



Chef

**MASSIMO  
CAMURATI**



*“Scopo del viaggiare è disciplinare l’immaginazione per mezzo della realtà e, invece di pensare come potrebbero essere le cose, vedere come sono in realtà.”*

### **Formazione ed esperienze professionali**

La figura professionale di Massimo Camurati, il “Prof.” è ben definita nel suo curriculum.

La sua passione principale; *viaggiare*.

Viaggiare in tutte le declinazioni possibili da sognare il viaggio a renderlo realtà sino a ritrasmettere emozioni profumi ed esperienze del viaggio stesso nei suoi piatti.

Linee semplici, pulite, essenziali, colori, particolari, tutto scelto con maniacale precisione per rievocare quei momenti e renderli vivi e tangibili mentre lo spirito corre verso un nuovo obiettivo ed una nuova meta.

Il *Viaggio* è una costante anche della sua carriera che inizia con due anni “fuori porta” a Milano come capo partita e prosegue come Chef da “Mauii” all’Argentina per poi fermarsi qualche anno alla “Panoramica” di Lorzè e passando da una stagione nella splendida Sardegna approda, per poi fermarsi diversi anni, al ristorante “Savoia” di Torino.

Padre di due splendide bimbe decide, dal loro arrivo, di dedicarsi ad un nuovo ramo del suo mestiere, l’insegnamento. Diventa formatore di tecnica della cucina presso “A.F.P. Colline Astigiane” - Agliano Terme (AT) che gli permette di fare orari più simili alle loro esigenze e di vedere l’evoluzione della cucina moderna attraverso gli occhi e la curiosità dei suoi giovani allievi.

### **Attività per Custom Food®**

Legato a Mario Ferrero da una profonda amicizia e da un’intensa collaborazione in cucina segue il progetto Custom Food® dalla sua nascita con interesse e, quando gli viene proposto, non solo è già pronto ad accettare la “sfida” del duello virtuale su YouTube ma ha già immaginato quale possa essere il suo personale contributo. Si mette subito all’opera per dare una sua interpretazione della rielaborazione dei gusti del passato rivisitati con lo sguardo al futuro e si rende disponibile per mettere le basi degli eventi “sul campo” chiamate Réunion. Ritornare a “creare” i piatti ravvivando i ricordi di viaggi lontani e senza il vincolo dei programmi scolastici è per lui uno stimolo intenso che non ha mai abbandonato completamente e la realizzazione del progetto nulla toglie né alla scuola né alla sfera personale anzi può solo arricchirla di nuove esperienze e soddisfazioni da condividere con i suoi ragazzi e con le sue bimbe.

Si occuperà quindi dei catering Custom Food®, della stesura e preparazione dei menù e del suo “ruolo” nei video pubblicati sul canale ufficiale di YouTube e mantenendo la figura del “Prof” dell’organizzazione e dello svolgimento dei corsi di cucina Custom Food®.

Ristorante "Come in Famiglia"  
Via Rosta, 23 - 10040 Rivoli (TO)  
Tel +39.011.4440002



[www.ristorantecomeinfamiglia.it](http://www.ristorantecomeinfamiglia.it)