubrica "Una bionda in cucina" per il mensile Q.B. GUSTO E BUONGUSTO FVG.

Marzo 2012: chef presso il Ristorante delle Donne del Vino nella manifestazione Vinitaly2012, presso Verona Fiera.

Nel Maggio 2012 partecipazione alla trasmissione Casa Alice Sky TV.

16 e 23 luglio 2012: partecipazione all'evento *Per tutti i gusti: regione Friuli Venezia Giulia* presso Sheraton Malpensa organizzato da Carlo Vischi (cooking show pomeridiano e partecipazione come chef esterno al menu degustazione serale).

## **Eventi**

Ottobre 2008: organizzazione dell'evento "Giornata mondiale della pasta" presso trattoria "*Al cercjeben*" in collaborazione con pastificio *Rustichella d'Abruzzo*.

Settembre 2009: cooking show presso lo stand *Snaidero* durante la "Fiera della Casa Moderna"

Ottobre 2009: organizzazione dell'evento "Giornata mondiale della pasta" presso Casa Vinicola *Antonutti* in collaborazione con pastificio *Rustichella d'Abruzzo* (in quella occasione è stata pubblicata una mia ricetta sul "Quaderno della Pasta" curato da Francesca Buonerba D'Orazio).

Giugno 2010: inizio collaborazione con Palma D'Onofrio direttrice di "*Le Scuole di Cucina della Prova del Cuoco*", in qualità di referente provinciale.

Settembre 2010: piccolo catering per la presentazione della squadra del Buttrio Calcio presso Sincerotto Arredamenti.

Settembre 2010: cooking show presso lo stand *Snaidero* durante la "Fiera della Casa Moderna".

Ottobre 2010: organizzazione dell'evento "Giornata mondiale della pasta" presso Sincerotto Arredamenti Buttrio in collaborazione con pastificio *Rustichella d'Abruzzo*.

Settembre 2011: organizzazione della Cena Biologica presso la cantina vinicola Borc Dodon in occasione di Aziende biologiche in festa.

Marzo 2012: organizzazione di una cena a tema con lo Chef Danilo Angè sul tema "cucina a bassa temperatura" presso l'agriturismo Il Vagabondo di Buttrio.

Maggio 2012: organizzazione del vernissage per l'inaugurazione di Spazio Villa Job – Udine.

Maggio 2012: cooking show presso Spazio Villa Job, Udine.

Estate 2012: organizzazione di serate a tema *Cucina creativa - gusti, consistenze e abbinamenti innovativi, un menu completo tra il dolce e il salato* presso Spazio Villa Job, Udine.

Novembre 2012: organizzazione e svolgimento di mini corsi e lezioni di cucina presso la Fiera di Udine Idea Natale.

### **3<sup>a</sup> classificata al concorso Sigep – Gelato d'Oro 2013 – sezione chef**

Febbraio 2013: giurata al concorso regionale Gubana day

Febbraio 2013 partecipazione al concorso "Tacco e spacco contro cappa e spada", organizzato dall'Associazione Nazionale Donne del Vino presso Electrolux Professional

Marzo 2013: organizzazione e svolgimento di corsi di pasticceria, in

collaborazione con il negozio Cucina33 presso la Fiera di Pordenone Cucinare.

Aprile 2013: creazione del dessert "Senso...di cioccolato" per il ristorante gestito da Le Donne del Vino all'interno della manifestazione Vinitaly

Aprile 2013: coking show per APCI, Associazione Cuochi Professionali Italiani

**Hobby**

lettura, viaggi, palestra

**Altro**

Possiedo la patente B e sono automunita.

Sono predisposta al lavoro a contatto con il pubblico.

Dal 2007 socia AICI (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana).

Dal 2012 socia Donne del Vino sezione FVG

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.