
DAVIDE DI CORATO

Curriculum vitae

Davide Maria Di Corato, torinese, giornalista professionista, ha cominciato l'attività giornalistica come free lance agli inizi degli anni '80, specializzandosi in eno-gastronomia. Dopo le prime esperienze come ispettore e come cliente segreto per alcune guide gastronomiche, attiva collaborazioni con rubriche fisse con numerose testate del settore. Tra queste si ricordano: Pubblico Esercizio, Il Codice della Cucina Italiana, Ristorazione Professionale Italiana, Civiltà del Bere, Corriere Vinicolo, Enotria. Con il magazine Hotel Business & Management, poi trasformato in Pianeta Hotel, ricopre il ruolo di ispettore per il premio Hotel of the Year. Dal 1993 diventa collaboratore fisso per lo storico mensile Bargiornale. Dal 2000 sino ad aprile 2005 è inviato speciale e poi caporedattore del mensile Fuoricasa. Nel 2005 diventa direttore responsabile del mensile HO.RE.CA. Magazine, giornale dedicato al mondo della ristorazione edito da Cucina & Vini Editrice. Lascia la direzione nel 2010 per diventare direttore responsabile di CHEF, edito dalla Guido Veneziani Editore. Nel febbraio 2013 lascia la GVE. Nel corso della sua carriera professionale, vanta anche numerose partecipazioni a trasmissioni televisive, tra le quali Metropolitan e la Prova del Cuoco, nonché collaborazioni con giornali come Il Sole 24 Ore, Capital, Tuttofondi, Apicius, Guida dei Ristoranti dell'Espresso e altri ancora. Dal punto di vista editoriale non mancano libri come Salumi e Vini, edito dalla Bibliotheca Culinaria, con il quale nel 2001 ha ottenuto l'Awards dall'International Cookbook Review nella sezione dedicata agli abbinamenti; Guida ai salumi italiani, edito da Idealibri. Nel 2000 contribuisce alla realizzazione della nuova edizione della Turismo Gastronomico in Italia, edita dal Touring Club, ripubblicata poi a

fascicoli dal Corriere della Sera. Nel 2003 cura la guida Il Vino a Tavola, edita dal Touring Club Italiano, Formaggio & Vino 2, edito dalla Biblioteca Culinaria. Sempre nello stesso anno partecipa insieme ad altri autori alla realizzazione dell'opera Vini, edita da De Agostini. Nel 2008 è coautore dell'opera L'Enciclopedia della Cucina Italiana, nata dalla collaborazione tra l'Editrice Quadratum e Rcs. Nel 2011 è coautore del saggio I primi che hanno fatto l'Italia. Due anni più tardi scrive le prefazioni nei libri Grandi ristoranti & Grandi Chef, edito da Giunti, e 041 Fabio Baldassarre, edito da FreeMedia. Da sempre cresciuto nel mondo della ristorazione, frequentando sia in privato sia professionalmente moltissimi cuochi celebri e non che gli hanno trasmesso passione, tecniche e cultura, decide di lasciare la sala del ristorante per mettersi in gioco e passare in cucina. Il suo debutto è nel 2012 presso il ristorante San Martino di Scorzé, con lo chef Raffaele Ros (1 stella Michelin). Qualche mese dopo dà vita insieme all'ex direttore della Guida Michelin Fausto Arrighi, e al presidente di Relais & Chateaux Italia, Vincenzo Bianconi, all'evento Chef's Adventure, www.chefsadventure.it, e al Flying Ceff Tour. Una tournée in giro tra i migliori ristoranti e alberghi italiani. Attualmente segue la Casa del Gelso - The House of Pairings, della Cantina Valle de'Acate, ad Acate (RG), dove propone vini in degustazione in abbinamento ai preparazioni create ad hoc. Inoltre è consulente di Giallo Zafferano Shop, nella rubrica Consigli stellati nonché collaboratore del blog <http://blog.gourmio.co.uk/> all'interno del sito inglese Gourmio.co.uk