FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE
DI SALVATORE
NICASTRO

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**NICASTRO SALVATORE**
Indirizzo	16, Via Licurgo, 20126, MILANO, ITALIA
Telefono	+39 348 601 6707
E-mail	nicastrosalvatore@outlook.it salvonicastrochef@gmail.com
Nazionalità	italiana
Data di nascita	**04 aprile 1959**;

Competenze MANAGER con funzioni di:

- Direttore generale con funzioni di coordinamento e ottimizzazione di tutte le attività operative e progettuali della struttura, con l'obiettivo di renderle più efficaci e funzionali agli obiettivi aziendali.
- Marketing e commercializzazione con funzioni di coordinamento e monitoraggio delle attività di commercializzazione sia nella fase di analisi che di progettazione strategica a quelle operative della pianificazione e della vendita, dell'attuazione e della verifica dei risultati.
- Executive Chef con funzioni di coordinamento e direzione delle attività relative alla somministrazione di cibo e bevande della società. Attività formative e di indottrinamento di tutta la brigata compreso dipendente e operai impegnati direttamente o indirettamente nelle varie funzioni (acquisti, stoccaggio, preparazione, cottura somministrazione, ecc), nelle strutture della Società al fine di assicurare un efficiente ed efficace servizio di ristorazione e servizio finalizzato alla redditività dell'esercizio ed alla crescita della Brand Awareness e Reputation nei media e nella opinione pubblica.

Nello specifico:

A. **Progetta**, realizza menu e prodotti commerciali in base ad analisi della concorrenza e del bacino di utenza potenziale, ottimizzando le risorse di magazzino e le eccedenze alimentari. Svolge attività di fine tuning e di riposizionamento in relazione al venduto secondo la popolarità dei piatti e le richieste dei clienti. Revisione stagionale secondo disponibilità del mercato. Il menù sarà una conseguenza delle politiche commerciale dell'azienda secondo i parametri economico finanziari.

B. **Stima** dei consumi gestione degli acquisti e del reperimento della materia prima relazione con i fornitori

C. **Realizza** menu, scrive ed analizza le ricette con materie prime quantità ed istruzioni, determina i costi alimentari, l'attribuzione del lavoro e anche le spese generali, assegna i prezzi alle voci del menu.

D. **Coordina** la politica di ripartizione delle porzioni per controllare i costi ed ottimizzarne le revenues

E. **Controlla** la qualità delle preparazioni, insieme al personale della cucina, coordina le assegnazioni dei ruoli, assegna deleghe ripartisce i

carichi di lavoro e di riposo, ed assicura una produzione economica e tempestiva

F. **Osserva** i metodi di cottura per la preparazione del cibo, le quantità delle porzioni, oltre alle guarnizioni dei piatti per assicurarsi che il cibo sia preparato nel modo prescritto

G. **Guarda**, odora ed assaggia tutti i preparati, i semilavorati ed i piatti finali

H. **Crea** piatti speciali e progetta ricette.

N.B. Inoltre, esperto in Food Cost e in Strategia e Comunicazione Digitale. Web & Digital Manager, SEO, eCommerce, esperto blogger e Content provider, Social Media. Ottima conoscenza delle piattaforme nel settore della ristorazione di prenotazione, posizionamento, delivery (TripAdvisor, TheFork, OpenTable, Deliveroo ecc.). Ottima conoscenza dei social e dei strumenti di posizionamento, promozione nel web (Facebook, Twitter, Linkedin, Google, SEO, app).

Piccola Biografia

Nato a Vittoria (RG) nel 1959 da una famiglia di contadini e pastori, Salvo Nicastro nutre fin da piccolo una passione per la cucina, la famiglia e la convivialità. Dalla mamma impara a fare il pane, le focacce e le paste fresche, dal padre a lavorare e coltivare la terra e riconoscerne suoi frutti. La nonna Giovanna era una grandissima cuoca e riusciva a trasformare qualsiasi raccolto in piatti straordinari e profumati. Nonno Turi e zio Tano si occupavano di pecore, ricotta e formaggio. Infine, i cugini pescatori a Scoglitti a pochi chilometri da casa da cui si cucinava e si mangiava il pesce.

