



# Luca Marchini

1971



- Laurea in Economia Aziendale
- Osteria Francescana (Chef Bottura), Modena \*\*\*
- La Grande Cascade (Chef Jean Louis Nomicos), Parigi \*
- Locanda Solarola (Chef Barbieri), Bologna \*\*
- Ristoranti a Upper East Side, New York

- L'Erba del Re, Modena \*
- Guida L'Espresso 🍴🍴
- Gambero Rosso (86/100)

- Divisione Catering L'Erba del Re, Modena
- Gestore della Scuola di Cucina Amaltea
- Trattoria Pomposa – Al Re gras, Modena
- Executive chef, Pavarotti Milano Restaurant
- Eventi food experience per Salvatore Ferragamo, Milano, Parigi e Monaco di Baviera
- Eventi per Cucine Bertazzoni, Milano
- Eventi Cucine Molteni, Fuori Salone Milano
- Collaborazione l'Associazione Le Soste per l'Atelier di Versace, Milano



- Rappresenta l'enogastronomia dell'Emilia Romagna presso la sede UNESCO, Parigi
- Interventi culinari per l'Ente di Promozione Turismo dell'Emilia Romagna, Mosca
- l'Italian Finest, Maastricht in collaborazione con Arclinea
- Guest Chef in qualità di rappresentante dell'associazione JRE Italia – La Gemma dell'est Diamond, Zanzibar
- Guest Chef in qualità di rappresentante dell'associazione JRE Italia – Diamond thudofushi, Maldive
- Cene di gala per Maserati, BMW, Rolls Royce e Jaguar
- Evento con capo di stato dell'esercito italiano, Torino
- Relatore in IULM, Milano
- Eventi catering con Elettrolux
- Eventi catering con Marchesini Group



- Tesoriere e consigliere dell'Associazione JRE Jeunes Restaurateur D'Europe – Italia
- Presidente dell'Associazione JRE Jeunes Restaurateur D'Europe – Italia
- Membro dell'Associazione nazionale Le Soste
- Presidente del Consorzio Modena a Tavola
- Presidente FIPE (Federazione Pubblici Esercizi di Modena)
- Membro dell'Associazione Chef to Chef



- Cult FOOD – Emilia Romagna, Sky Arte HD
- Interventi e show cooking, Alice TV
- Interventi e show cooking, Mela Verde
- Show cooking, Borough market Londra