



## PAOLO GHIBAUDO

### Profile

Lo Chef Paolo Ghibaudò vanta un percorso professionale costellato da collaborazioni con alcuni dei più grandi nomi dell'alta ristorazione italiana: ha accumulando esperienze di altissimo livello che oggi condivide con passione come docente esterno presso ICIF.

La sua carriera inizia in Piemonte in realtà di caratura internazionale come il "Combal Zero" di Davide Scabin (2 stelle Michelin), noto per la sua cucina innovativa e sperimentale, approdando poi a "Piazza Duomo" di Enrico Crippa, fiore all'occhiello della ristorazione italiana con 3 stelle Michelin (dove ha anche svolto il ruolo di trainer), per poi giungere all'interno dello storico ristorante "Ca' Vittoria" di Tigliole d'Asti (1 stella Michelin).

Selezionato nel 2015 per rappresentare l'Italia all'Expo Milano presenziando all'interno del Padiglione Slow Food, ha inoltre lavorato presso il "Cannavacciuolo Bistrot" di Novara dove ha ricoperto il ruolo di Chef de Partie e successivamente di Sous Chef, dimostrando capacità di gestione, leadership e cura per i dettagli.

Esperto della partita carni, si distingue per la padronanza tecnica, la sensibilità nei sapori e l'approccio organizzato al lavoro in cucina. È in grado di trasferire ai giovani chef non solo competenze pratiche, ma anche l'etica e la disciplina necessarie per eccellere nel mondo della cucina professionale.

Dal 2025 collabora attivamente con ICIF come chef docente esterno, portando all'interno dell'Istituto la sua esperienza stellata e contribuendo alla formazione dei futuri ambasciatori della cucina italiana nel mondo.

