



Ho sempre amato il cibo, ma prima di capire di poterne fare un lavoro, ci si sono messi di mezzo il liceo scientifico, la laurea in Comunicazione e Marketing e gli studi di design a Madrid.

Poi qualche anno tra stagioni al mare ed esperienze stellate.

Nel 2014 ho aperto il mio amato Marta in Cucina, ristorante, galleria d'arte e b&B, chiuso nel 2020 per l'abbattersi sulla terra di una malattia sconosciuta.

Oggi continuo a mangiare di gusto mentre disegno progetti per il futuro.

NOME / COGNOME

Marta Scalabrini Rosati

INDIRIZZO

Corso Garibaldi, 1 | 42121 Reggio Emilia

TEL

+39 3487851994

E-MAIL

scalabrinimarta@gmail.com

NAZIONALITÀ

Italiana

DATA DI NASCITA

12.10.1982

Esperienze lavorative ARTE e COMUNICAZIONE

DATE

2024 - 2025

AZIENDA/INDIRIZZO

Fondazione per le Scienze Religiose (Bologna)

TIPO DI ATTIVITÀ

Organizzazione di una **mostra d'arte** e videostoria

"The times they are a-changin" (ottobre 2025-
gennaio 2026 | Palazzo Pepoli, Bologna)

Scrittura del concept, selezione delle opere, contatto con musei pubblici, fondazioni, gallerie d'arte e collezionisti privati. Gestione contratti di prestito, diritti immagini e video, coperture assicurative, trasposto, allestimento, **logistica** in generale.

DATE

2015 - 2020

AZIENDA/INDIRIZZO

Vicolo Folletto Art Factories

Galleria d'Arte

POSIZIONE

Organizzazione esposizioni, contatto con artisti, prestatori, istituzioni locali, editori, stampa.

MOSTRE

Exodus

10 novembre 2020 - 20 gennaio 2021

Finestre Rotte | Francesco Barbieri - Oker

20 settembre 2020 - novembre 2020

Omar Galliani | Carte d'orient e carte d'Occidente

2 dicembre 2019 - 10 gennaio 2020

MOSTRE

Patrizia Novello

4 maggio – 29 giugno 2019

Moses e Taps | Perosonae non Gratae

marzo - aprile 2019

Mimmo Paladino | Opera Grafica 1984 - 2008

30 novembre 2018 - 28 febbraio 2019.

Alex Facso | Crossing

20 aprile 2018 - 3 giugno 2018

Chiavi triple e arte urbana

1 febbraio - 4 marzo 2018

Gabriele Basilico e Álvaro Siza a Reggio Emilia | Raccontare una città.

1 maggio - 9 luglio 2017

REGGIANE

Carlo Vannini a Reggio Emilia |
Archeologia industriale e Street Art
1 marzo - 30 aprile 2017

Denis Santachiara | Digital Circus

12 novembre - 31 dicembre 2016

Daniele Galliano, Rare-Facto

1 ottobre - 6 novembre 2016

Luigi Ghirri - Omar Galliani | Siderea

31 maggio 2016 - 17 luglio 2016

Pietro Masturzo | La terra promessa dei Goldburt

05 - 27 maggio 2016

Esperienze lavorative

CUCINA

DATE	Marzo 2014 - aprile 2020
POSIZIONE	Chef Patron ristorante Marta in Cucina
AZIENDA/INDIRIZZO	Marta in Cucina , vicolo Folletto 1/C Reggio Emilia
TIPO DI ATTIVITÀ	Ristorante BnB Galleria d'Arte https://www.vicolofolletto.it/lastoria
DATE	Ottobre 2012 - luglio 2013
POSIZIONE	Capopartita e responsabile eventi esterni
AZIENDA/INDIRIZZO	Ristorante Ora d'Aria (1 stella Michelin) Firenze
DATE	Maggio 2012 - settembre 2012
POSIZIONE	Capopartita
AZIENDA/INDIRIZZO	Ristorante Florida , San Vincenzo (Livorno)
DATE	Gennaio 2012 - aprile 2012
POSIZIONE	Cuoca di linea
AZIENDA/INDIRIZZO	Ristorante Joia , (1 stella Michelin) Milano
DATE	Agosto 2011 - dicembre 2011; agosto - dicembre 2013
POSIZIONE	Stagista/Capopartita
AZIENDA/INDIRIZZO	Ristorante Ca' Matilde , (1 stella Michelin) ReggioEmilia
(Rassegna stampa: https://www.martaincucina.com/about)	