Questa è l'impronta da cui nasce la passione per la cucina, una cucina nata ai bordi del mare Mediterraneo.

Essendo una persona curiosa gli piace guardare le cose nei suoi più intimi dettagli dopo il diploma di scuola superiore decide di intraprendere gli studi umanistici.

Nel 1984 si Laurea con il massimo dei voti e lode, a Urbino in Filosofia con una tesi di laurea sulla Retorica televisiva. In questi anni è presidente, regista ed autore presso la compagnia teatrale sperimentale Teatro Dove dell'Università di Urbino. Continua i suoi studi ed insegna presso l'Università di Verona Mass Media e Psicologia. A Firenze si occupa della comunicazione per il Comune e per alcune case editrici.

A Milano fonda la prima agenzia di comunicazione multimediale I-Per Media, specializzata in Eventi aziendali. Dal 1996 si occupa come Project Manager di organizzare eventi e catering per le più importante realtà industriali italiane. Nel 2005, insieme alla sua famiglia, inizia l'esperienza di ristoratore aprendo il ristorante il Giardino di Bianca al Castello di Donnafugata (Ragusa).

Frequenta in seguito corsi di specializzazione sulla cucina, conseguendo il diploma di Cuoco e Ristoratore presso "La Cucina Italiana".

Apre il blog www.*abbabbafood.com* in cui scrive di antropologia del cibo, attraverso ricette e menù raccontate. Partecipa alla trasmissione di RAI2 "Sapori e Dintorni" con un intervento sul *food blogging*.

Presenta un suo piatto originale nella rubrica "Eat Parade" del TG2, prendendo spunto da una antica ricetta monastica della cucina siciliana.

Esercita la professione di Personal Chef a Milano, tiene seminari di antropologia del cibo, salute e benessere.

Specializzato in cucina regionale italiana con particolare riferimento a quella mediterranea. Nutre particolare attenzione per la cucina vegetariana, macrobiotica e vegana, con un'attenzione costante al cibo biologico legato all'ambiente ed al benessere della persona.

Durante Expo2015 viene selezionato come Executive Chef del Cluster BioMediterraneo e come Chef ufficiale della Regione Sicilia, ruolo che si traduce nella gestione del ristorante in rappresentanza della Sicilia e nella coordinazione di tutti gli *show cooking* tenuti sul palco dai 12 paesi del Cluster. Ospite nella trasmissione televisiva Linea Blu di RAI1, realizza ricette sul pesce azzurro. Partecipa alla trasmissione di RAI3 "The Cooking Show", con una ricetta dedicata a Ragusa e alla cucina del suo territorio. Rilascia un'intervista al Corriere della Sera, intitolata "La povertà è la ricchezza della cucina tradizionale siciliana".

Riceve l'incarico da Palazzo Italia di curare l'evento di chiusura di Expo2015, a cui partecipano i commissari di tutti i Padiglioni, realizzando un buffet a base di piatti tipici della tradizione siciliana. Rilascia una lunga intervista al Giornale di Sicilia sulla sua esperienza durante Expo2015 di Milano.

Con il Cluster BioMediterraneo vince il premio HERITAGE AWARDS destinato a coloro che tra i padiglioni e i protagonisti di Expo2015 si sono distinti per aver lasciato la migliore "eredità" per le nuove generazioni, per aver avuto la capacità di raccontare lo spirito della cucina mediterranea, il valore e il significato dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione.

