

CUOCA

**Aniensis Romilia
Famia**

18/06/116
Via Vitellia 12
Roma

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da febbraio **136** **Dulciarius di Florens**
A dicembre **136** Cuoca
Roma Compiti svolti:
-Preparazione di dolci.
Specialità: adipata

Da aprile **138** **Domus di Gaianus**
A luglio **140** Cuoca
Roma Compiti svolti:
-Preparazione di diversi banchetti con numerose
portate

Da marzo **142** **Domus di Narcissus**
A marzo **143** Cuoca
Roma Compiti svolti:
-Preparazione di dolci destinati ai banchetti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Ho appreso tutto quello che so da mio padre e mia madre, famosi cuochi che mi hanno sempre portato con loro. Per cui ho avuto la possibilità di sperimentare fin da bambina e adesso riesco a gestire qualunque situazione.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

PROFILO

Sono una cuoca esperta, con una grande passione per la cucina che ho da quando sono bambina. Ricorro sempre ingredienti particolari e cerco di procurarmeli da aziende vicine per assicurarmi personalmente della loro qualità. Creo piatti prendendo ispirazione dai diversi luoghi in cui sono stata, formando composizioni nuove ed esotiche.

LINGUE

Latino **Madrelingua**

SPECIALITA'

Le mie specialità sono dolci e salse. I mie piatti speciali sono il savillum e il garum. Il savillum è una specie di libum dolce. Preparazione: pestare in un mortaio 2 libbre e mezzo di formaggio [fino a quando sarà schiacciato omogeneamente] aggiungere mezza libbra di farina selibra, un quarto di libbra di miele e 1 uovo. Ingrassare con olio un piatto concavo di terracotta e versare sopra l'impasto. Coprire con un coccio e cuocere. A cottura terminata, coprire con miele e spolverare con semi di papavero, quindi rimetterlo nel piatto [coperto col coccio] a scaldare per poco tempo. La ricetta del garum è segreta. Si tramanda nella mia famiglia da generazione in generazione e per questo non posso dividerla.