ALTRE ESPERIENZE	2002-2004 Studio Salsi Comunicazione , Reggio Emilia Grafica cartacea e web
	2004-2008, 2020-oggi Scalabrini Cadoppi & Associati , Dottori Commercialisti e Revisori Legali, Reggio Emilia Grafica web (progettazione e realizzazione del sito internet aziendale);

Realizzazione materiale informativo aziendale e presentazioni | **Bilanci Sociali** | **ESG**;
Gestione **social media**: piano editoriale, progettazione e realizzazione;
Redazione di contenuti, registrazione e montaggio del **podcast** "Francamente me ne infisco";
Organizzazione **eventi**.

Istruzione e formazione

DATE	Dicembre 2025 - marzo 2026
STUDI PRINCIPALI	Master in Pratiche Curatoriali e Management dell'Arte Italian Design Institute (Milano)
ISTITUZIONE	
DATE	Giugno-luglio 2020
STUDI PRINCIPALI	Master di Corporate Storytelling
ISTITUZIONE	Scuola Holden (Torino)
DATE	Novembre 2020-gennaio 2021
STUDI PRINCIPALI	Master di Public Speaking
ISTITUZIONE	Scuola Holden (Torino)
DATE	2006 - 2010
QUALIFICA CONSEGUITA	100 e lode laurea triennale in Comunicazione e Marketing
TESI DI LAUREA	"Verso la progettazione dell'esperienza d'acquisto nel fashion retail. Il punto vendita come canale di comunicazione e interazione".
ISTITUZIONE	Università di Modena e Reggio Emilia
DATE	Gennaio - luglio 2010
STUDI PRINCIPALI	Master in Escaparatismo y Visual Merchandising
ISTITUZIONE	IED istituto europeo di design Madrid

Abilità e competenze

LINGUA PARLATA	Italiano
ALTRA/E LINGUA/E	Spagnolo Inglese

**ABILITÀ E COMPETENZE
SOCIALI E ORGANIZZATIVE**

Attitudine ai rapporti interpersonali e al lavoro di gruppo, buona capacità organizzativa anche nel lavorare in autonomia supportata da spirito d'iniziativa e ordine, senso pratico, buona volontà, adattabilità. Capacità di gestire un team.

**ABILITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

Pacchetto IWork | Word | Excel | Canva | Wix | Adobe InDesign | Adobe Illustrator | Pcreate | uso abituale dei social network.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Ambassador **Barilla** nel progetto
Emiliane Barilla | Nuova vita alle tradizioni
Settembre. - ottobre 2019

Ambassador per il progetto di **Svizzera Turismo**
Ho bisogno di Svizzera
Giugno - settembre 2020

Relatrice a **MAD 5**, Copenaghen - Ristorante Noma
con una relazione dal titolo: "Should kitchens be
militarized or collaborative?"

Relatrice a **Identità Golose 2017** con una relazione dal
titolo: "Didone e Enea. D'amore, di morte e altre
sciocchezze" all'interno della sezione "La nuova cucina.
Giovani talenti in viaggio"

Vincitrice del Premio Giovani Stelle Acqua Panna San
Pellegrino per Identità Golose come "**Miglior Chef
Donna 2018**".

Vincitrice del **Premio Partesa** "Dire, Fare, Sognare"
Giugno 2017

Relatrice a **Identità Golose 2019** con una relazione dal titolo "Da Aristotele alle Instagram Stories. Come generare nuova memoria".

ALTRI PROGETTI PERSONALI

Dal 2016 al 2021 tra gli associati fondatori dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, associazione senza scopo di lucro che si propone di valorizzare e difendere i prodotti di origine italiana e di favorire le relazioni, tramite la cucina, con tutti gli altri paesi del mondo.

Ottimi contatti con Chef, Giornalisti, Produttori e Professionisti del settore Food

Non posso fare a meno di **raccontare storie di territorio e cibo**. Amo l'arte, scrivere e lavorare con le mani. Per questo, per hobby, tengo un **blog** (www.martaincucina.com). Ho autoprodotta **due libri** (*Mia trop, gnan poch, giost* e *Cappelletti & Co activity book*) dove parlo di territorio, di pasta fresca, di Parmigiano Reggiano, di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e di Lambrusco a bambini di ieri e di oggi.

Con le **tele da casaro** del Parmigiano Reggiano e il lino realizzo tessuti da cucina.