Negli anni 2016 ad oggi ricopre il ruolo di Formatore e Executive Chef ed avvia molteplici attività di ristorazione con cui attualmente collabora:

- Ristorante Il Giardino di Bianca Cucina Casereccia, Santa Croce Camerina
- Ristorante di mare Circolo Velico di Caucana Marina di Ragusa
- Ristorante di mare Piper, Punta Secca Santa Croce Camerina
- Zafran Boutique Hotel di Donnalucata Cucina siciliana rinnovata, Scicli
- Antico Convento dei Cappuccini, Cibo per l'anima. Ragusa
- Executive Chef Cenobio ristorante dell'Antico Convento dei Cappuccini, Ragusa Ibla
- Il Nuovo Roncaccio, Cucina Italiana Regionale, Como

- Pappappero Osteria di pesce sul mare a Punta Secca (RG), totalmente ispirata ai piatti del Commissario Montalbano
- Executive Chef Yun catena di ristorazione Fusion Cinese, Giapponese Asiatica
- Sciakisciuka Cucina costiera del Mediterraneo, Milano
- Executive Chef Antico Caffe&bistrò San Carlo al Corso di Milano Cucina Italiana nuova tradizione
- SudSuq progetto di ristorazione on line attraverso una Dark Chicken
- Vota e Svota progetto originale di Fish Street Food, Punta Secca (RG)
- Chef al Ristorante La Trela, Vercea (SO)
- Executive Chef per il ristorante Bistrot di Alta Cucina Pop Bellagioia presso il centro centro sportivo Eracle di San Fermo della battaglia di Gianluca Zambrotta
- Chef Trattoria la Colonna Santa Maria della Porta Milano cucina milanese e lombarda
- Executive Chef presso A Musciara ristorante Punta Secca (RG)
- Executive Chef Antica Forneria di Recco, Portofino, Milano
- Direttore didattico della scuola di Alta Cucina mediterranea NOSCO, Antico Convento dei Cappuccini, Ragusa Ibla.

Titolo di Studio **Laurea**	- Laurea in Filosofia con il massimo dei voti e lode. Specializzazione in Antropologia, Psicologia della comunicazione e tradizioni popolari.
Specializzazioni	- Antropologia alimentare, Università di Verona. - Cuoco e ristoratore, La Cucina Italiana, Milano - Ricercatore in Storia e cultura dell'alimentazione - Specialista in alta cucina Mediterranea funzionalista - Esperto in cucina Macrobiotica, Vegetariana e Vegana

- Esperto in materia di Igiene e sicurezza alimentare
- Esperto in metodi di cottura Sous Vides e CBT
- Professore associato Università di Verona
- Divulgatore e formatore in gastronomia contemporanea e moderna

Prima lingua

- Italiana

Altre lingue	- Inglese
• lettura	- buona
• scrittura	- buona
• espressione	- sufficiente

Capacità e competenze relazionali

- Ottime capacità relazionali con specifiche competenza sulla formazione e didattica. Gestione di ampi gruppi di lavoro con capacità di Team Leader e spirito motivazionale.

Capacità e competenze organizzative

- Project Management e Scheduling per il Coordinamento, Gestione amministrativa e finanziaria, Elaborazione del Food Cost primario e secondario, Business Plan, Gestione delle Risorse, Logistica e Tempistica con ottime capacità di Problem Solving. Utilizzo di diagrammi di GANTT.

Capacità e competenze tecniche

- Attrezzature e utensili da cucina digitali e meccaniche
- Spiccato senso dei sapori e degli odori, conoscenza delle combinazioni alimentari per il gusto e la salute
- Elevata conoscenza delle materie prime sia in senso commerciale, storico/antropologico che bioenergetico
- Esperto in materia di sicurezza alimentare e del lavoro, HACCP e Standard ISO 22000 secondo principi etici e di sostenibilità
- Esperto informatico conosce bene gli strumenti per il Project Management, Word processing, di fogli di

calcolo, di presentazione e di WEB CMS (Content Management System). Esperto per lo sviluppo web, conosce molto bene le applicazioni WEB oriented, esperto delle dinamiche e gestione della rete, esperto in social media e AdWords, SEO e SEM.

