



CHEF GIAN PAOLO BELLONI

MAESTRO DI CUCINA

NATO

Cavezzo (MO) il 25/01/1938 –

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- Self made man, entra in cucina già da giovane, e a soli 24 anni inizia a dirigere il ristorante di famiglia. Diventa lo chef-amico di grandi divi e personaggi della cultura, della politica e dello sport: come Frank Sinatra, Liza Minelli, Roger Moore, Luciano Pavarotti, Michael Gorbaciov, Papa Giovanni Paolo I, Papa Benedetto XVI e molti altri ...
- Ha ricevuto diversi attestati d'onore e di merito anche da importanti Capi di Governo in ogni parte del mondo tra i quali:
 - 1987 Attestato della Città di Los Angeles;
 - 1987 Auguste Escoffier conferitogli a Cannes nel palazzo del Festival, considerato il massimo riconoscimento gastronomico a livello internazionale, mai consegnato ad un italiano in terra francese;
 - 1988 riconoscimento dell'Accademia Italiana della Cucina e nello stesso anno il Premio Internazionale Gran Cordon D'Or del principato di Monaco;
 - 1989 l'attestato prestigioso di Ontario in Canada e quello della Federazione Italiana Cuochi di appartenenza al Collegium Cocorum, attribuibile solo dopo 25 anni di indiscussa e dimostrata alta professionalità;
 - 1990 riceve la Medaglia d'Oro Europea per i 50 anni di attività del ristorante, l'attestato di Leonberg (Germania) della Fédération Internationale Cuisinier exclusive d'Europe e l'intronizzazione ufficiale di Maitre Rotisseurs, Association Mondiale de la Gastronomie;

- 1991 il Governatore di Stato di Victoria e il Sindaco di Melbourne, lo nominano dopo un mese di permanenza in loco, speciale Ambasciatore della Città di Melbourne. Nello stesso anno riceve il Premio Internazionale Lumière;
- 1992 il Premio della Città di Genova per l'amore dimostrato alla città e ai genovesi nell'ambito delle Manifestazioni Colombiane;
- 1992 riceve il Diploma di Merito per la valorizzazione della Cucina Italiana, consegnatogli dal pastificio La Molisana in collaborazione con l'Associazione O.R.P.I.;
- 1993 viene nominato Cavaliere della Repubblica e successivamente Commendatore;
- 1993 viene nominato dai Produttori Golfo Tigullio Coldiretti "Ambasciatore del Golfo Tigullio nel Mondo";
- 1994 targa di riconoscimento conferitagli dagli Organizzatori della Settimana Gastronomica "Ciao Liguria" in Quebec;
- 1994 gli viene conferito il Cordon d'Or con il titolo di Gran Maestro dell'Accademia Gastronomica Italiana,
- 1997 riconoscimento da parte della C.C.I.A.A. di Genova, Ambasciatore della cucina italiana nel mondo;
- 1998 riceve il Nastro Verde ad Honorem dall'Associazione Sodalizio Amici del Basilico e del Pesto per gli indiscussi meriti e la qualificata collaborazione;
- 1998 Il Presidente della Repubblica Scalfaro gli conferisce l'onoreficienza di Commendatore;
- 2001 riceve il Premio "Penisola Sorrentina" conferitogli dall'Associazione Culturale "Il Simposio delle Muse" sesta edizione 2001, con la motivazione "anche un sapore è poesia";
- 2007 nominato Maestro di Cucina dalla Federazione Italiana Cuochi;
- 2007 riceve il Premio della Cucina Mediterranea conferitogli dalla Promo Salerno e dall'Accademia Barilla;
- dal 2007 Presidente Regionale della Federazione Italiana Cuochi regione Liguria,
- 2008 riceve il Premio "Piazza De Chavoli" rilasciato dalla Federazione Italiana Cuochi e dall'Associazione Cuochi Pisani;
- 2008 il Premio consegnato da "Pesto e Dintorni" Rassegna dedicata al condimento ligure per eccellenza
- 2009 riceve dal Dr. Arne Gjermundsen Ministro Consigliere della Reale Ambasciata di Norvegia a Roma, il riconoscimento di "Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia" con le seguente motivazione: perché

Gian Paolo Belloni,, attraverso la sua cucina rappresenta perfettamente l'essenza dello Stoccafisso.

- 2011 gli viene conferito le Disciples Escoffier Stella D'Oro al Merito Professionale;

E' inoltre docente della Scuola di cucina italiana per cuochi professionisti stranieri e titolare di corsi formativi per la Regione e per diversi Istituti professionali alberghieri in Italia e all'estero.

Nel Dicembre del 2008 ha aperto "La Cucina di Gian Paolo" un locale che si trova a Pieve Ligure (paesino ubicato subito fuori Genova nella Riviera di Levante), dove l'accento è posta soprattutto sulla qualità della cucina e dove Gian Paolo dà libero sfogo alla sua creatività.

Il suo motto è:

*"Cucinare è come comporre musica,
le note sono gli ingredienti,
la cucina è lo strumento,
i miei piatti ... le mie sinfonie"*

Quest'anno 2011 Gian Paolo Belloni ha raggiunto i 60 anni di attività..



Il nuovo locale a Pieve Alta

La Cucina di Gian Paolo Belloni

Cucinare è come comporre musica, le note sono gli ingredienti, la cucina lo strumento, i miei piatti ... le mie Sinfonie

Via M. Massone, 1 - 16030 Pieve Alta (Genova) Tel. / Fax 010 3460154 - Cell. 340 9280175 info@lacucinadigianpaolo.it (chiuso il lunedì)