



Donne Testimonial

Nome Cognome

Federica Suban

Professione

Ristoratrice

Il mio percorso professionale

Nata a Trieste il 21 novembre '66. Da sempre partecipa alla vita del ristorante , spaziando già adolescente tra le preparazioni in cucina e la gestione della sala. Dopo aver completato gli studi superiori intraprende a pieno ritmo il lavoro al ristorante occupandosi della organizzazione della sala e della cantina che continua a gestire grazie anche alla formazione e all'ottenimento del diploma di sommelier professionista. Dopo alcuni anni per soddisfare il desiderio di sperimentare la creatività in cucina si occupa della rivisitazione delle vecchie ricette della tradizione di famiglia. Un perfetto mix tra la cucina del territorio e le influenze della vicina Slovenia e Austria che esporterà in alcune manifestazione in giro per il mondo. (1986 Parigi Hotel InterContinental; 1989 Zagabria Hotel InterContinental; 1990 Abidjan Costa D'Avorio Hotel InterContinental; 1994 Francoforte Hotel Hilton) Significativa la partecipazione alla realizzazione di una cena di gala al ristorante Rex di Los Angeles assieme ad altre 10 donne chef italiane, esperienza poi ripetuta al Ritz Carlton di Hong Kong. Attualmente oltre alla gestione del ristorante di famiglia si occupa di formazione e corsi presso alcuni istituti alberghieri della regione