Capacità e competenze artistiche

- Ottime capacità Public Speaking, Regia e direzione artistica, attore con capacità elevate di show cooking
- Scrittura di storie legate al cibo ed alla gastronomia
- Blogger esperto

Soft skill

Predisposizione naturale per:

- Problem Solving
- Iniziativa & Innovazione
- Esercitare la leadership
- Motivare gli altri
- Capacità di negoziazione
- Comunicazione empatica
- Pianificazione
- Gestione dello stress
- Gestione conflitti
- Pensiero strategico
- Orientamento al cliente
- Capacità analitiche
- Attenzione al risultato
- Team work

Patente o patenti

- Patente automobilistica

ESPERIENZA LAVORATIVA

1972-1982 Fondatore e Presidente del Centro Sperimentale Teatrale dell'Università di Urbino Teatro Dove. Si occupa regia.

1982 – 1986 Urbino Istituto di Filosofia: tiene seminari di Storia delle Religioni, Antropologia, Psicologia.

1987-1990 Ricercatore presso l'Università degli Studi di Verona presso la cattedra di Psicologia. Si occupa degli effetti dei mezzi di comunicazione e dei loro aspetti relazionali in ambito Antropologico e sociale. Tiene corsi di Antropologia alimentare legata alle religioni.

1990-2016 Fondatore di IPERMEDIA Srl, con la carica di amministratore unico, società che opera nel campo degli Eventi e Convention aziendali. L'esperienza lavorativa con IPERMEDIA Srl ed il marchio Abbabba Food per il Catering, ha lavorato con le realtà più importanti nel panorama aziendale, organizzando Convention e eventi congressuali, occupandosi di logistica e catering e collaborando con le più prestigiose strutture alberghiere italiane.

Selezione di aziende con cui ha collaborato nel campo degli eventi occupandosi di Catering, Cene di gala e Buffet:
Abacus, AEM, Albacom British Telecom, Alessi, Afa Romeo, Fiat Banca Mediolanum, Assolombarda, Biesse, Brill, Carlo Erba Otc, Editoriale Domus, Edilnord, Elemond, Ferrari , Iveco, Finlombarda, Fratelli Alinari, Gesto, Gruppo Nestlè Italiana, Hay Space, Italiana Petroli, International Press, Lorenz, Gruppo Messaggerie Italiane, Mokador, Mondadori, Olivetti, Pagine Italia, Mediaolanum, Saima e Vandero, Vacanze Italia. Allianz Ras, Granarolo, Radio e reti, Radio Dimensione Suono, Dadanet, Istituto Marchio di Qualità, Comune di Milano, Publitalia '8', Prevint, Bnl, Fineco, Gruppo Mediaset, Mursia Editore, Ncr, Procter & Gamble, ACnielsen, Italia On Line, Philips Morris, Csq, Ing gruop, La Nazione.it, Il Resto del Carlino.it, il Giorno.it, Monrif.net, Quotidiano.net, Ufficio Centrale Italiano, Cnr, Banca Intesa, Agos Ducato, Cassa Di Risparmio Parma e Piacenza, Indicood. Centro marca, Banco Popolare di Verona. Banca di Vicenza, Italeasese, Unicredit, UBS, Mapei, Remax Italia, STMicroelectronics, Sapori Italia, Damiani Gioielli, Bliss Gioielli.
Selezione strutture alberghiere con cui ha collaborato nel campo degli eventi occupandosi di Catering, Cene di gala e Buffet:

