

ANTONIO ANDREOZZI

Luogo di nascita
Data di nascita
Residenza

Recapito telefonico
e-mail
Cittadinanza
Obiettivi
Istruzione

Eventi e Esperienze



Dea della Fortuna - margarina



Antonio Andreozzi - medaglia d'argento internazionali d'Italia

Aggiornamenti



Cavalli -margarina

Pubblicazioni

Stampa

Ceprano
29 ottobre 1965
Ceprano
via Mazzini 12
3457907944
antonio.andreozzi65@icloud.com
Italiana
Chef
Diploma di maturità

12, 13, 14 giugno 2002

ottobre 2002

13, 14 febbraio 2003
04,05 aprile 2003

dal 25/03/03 al 31/03/03

02, 03, 04 giugno 2003
27, 28, 29 giugno 2003
dal 10/07/03 al 28/07/03
dal 26/08/03 al 31/08/03
dal 09/09/03 al 19/09/03

26, 27 settembre 2003

10, 11 ottobre 2003
dal 05/12/03 al 09/12/03

dal 16/12/03 al 01/03/04

dal 21/05/04 al 10/09/04

dal 21/05/05 al 31/05/05
6 agosto 2005
3 settembre 2005
Dal 11/11/05 al 31/12/06
Dal 18/04/07 al 31/12/2009
Da 10/04/10 al 15/09/2010
Dal 15/11/10 al 30/02/2011
Dal 08/2011 al 06/01/2013
Dal 01/03/2013 al 7/12/2013
Dal 2/02/2014 al 22/04/2016
Dal 30/06/2016
Dal 01/08/17 al 31/12/17
Dal 28/01/02 al 30/04/02

26 gennaio 2005
aprile 2004
(dicembre 2009 ristampa)

dicembre 2005

novembre 2002
settembre 2005



Cucina & Vini con lo chef **Antonio Sciuolo** – “Speciale carne”.

Evento con **Cherubini Catering** al Teatro Jovinelli in Roma.

Evento con **Cherubini Catering** a Roma
Evento per Bulgari a Roma con lo chef **Brendan Becht**.

Evento a Palazzo Colonna Roma con lo chef **B. Becht**.

Evento Brozzetti con lo chef **B. Becht**.

Chef presso **Sig.ri Brozzetti**.

Chef presso l'**Albergo Bucaneve**
Passo S. Pellegrino, Moena (TN).

Chef d'Hors d'oeuvre nel villaggio

Porto Kaleo (KR) sotto la direzione dello chef **Luigi Quintieri**.

Evento a “**Villa del Sasso**” (Bracciano)
per l’”Accademia della Buona Cucina”.

Evento a “**Villa del Sasso**”(Bracciano).

Chef presso l'**Albergo Bucaneve**
Passo S. Pellegrino, Moena(TN).

Chef presso l'**Albergo Bucaneve**
P. S. Pellegrino, Moena(TN).

Chef d'Hors d'oeuvre presso il villaggio **Porto Kaleo**(KR) sotto la direzione dello Chef **Luigi Quintieri**.

Chef presso **L.S.Luca** Montepaone(CZ)

Evento “**Civita di Arpino**”(FR).

Evento “**Villa Avallone**”(FR).

Chef presso “**Osteria del Brigante**”(FR)

Chef presso “**Ristorante Verde Liri**” (FR)

Chef presso “**Ristorante Abbazia**”(FR)

Executive Chef “**Ristorante Podere 469**” (LT)

Chef “**Hotel Resort Fiuggi Terme**” (FR)

Chef “**Ristorante Bar Il Tiglio**” (FR)

Chef “**Caffè Moro Food e beverage**” (FR)

Chef Free-Lance

Chef “**Azienda agricola pod. 469** (LT)

Corso di **cucina base** presso la scuola

“**A tavola con lo chef**”in Roma,docenti:

A. Sciuolo, A. Beltrame, S. Tassa, N. Lavini.

Sculture in vegetale 1° livello

“**I.P.S.S.A.R. di Le Castella**(KR).

“**La Cucina di tradizione Ciociara**”

semplice e saporita 72 ricette(guida gastronomica). Tofani Editore con il Patrocinio della Provincia di Frosinone.

“**Tipicamente Ciociaria**”

sapori di terra nostra(guida enogastronomia)

Tofani Editore con il Patrocinio della Provincia di Frosinone.

Cucina & Vini (enog.-attualità-cultura) La carne

Viaggia L'Italia autunno 2005 (trimestrale l'Italia da vivere scoprire assaporare)