

Ramponi Pietro Leopoldo Curriculum

Ramponi Pietro Leopoldo nato a Bolca il 12 settembre 1955

Il papà, maestro elementari e la mamma albergatrice (aveva l'albergo Stanghellini in centro a Bolca)
Sposato felicemente da 40 anni, ho un figlio Alessandro che lavora con me in cucina con la mamma Marina.

Diploma di Perito Grafico, lavoro che ho fatto per pochissimo in quanto innamorato del ristorante.
Per fare esperienza e umilmente apprendere il mestiere giro da Milano, Venezia e Londra nei migliori Ristoranti, nel 1975 ritorno a Verona e lavoro presso la bottiglieria Corsini, dove imparo molto su vini e liquori. Nel 1980 apro il mio primo locale l'Osteria Merci in via San Pietro Incarnario Verona.

Ho 4 collaboratori

Questo locale è stato per moltissimi veronesi la meta preferita, locale nuovissimo come idee di lavoro, nascono i primi panini con gli abbinamenti alla birra e non solo.
propongo il Soave, il Durello, il Custoza ed il Lugana come grande aperitivo in sostituzione del Pinot grigio, del Mateus e del Verduzzo vini che andavano per la maggiore senza però mai valorizzare il Nostro vino.
Nel 1985 inauguro il Leon d'Oro unico nel suo genere, in Via Pallone,1 Verona. 10 collaboratori
Nel 1990 prendo la trattoria al Bersagliere locale storico in centro città di Verona dove ancora adesso lavoro con molta soddisfazione. 5 collaboratori

Ho rappresentato Verona con la cucina ed i suoi vini al Parlamento Europeo, a Palazzo Grassi a Venezia e ancora, Torino, Roma, Città del Messico, Monbay, Norimberga, Monaco, Linz, Bucarest, Warsavia, Stoccolma, New York. Attualmente sono Presidente dei Ristoratori di Verona.

Sommelier professionista dal 1977

Cavaliere dello SNODAR dal 1998 (Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto)
Cavaliere del Bon Cuciar, Cavaliere del radicchio rosso di Verona e Spadarino di Soave. Raro veronese nella storia ad essere accolto nell'ordine "Chevaliers du Tastevin" confraternita nata nel 1934 in Bourgogne la regione francese tra le più famose al mondo per la produzione di vini di grande qualità, sede della confrerie il castello di Clos de Vougeot. Chevaliers de la Confrerie de Champagne,

Assaggiatore ufficiale ANAG (Associazione assaggiatori grappa)

Assaggiatore ufficiale Whisky diploma avuto nel 1993 a Inverness Scotland

Con la trattoria siamo con il massimo riconoscimento di Slow Food Chiocciola da 11 anni.

Vice Presidente Nazionale di "Arte in Tavola", Associazione Maestri di Ristorazione e Ospitalità

Sports:

1000 e 3000 campestre fino a 15 anni poi nel 1980 sostengo e fondo il football Americano con i Redskins Verona, grande tifoso di sport motoristici nel 1985 inizio la bellissima avventura con le quattro ruote dove corro per 12 anni nei maggiori campionati italiani come navigatore, dove vinciamo 2 titoli italiani con La Ford Sierra e la Ford Escort, vari assoluti con Lancia e Ferrari.

Attualmente sostengo i ragazzi e le ragazze dell'volley Verona infatti proprio presso la trattoria c'è la sede del Fans Club Verona Volley.

Novità nel 2019 fondo la Confraternita del Lesso e della Pearà

Grazie, un Cordialissimo Saluto

Pietro Leopoldo Ramponi