- Saturnia, Terme di Saturnia SPA & Golf Resort

- Stresa, Regina Palace
- Monte Carlo, Fairmont
- Gardaland Hotel Resort
- Capri, Grand Hotel Quisisana
- Roma, Sheraton Parco de' Medici Rome Hotel
- Venezia, Hilton Molino Stucky
- Rimini, Grand Hotel
- Milano, Meliá
- Hotel Lago di Garda
- Cannes, InterContinental Carlton
- Saint-Vincent, Parc Hotel Billia
- Rapallo, Excelsior Palace Hotel
- Santa Margherita Ligure, Grand Hotel Miramare
- Cernobbio, Villa Erba
- Venezia, Isola di San Giorgio, Fondazione Cini
- Napoli, Castel Sant'Elmo
- Milano, Crowne Plaza
- Riccione, Hotel Mediterraneo
- Riccione, Atlantic Hotel
- Vaprio d'Adda, Villa Castelbarco

1995 - Fondatore e Amministratore Unico della Società IPERFILE SRL, Internet Service Providing e di servizi ed applicazioni per il WEB con il marchio VipeREG.com

2004-2013 - Fondatore e Amministratore Unico della Società METAPOLIS SRL, ricerca e sviluppo di tecnologie innovative per il Loyalty Marketing.

2003 - Apre il ristorante di Famiglia, presso il Castello di Donnafugata a Ragusa, Al Giardino di Bianca. Occupandosi di eventi e ristorazione con prodotti tipici del territorio.

2015

- Expo2015 Executive Chef del Cluster Bio Mediterraneo e Chef Ufficiale della Sicilia, con la gestione del Ristorante Sicilia e coordinando tutti i show cooking del palco del Cluster di 12 paesi del Mediterraneo: Grecia, Libano, Egitto, Tunisia, Algeria, Malta, San Marino, Albania, Serbia e Montenegro.
- Executive Chef del Ristorante “Mediterranean Food” presso il Cluster Bio Mediterraneo.

- Responsabile Ricerca e Sviluppo per la società TESTA 2.0 di Catania per la trasformazione conservazione del pesce azzurro e tonno rosso.
- Chef al Ristorante del Circolo velico di Kaucana a Marina di Ragusa.
- Executive Chef presso il Piper di Torre di Mezzo a Punta Secca in provincia di Ragusa

2016

- Executive Chef Zafran Restaurante presso Zafran Hotel a Donnalucata – Scicli (RG).
- Chef Manager presso la Scuola di Cucina Mediterranea NOSCO - Antico Convento dei Cappuccini Ragusa Ibla (RG).
- Consulente presso il Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

2017

- Executive Chef Zafran Restaurante presso Zafran Hotel a Donnalucata – Scicli (RG).
- Chef Manager presso la Scuola di Cucina Mediterranea NOSCO - Antico Convento dei Cappuccini Ragusa Ibla (RG).
- Consulente presso il Dipartimento della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia
- Progetta e realizza l’Osteria sul Mare a Punta Secca Pappappero interamente dedicata ai piatti del Commissario di Montalbano

2018

- Chef Ambassador per la Regione Sicilia al Summer Fancy Food di New York.

2019

- Executive Chef presso Sciakisciuka Ristorante internazionale di cucina mediterranea, zona Ticinese, Milano
- Executive Chef presso Nuovo Roncaccio (Como)

- Executive Chef presso il gruppo Yun Restaurant con il coordinamento di 15 ristorante Cinesi e Giapponesi (Lombardia)
- C presso Antico Caffè&Bistrò San Carlo al Corso, zona Duomo, Milano

2021

- Executive Chef per il ristorante Bistrot di Alta Cucina Pop Bellagioia presso il centro sportivo Eracle di San Fermo della battaglia di Gianluca Zambrotta

2022

- Executive Chef al Vota e Svota, progetto e realizzazione di Fish Sreet Food mediterraneo a Punta Secca (RG)
- Chef al Ristorante La Trela, Vercea (SO)
- Executive Chef “La Colonna” Trattoria Milanese, a Milano
- Chef Trattoria la Colonna Santa Maria della Porta Milano cucina milanese e lombarda
- Executive Chef presso A Musciara ristorante Punta Secca (RG)
- Executive Chef Antica Forneria di Recco, Portofino, Milano
- Direttore didattico scuola di alata cucina mediterranea Nosco, Antico Convento dei Cappuccini, Ragusa Ibla.

