

## **MATTIA CASABONA CURRICULUM**

Mattia Casabona, classe 1989, attualmente gestisce un laboratorio di pasta fresca e gastronomia a Lingotto-Torino aperto dalle sorelle Ruggiero da 29 anni.

Fa parte del direttivo di Slow Food Torino da 6 anni e si occupa di formazione.

È diplomato alla scuola alberghiera di Pinerolo ed ha concluso il percorso di maturità pratico con il massimo dei voti.

Ha lavorato in ristoranti stellati Michelin quali Combal.Zero di Davide Scabin a Rivoli al tempo con 2 stelle michelin, al ristorante La Rei presso il Boscareto Resort & Spa 5 stelle lusso con Giampiero Vivalda dell'Antica Corona Reale da Cervere (2 stelle Michelin) e Antonino Cannavacciuolo subito dopo.