

**FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE****INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	Pietro D'Alessio
E-mail	pietro.dalessio@unipr.it

<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>	
Date (da – a)	2012-2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pietro D'Alessio
Tipo di azienda o settore	Ristorazione ed agroalimentare
Tipo di impiego	Consulente e intermediario
Principali mansioni e responsabilità	Consulenza per avvio, sviluppo ed allestimento di aziende F&B e commercio import-export di prodotti agroalimentari (aree Italia, Svizzera e Sudafrica).

Date (da – a)	a.a. 2019/2020, 2018/2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (ex Scienze degli Alimenti)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Professore a contratto
Principali mansioni e responsabilità	Docenza. Titolare dell'insegnamento 'Metodologie di degustazione critica', corso di Scienze Gastronomiche.

Date (da – a)	a.s. 2019/2020, 2018/2019
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto professionale alberghiero 'MAGNAGHI-SOLARI'- Salsomaggiore Terme (PR)
Tipo di azienda o settore	Scuola media Superiore
Tipo di impiego	Professore a contratto
Principali mansioni e responsabilità	Docenza. Titolare dell'insegnamento 'Laboratori enogastronomici per la ristorazione – Sala vendita', classe B021.

Date (da – a)	aa.aa. 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (ex Scienze degli Alimenti)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Professore a contratto
Principali mansioni e responsabilità	Docenza. Titolare dell'insegnamento 'Prodotti e cucine del mondo', corso di Scienze Gastronomiche.

Date (da – a)	aa.aa. 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (ex Scienze degli Alimenti)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Professore a contratto
Principali mansioni e responsabilità	Docenza. Titolare dell'insegnamento 'Storia dei prodotti tipici italiani e dei distretti agroalimentari', Master COMET, Università degli Studi Parma.
Principali mansioni e responsabilità	Docenza/formazione in cicli seminariali "Restaurant business & marketing" e "Tendenze nella ristorazione del futuro", Master in Store Management

Date (da – a)	aa.ss. 2010/2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Prue Leith International Chefs Academy, Centurion, Pretoria, Sudafrica.
Tipo di azienda o settore	Scuola internazionale di cucina
Tipo di impiego	Docente e Organizzatore eventi

Principali mansioni e responsabilità	Docenza nei moduli di “Storia e cultura dell’Alimentazione” e “Gastronomie regionali, prodotti e vini tipici italiani”. Organizzazione e coordinamento di eventi culturali e partnership in ambito enogastronomico (Scuola internazionale di cucina ALMA di Colorno, Parma ed Istituto italiano di cultura, Pretoria, Sudafrica).
--------------------------------------	--

Date (da – a)	2005-2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ditta “Gastronomika” di Pietro D’Alessio
Tipo di azienda o settore	Import-export di prodotti enogastronomici
Tipo di impiego	Imprenditore
Principali mansioni e responsabilità	Gestione ed organizzazione aziendale; marketing, importazione ed esportazione di prodotti enogastronomici.

Date (da – a)	a.s. 2003/2004
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IAL Emilia Romagna, Parma
Tipo di azienda o settore	Istituto Addestramento Lavoratori
Tipo di impiego	Formatore
Principali mansioni e responsabilità	Progettazione attività didattiche e docenza in modulo “Abbinamento cibo e vini” in corso di formazione per Operatori di servizi ristorativi.

Date (da – a)	1983 – 2004
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante “Angiol d’Or”, Parma; Ristorante “Canova”, Starhotel du Parc (ex Baglioni), Parma; Punti vendita Gruppo ‘RistoChef’ presso aeroporti di Parma, Malpensa e Genova; Ristorante “CasaNova”, Capri; ‘The Rainbow Room’, New York City.
Tipo di azienda o settore	Ristorazione ed ospitalità
Tipo di impiego	Responsabile aziende di ristorazione
Principali mansioni e responsabilità	Gestione e direzione, formazione ed addestramento personale, organizzazione risorse umane e servizi.