.

SEMINARI, EVENTI DI SHOWCOO

- Progetta e Promuove l'iniziativa CiaoEat.it un portale per la realizzazione di un ristorante diffuso nelle famiglie Italiane aderendo al circuito di sharing economy del Comune di Milano

KING E CORSI DI CUCINA

- Lancia il Marchio MEETmi in occasione dell'Expo 2015 di Milano per offrire servizi su meeting ed eventi.
- Fiera dell'Agriturismo a Milano "Gli Arancini di Salvo" degustazione e show cooking di arancini rivisitati.
- Workshop con cena e ricette "Il cibo degli Dei: percorso gastronomico tra culture alla ricerca della felicità e del benessere" presso CIBO' a Milano
- "Serata Lumbard" Serata con ricette tipiche Lombarde presso il Centro Ippico San Raffaele di Milano
- Detox. Seminario con dieta, ricette, prodotti e sapori è un corso pratico con degustazione per la presentazione di una dieta disintossicante di 7 giorni attraverso un'alimentazione sana e naturale. Presso SempreBIO di Milano.
- "Corso di Cucina raccontata sul Carciofo" Spazio Sirin di Milano
- Seminario e show cooking "Junk Food ovvero irresistibili schifezze". Mikamai Milano
- Impariamo a conoscerli meglio: Miglio, Quinoa, Amaranto, Bulgur e Tapioca. Corso di cucina e cena. Associazione Penelope Milano.
- Organizza la serata delle eccellenze della produzione enogastronomica della provincia di Ragusa e i Consorzi di tutela del Cerasuolo Docg di Vittoria il formaggio 'Ragusano Dop', l'olio Dop Monti Iblei e gli ortaggi di Vittoria.
- "Be Sicilian" great music, traditional flavours, real emotions" evento musicale gastronomico con "Vittoria Jazz Festival & Cerasuolo Wine" Francesco Cafiso Live Music free food and drink tasting from Ragusa Southern Sicily, EXPO Milano
- "I love Sicily" show cooking con percorso di degustazione di prodotti tipici siciliani. Expo2015.
- Organizza Women's Weeks all'Expo, nel Cluster Bio-Mediterraneo in collaborazione con ArtémiXx women co-atelier - organizzazione eventi per la condivisione e la promozione dei talenti delle donne - presenta l'evento "DOTE2015 Donne Talento Expo, women's talent for the world", attraverso un progetto di "co-cooking".
- Organizza e gestisce l'evento internazionale con 12 nazioni del mediterraneo "The mediterranean food" presso il Cluster BioMediterraneo di Expo2015

