

CURRICULUM

Svolge l'attività di ricerca nel campo della storia della enogastronomia. Ha fatto parte di un gruppo di lavoro per lo studio e ricerca sulla cultura e sulle tradizioni rurali e alimentari delle Marche presso l'Università di Urbino presieduta dal prof. Anselmi.

E' stato Vicepresidente nazionale dell'Associazione italiana sommelier.

È stato direttore del Centro Studi Marche dell'Accademia italiana della cucina e del Centro studi dell'Accademia Italiana del tartufo.

Ha scritto ed è coautore di alcuni libri di gastronomia e di storia della gastronomia italiana con particolare riferimento all'origine dei piatti, delle tradizioni, del folclore, della tipicità, dei vini, dei distillati e dei liquori:

- Antologia della cucina popolare;
- La cucina delle Marche;
- Una tipica cucina regionale: storia della gastronomia e dei prodotti tipici dell'Alta Valle dell'Esino;
- Il sommelier nozioni generali;
- Enografia nazionale;
- Merceologia degli alimenti e metodologia dell'abbinamento cibo-vino
- I tesori di S. Giovanni D'Asso: il tartufo
- Le Marche da bere: la cucina del pesce – la cucina della carne – la cucina della pasta – la cucina delle verdure – i salumi marchigiani 3000 anni di storia – i dolci delle Marche 3000 anni di storia, il tartufo in cucina, in sala, in abbinamento.
- Lo zafferano storia, caratteristiche e in cucina

Per conto dell'Accademia italiana della cucina ha curato i capitoli relativi alle Marche dei seguenti libri pubblicati da Bolis edizioni: riso, salse e condimenti, la cucina del riuso, il pesce, i formaggi, l'orto, torte dolci e salate.

E' coautore di alcuni libri di testo dell'Associazione italiana sommelier, la cui didattica è stata approvata dal Ministero della Pubblica Istruzione, che sono utilizzati nei corsi di formazione professionale per Sommelier e da alcuni Istituti alberghieri.

Ha collaborato e collabora con riviste con articoli e saggi nelle tematiche storico – enogastronomiche.

E' autore dei testi del CD-ROM Enoteca Italia, enciclopedia multimediale del vino italiano, dell'abbinamento cibo-vino, della cucina regionale italiana e della professione del sommelier, utilizzato anche in numerosi Istituti e scuole alberghiere.

E' stato docente esterno per l'abbinamento cibo-vino e l'analisi sensoriale in appositi corsi organizzati dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Ancona insieme all'Ais Marche.

E' relatore Ufficiale nei Corsi di formazione professionale dell'AIS da circa 30 anni per le materie storia della gastronomia, gastronomia regionale, abbinamento cibo-vino ed è iscritto al ruolo dei degustatori Ufficiali AIS.

Ha presentato in Italia e all'Estero i vini, la cucina e i prodotti tipici italiani, nonché i loro abbinamenti (Lisbona, Copenaghen, Munchen, Francoforte, Stoccarda, Principato di Monaco ecc.)

È ideatore e presiede le giurie dei numerosi premi enogastronomici per l'Ais Marche e l'Accademia italiana della cucina per il miglior piatto abbinato ad un vino marchigiano; riferiti a formaggio di Fossa – Casciotta di Urbino – carni bovine marchigiane – salumi var – agnello di razza fabrianese – oliva ascolana del piceno – ostriche dell'Adriatico, tartufi bianchi ecc...

È consulente enogastronomico e collabora da 30 anni con il Comune di S. Giovanni d'Asso (-Montalcino) per gli assaggi guidati di vari alimenti e in particolare del tartufo bianco delle Crete nell'ambito della mostra-artigianato nazionale del tartufo delle crete senesi.

Ha ideato e dirige un laboratorio enogastronomico di ricerca sull'abbinamento tartufo bianco – piatti della cucina tradizionale Toscana denominato: "Il ricco tartufo sposa la povera cucina e... vissero felici e contenti".

Ha ideato e presiede la giuria del Premio annuale Sapori senesi per il miglior pecorino della provincia di Siena giunto alla 27esima edizione e ha fornito alla provincia di Siena e al Consorzio di tutela le schede di analisi sensoriale del Pecorino per l'ottenimento della D.O.P. Terra di Siena.

Ha predisposto tutte le pratiche per l'ottenimento di alcune DE.CO. Comunali marchigiane.

Ecc...

Fabriano, 30 ottobre 2019