

- Relatori -



Rubina Rovini

Chef

Rubina Rovini nasce in Toscana nel 1981.

Ha una grande tradizione gastronomica alle spalle: madre pugliese e padre toscano le trasmettono, sin da piccola, l'arte della tavola come momento di convivialità.

Ex ballerina classica professionista, impara a conoscere e trattare il cibo e le sue proprietà, coltivando una sana educazione alimentare che la porterà naturalmente a ricercare nei suoi piatti l'equilibrio, il gusto e la bellezza.

Inguaribile gourmand inizia a studiare, da adolescente, le tecniche e i processi di trasformazione degli alimenti, avvicinandosi sempre più alla cucina professionale. Nonostante il percorso di studi la porti verso il settore finanziario, Rubina decide in età adulta di abbandonare la certezza del lavoro in ufficio per inseguire il suo sogno: comunicare attraverso il cibo. Approfondisce con impegno e dedizione il suo percorso in cucina, dagli attestati di base all'accademia di Alta Cucina Cordon Bleu, sino all'ingresso nella MasterClass della quinta edizione di MasteChef Italia. Concorrente agguerrita e temuta per la sua forte tempera, riscuote la stima e l'ammirazione del pubblico, tanto da essere definita la vincitrice morale del programma.

Il sogno si realizza: quella che era una semplice passione diventa la sua professione.

Con orgoglio entra a far parte della brigata di **Villa Crespi**, a fianco di Chef **Antonino Cannavacciuolo**, e collabora al progetto Coach Kitchen insieme alla Stella Michelin **Filippo Saporito**.

Oggi Rubina è **Personal Chef, Brand Ambassador, food consultant ed Executive Chef**, in Italia ed all'estero.

A maggio 2017 esce il suo primo libro, **"Si salvi chi cucina!"**, casa editrice Centauria.

Genuina e determinata, lavoratrice instancabile, eclettica ed innovativa, è promotrice della sua idea di cucina SMART.

Chef e donna di carattere, è anche mamma affettuosa e presente nella vita del piccolo Vittorio, il suo Grande Amore.

Per approfondimenti: <https://www.rubinarovini.com/>