- Per il National Day della Santa Sede è Executive Chef per l'evento "Cibo e Pace" con Menù delle religioni Halaal, Kosher e Cattolica. Presso Expo2015 di Milano.
- Cooking show "I vini Siciliani d'Eccellenza" con abbinamenti dei piatti della cucina tradizionale Siciliana. Presso il Padiglione Sicilia Expo2015.
- Cooking show "I Grani Antichi Siciliani: Tuminia, Perciasacco, Russello e Maiorca" con degustazioni di ricette della cucina tradizionale Siciliana. Presso il Cluster Biomediterraneo Expo2015.
- Cooking show "Il pesce azzurro: tra tradizione ed innovazione" con degustazioni di ricette della cucina tradizionale Siciliana. Presso il Cluster Biomediterraneo Expo2015.
- Cooking show "Vitigni siciliani rari e cibi particolari. Degustazioni di vini, grappa e cioccolato di Modica". Presso il Cluster Biomediterraneo Expo2015.
- Per il Cluster Mediterraneo è Executive Chef per l'evento "La Festa della Pizza" Expo2015 di Milano.
- Executive Chef Expo2015 di Milano per l'evento dell'UNESCO "Terre dal cuore caldo".
- Show cooking "Erbe e frutti spontanei: la raccolta e l'utilizzo nella cucina popolare mediterranea" Università di Palermo, Expo2015.
- Cooking Show "I Formaggi Siciliani tra innovazione e tradizione" degustazione e ricette, Consorzio di Tutela della Vastedda della valle del Belìce DOP, Padiglione Biocluster Mediterraneo Expo2015 Milano.
- Per la Sicilia è Executive Chef per l'evento "Il Futuro della pesca nel Mediterraneo" con Menù di pesce e ricette della tradizione. Presso Expo2015 di Milano.
- Evento Internazionale "Il pesce azzurro: tra tradizione ed innovazione" con degustazioni di ricette della cucina tradizionale Siciliana. Presso il Cluster Biomediterraneo Expo2015.
- Per il Cluster Mediterraneo è Executive Chef per l'evento "La Festa del pane" Expo2015 di Milano.
- Per il Cluster Mediterraneo è Executive Chef per l'evento "La Cucina Mediterranea" presso il Padiglione Cinese Expo2015 di Milano.

- Executive Chef per Palazzo Italia nell'evento di chiusura di Expo2015, a cui partecipano i commissari di tutti i Padiglioni, realizzando un buffet a base di piatti tipici della tradizione siciliana.
- Scrive il libro di racconti di cucina "Arju e duçi" in corso di pubblicazione.
- Workshop con show cooking presso Eatitaly Milano dal titolo: "I Timballi tra la fame e l'abbondanza." La cucina siciliana di popolo e di nobili signori attraverso il progetto gastronomico del "timballo".
- Seminario presso il Corso di Formazione Assostampa "Il cibo racconta la storia ed i territori", Comiso (RG)
- Partecipa al Convegno sulla Cucina di Montalbano di Camilleri insieme al regista Alberto Sironi a Ragusa "Il valore simbolico del cibo".
- Organizza la "Cena della Pace" creando Il Menù delle tre religioni: un dialogo tra cucina Halaal, Kosher e Cattolica.
- Show Cooking con cena a Ragusa Ibla "Briciole di pane" menù tra la cucina baronale e quella popolare siciliana insieme al fotografo Peppino Leone.
- Convegno con cena, serata speciale per il Rotary "La cucina mediterranea internazionale" presso il Circolo Velico Kaucana di Ragusa.
- Evento "Tartare Carpacci, Chevice, Poke, Shushi e Sashimi. Viaggio tra i crudi del mondo". Piper, Ragusa.
- "Sigari Violino Sax e Champagne" Serata degustazioni con musica, Piper Ragusa.
- "Ferragosto di acqua, terra, fuoco". Private Party, Piper Ragusa.
- "Cous Cous Festival. Berbero, Tunisino e Libico un'oasi nel deserto". Piper Ragusa
- Cena e Show Cooking sul "Timballo del Gattopardo" povertà e ricchezza della cucina dell'800 nell'Italia Meridionale, Milano Ristorante L'ODI
- Cena e Show Cooking "La perversione del Cannolo", Milano Ristorante Desino Lento
- Cena e Show Cooking sul Nero d'Avola, Berlino, Ristorante BONTB
- Cena tematica "La signora Melanzana", Milano Ristorante l'ODI

- Salvo sono. Omaggio a Camilleri letture e ricette interpretate da Salvo Nicastro, ArcLinea, Milano
- CIBUS Parma 2021, cooking Show per Terravecchia legumi e Mater Land
- TUTTOFOOD Milano 2021, cooking Show per COALMA
- CBT: Corso di formazione Professionale per ristoratori 2021 Ragusa

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritieri, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000.
Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 31.12.96 n. 675.

Milano 01/09/2022

In fede
Nicastro Salvatore