<b>PARTECIPAZIONI A CONVEGNI E CONFERENZE</b>	Relatore a Convegno presso Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche - BRESCIA, 15 marzo 2019 – Titolo dell’intervento: <b>DIVERSEATALY</b>
	<i>UNIVERSITY SUMMER SCHOOL 2018</i> - CAST Alimenti, Brescia, giugno 2018. Titolo dell’intervento: Cooking Lab – Dietro il piatto, le dinamiche alimentari.
	Relatore al Convegno “I grani antichi italiani, oggi” - Vinitaly, Verona, aprile 2018. Titolo dell’intervento: “I grani antichi italiani tra Storia e Gastronomia - Una questione di semi e coscienza”.
	Relatore alla <i>Troisième Conférence Internationale d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation</i> , Tours, Francia, 2017. Titolo dell’intervento: “ <i>Insects à la carte</i> , Ento-gastronomy a new frontier for Europeans’ tastes”.
	Moderatore e relatore nei seminari interfacoltà a cadenza annuale “ <i>Entomophagy World – Insetti a Tavola</i> ”, Università di Parma, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018.
	Relatore alla Conferenza “Women and Food”, University of Pretoria, Pretoria, S.A., 2012. Titolo dell’intervento: “Women’s fashion and food”.
	Partecipante a cicli di seminari sulla redazione di testi per attività di ricerca, University of South Africa, Pretoria, Sudafrica, 2011/2012.
	Relatore al Convegno internazionale “Tradurre l’Italia in Africa”, University of South Africa, Pretoria, S. A., 2011. Titolo dell’intervento: “Cucina italiana <i>Made in Asmara</i> - Il ‘meticcio alimentare’ tra i cibi italiani ed eritrei. Come nasce e cosa rimane?”

<b>FORMAZIONE UNIVERSITARIA</b>	
Date (da – a)	aa.aa. 2008/2009 e 2009/2010
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi di Bologna, Università di Barcellona (Spagna) e Università di Tours (Francia).
Titolo conseguito	Specialista in Storia e Cultura dell’Alimentazione. Diploma di Master internazionale biennale in Storia e cultura dell’Alimentazione.
Titolo della tesi	Fisiologia del ristorante ovvero dietro la tavola. Analisi storico-socio-economica del ristorante moderno e delle sue dinamiche - Origini, sviluppi e prospettive del fenomeno.
Date (da – a)	a.a. 2007/2008
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Reims, Francia.
Titolo conseguito	Diploma universitario in Arti e Mestieri della Tavola DUGGAT
Titolo della tesi	<i>‘RestaurAction’ – Development of the Restaurant’s Scenes and innovative solutions for the III Millennium.</i>

Date (da – a)	aa.aa. 2004/2005 – 2006-2007
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma.
Titolo conseguito	Diploma di Laurea in Scienze Gastronomiche
Titolo della tesi	‘Il ristorante ed il cliente tra tradizione ed innovazione’.

<b>FORMAZIONE SCOLASTICA</b>	
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto “Magnaghi”, Salsomaggiore (PR).
Titolo conseguito	Diploma di Tecnico dei servizi ristorativi.
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto “Axel Munthe”, Anacapri (NA).
Titolo conseguito	Diploma di maturità professionale.

<b>COMPETENZE LINGUISTICHE</b>	ITALIANO: Madrelingua.
	INGLESE: Livello C1 del QCER, Certificazioni TOEFL e TWE, Centro Linguistico d’Ateneo, Università Studi Parma.
	FRANCESE: Livello B2 del QCER, Attestato Cambridge School, Parma.
	SPAGNOLO: Livello B1+ del QCER, Attestato Centro Territoriale Permanente, Ministero della Pubblica Istruzione, Parma, 2007.
	TEDESCO: Livello B1 del QCER.
	AFRIKAANS: Livello A1 del QCER, Certificato University of South Africa, Pretoria, S.A.

<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b>	Attestato “ImpareRete” per la gestione multimediale a distanza di corsi di formazione e pubblicazione su piattaforme on-line, Università degli Studi Pisa, CTP Parma e CIOFS Parma, 2007.
	Uso pacchetto Microsoft Office e software gestionali PC e MAC.
	Uso piattaforma Moodle.

<b>AREE DI INTERESSE</b>	Alimentazione estrema. Ricerca in corso sulle abitudini alimentari dei Boscimani del Kalahari.
	Meticcio culinario. Ricerca in corso sulla cucina italiana in Sudafrica.
	Entomofagia. Critica gastronomica. Cucine etniche.

---

<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	
	Membro consultore dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Parma, 2012.
	Vice-Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Johannesburg, Sudafrica, dal 2009 al 2012.
	Redattore di articoli a tema enogastronomico per il settimanale italo-sudafricano "La Voce", Johannesburg, Sudafrica, 2011, 2012.
	Ausiliario Corpo Nazionale Vigili del Fuoco, Roma e Capri (NA), 1981-1982.
	Patenti A e B.

Parma, dicembre 2019

**Pietro D'Alessio**