



manager crew LAILA MANNINO

*L'impronta digitale di Laila, è contenuta nel suo "mantra" ispirato al pensiero di A. Einstein;
"Non ho particolari talenti, sono soltanto appassionatamente curioso"*

Esperienze professionali

Mossa da questo istinto segue il percorso umanistico con il Liceo Classico e poi nell'estate del '97, un vero e proprio colpo di fulmine, un lavoro che le calza a pennello e che incontra in una stagione iniziata per gioco sul lago d'Avigliana presso il "Nord Nord Ovest Cafè", cremeria e cocktail bar.

Nei successivi tre anni segue tutti i corsi necessari; REC, corso di Gelateria Artigianale e corso di Barman, che fanno di lei la Capo Barista nel giro di 13 mesi.

Nel 2000 decide di imbarcarsi in una nuova avventura entrando a far parte dello staff del Ristorante "L Galantom" di Fiano torinese, qui le si apre un nuovo mondo ed i numerosi anni di attività dell'azienda e l'esperienza dei suoi componenti sono un terreno fertile su cui radicare le sue nuove conoscenze.

Inizia con un anno e mezzo in cucina al fine di conoscere le dinamiche del servizio dalle retroguardie e scoprire tutti i nomi delle erbe e dei fiori che accompagnano le pietanze e poi entra in sala e si occupa del servizio e dell'accoglienza dei clienti ed in particolare degli sposi, nel ristorante si occupa di ogni particolare; dalla mise, alla composizione dei centrotavola etc. Contemporaneamente segue corsi di decorazione e arte della tavola con fiori freschi e secchi continuando ad attingere dalle esperienze disponibili.

Nel 2007 sente che è ora di mettere in pratica quanto scoperto fuori da una realtà ormai familiare e sente il bisogno di applicare il suo bagaglio in un ambiente ancora non esplorato, si trasferisce a Torino dove dopo una carrellata di prove in alcuni ristoranti di prestigio della città (tra cui "Caval de Bronz") trova ciò che cercava; un ristorante con un passato importante, uno Chef con una stella Michelin in un cassetto ed una capacità di reinventarsi fuori dal comune ma non solo, un ristorante che ha tra le sue attività il Catering che Laila non ha ancora sperimentato!

Entra nello staff del Ristorante MicaMale e del suo Catering Savoia come nuovo terreno di esplorazione ed in meno di un anno si fa strada diventando la responsabile del servizio serale del ristorante e del servizio di Catering.

Ispirata da una profonda ammirazione per lo Chef (che diventerà il suo compagno per la vita) Laila individua un nuovo pensiero a cui ispirare il suo percorso professionale:

"condividi il cammino con quelli che sostengono: anche se siamo arrivati fin qui dobbiamo proseguire. Sanno che bisogna sempre spingersi oltre orizzonti conosciuti. (P.C.)

Da qui un viaggio di tre mesi a Miami, due anni presso la "Locanda della Maison Verte" a Cantalupa, un intenso anno e mezzo dedicato alla nascita del primo figlio tutto "spingendosi oltre" e tutto con Mario Ferrero così anche per l'apertura del Ristorante "In Famiglia" di Rivoli del quale è titolare dal 2013 ed in parallelo per tutto il lavoro di preparazione e per così dire "sul campo" al fine di contribuire a dare vita al progetto "Custom Food®"... un contenitore di tante esperienze rielaborate e reinterpretate non solo nell'avanguardia culinaria ma anche per tutto ciò che concerne il servizio e la presentazione in sala.

Attività per Custom Food®

Oltre a mettere a vostra disposizione le sue competenze professionali, alle quali sta aggiungendo un ennesimo tassello frequentando il terzo ed ultimo livello del corso da "Sommelier AIS", Laila avrà il compito di accompagnarvi fino al punto in cui le vostre necessità e le vostre caratteristiche andranno a fondersi con Custom Food® facendo del vostro evento non solo un giorno unico ma soprattutto il "vostro giorno unico" assolutamente customizzato.



www.customfood.it
customfood.it@gmail.com +39.389.1863158