

ALLEGATO 3

CURRICULUM VITAE – FATTIBENE NICOLA

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

NICOLA FATTIBENE

Data di nascita

[REDACTED]

Luogo di nascita e cittadinanza

[REDACTED] – cittadinanza Italiana

Indirizzo di residenza

[REDACTED]

Codice Fiscale

[REDACTED]

Domicilio

[REDACTED]

Telefono cellulare

[REDACTED]

Indirizzo posta elettronica

[REDACTED]

Indirizzo Pec

[REDACTED]

Incarico attuale

Imprenditore e consulente in gestione delle filiere alimentari

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)

Dal 09/2002 al 06/2007

• Nome e tipo di istituto
di istruzione o formazione

Liceo Linguistico Statale "Carlo Troya", Via R. Sanzio 1 Andria (BT)
76123

• Qualifica conseguita

Diploma di Maturità, votazione 100/100 (cento/centesimi)

• Date (da – a)

Dal 09/2009 al 03/2013

• Nome e tipo di istituto
di istruzione o formazione

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)

• Qualifica conseguita

Dottore in Scienze Gastronomiche votazione 110/110 e lode, tesi dal
titolo: "Le cucine e i cibi di strada" – Relatore prof. Antonio Montanari

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Dal 11/2010 al 12/2011

• Nome e indirizzo del datore di
lavoro

"Banca del Vino" S.c.a.r.l, Pollenzo, Bra 12042 (CN)

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Museo – Mercato incentrato sulla valorizzazione del settore enologico
 Collaboratore e Guida per tour didattici e degustazioni

Conduzione di tour di visita dell'azienda, formazione, organizzazione e conduzione di degustazioni, vendita prodotti e ausilio all'acquisto.
 Divulgazione di cultura gastronomica e di turismo esperienziale.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 09/2013 al 08/2014

Eataly Distribuzione S.r.l, Piazzale 12 Ottobre 1492, 00154 Roma RM

Mostra – Mercato delle migliori produzioni enogastronomiche d'Italia
 Collaboratore e Assistente del Retail Manager di Eataly Roma

Lavoro presso vari reparti della struttura, supporto ai manager di piano e alla direzione commerciale, supporto alla ridefinizione di processi produttivi e all'ufficio qualità e formazione interna ai responsabili di reparto. Supporto alla vendita.

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 03/2015 – In corso

EFFEEMME S.N.C. DI MATTEDI CARLOTTA & C., Via della Belina 20, Sopramonte (TN)

Negoziato di specialità alimentari, gastronomia da asporto e ristorante a km 0

Titolare

-Responsabile rapporti con i fornitori, responsabile acquisti e gestione del reparto vendita.

-Referente di una rete locale di produttori di qualità e responsabile dei rapporti con enti ed istituzioni locali per la creazione di eventi enogastronomici ed interculturali.

-Referente attività di partecipazione agli eventi esterni della società.

-Consulente sana alimentazione quotidiana.

-Organizzazione di eventi e corsi sull'alimentazione, sulle scelte alimentari e sulla consapevolezza nella gestione del bilancio alimentare.

ESPERIENZE E RUOLI PRINCIPALI

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo dell'Ente
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 04/2017 al 04/2021

Slow Food Trentino Alto Adige, Via Vannetti 8 Isera (TN)

Movimento e Associazione internazionale per la tutela e la valorizzazione della biodiversità

Membro del Direttivo Regionale

-Dirigente responsabile delle attività nella città di Trento;

-Membro fondatore e collaboratore tecnico del progetto "Nutrire Trento" di Food Policy Urbana del Comune di Trento;

-Collaboratore alla sottoscrizione da parte del comune di Trento del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), protocollo internazionale del Comune di Milano che lega le città impegnate nello sviluppo di progetti di Food Policy Urbana;

-Membro del comitato scientifico organizzatore del convegno internazionale "Cibo, territorio e sostenibilità, Nuove strategie alimentari e politiche locali per nutrire le città" patrocinato da Università

e Comune di Trento;

- Formatore qualificato in qualità e gestione delle filiere alimentari;
- Collaboratore con Slow Food per l'organizzazione di laboratori didattici durante varie edizioni del Salone Internazionale del Gusto (Torino), Slow Fish (Genova) e Cheese (Bra);
- Collaborazione comitato tecnico Trento Food Festival e Tutti nello Stesso Piatto del Commercio EquoSolidale, progetti basati su piani di incremento della cultura alimentare e sociale con focus su welfare di comunità e innovazione sociale attraverso l'integrazione lavorativa.

ESPERIENZE E RUOLI

PRINCIPALI

- Date (da - a)
- Nome e indirizzo dell'Ente
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

Dal 05/2019 – In corso

Provincia Autonoma di Trento, Piazza Dante, 15 - 38122 Trento (TN)

Provincia Autonoma

Membro del Tavolo Provinciale dell'Economia Solidale Trentina

- Supervisione Mercato Contadino e Mercato delle produzioni biologiche;
- Supervisore progetti pubblici legati all'economia solidale/circolare con focus su gestione dei flussi alimentari urbani attraverso la creazione di orti urbani e di un progetto di ristorazione sociale di comunità incentrato sulla reintegrazione nel lavoro di donne fragili presso Le Formichine – Rovereto (TN).
- Membro Rete Italiana Politiche Locali Del Cibo;
- Consulente di progetti di collaborazione tra imprese agricole con aggregazioni di scopo (CSA Naturalmente in Trentino);
- Gestione del settore del Turismo Responsabile con focus su reintegrazione ed occupazione di categorie fragili e promozione dei distretti dell'economia solidale incentrati su Hub di innovazione sociale.

ESPERIENZE E RUOLI

PRINCIPALI

- Date (da - a)
- Nome e indirizzo dell'Ente
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

Dal 01/22 – In corso

Slow Food Puglia, San Vito dei Normanni (BR)

Movimento e Associazione internazionale per la tutela e la valorizzazione della biodiversità

Coordinatore Task Force Food Policy

- Referente regionale per Slow Food Italia del progetto Food Policy
- Membro comitato tecnico Alleanza dei Cuochi - Slow Food Puglia;
- Resident Speech in Marketing di Territorio per Progetto MeDInno Interreg Greece – Italy 2018-2021;
- Consulente del gruppo operativo Slow Travel e coordinatore esperienze enogastronomiche per la Provincia Barletta – Andria -Trani

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE
ECCELLENTE
BUONO
BUONO

- Capacità di lettura
 - Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale
- SPAGNOLO**
 ECCELLENTE
 BUONO
 BUONO
- FRANCESE**
 BUONO
 BUONO
 BUONO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
 TECNICHE**

*Con computer, attrezzature
 specifiche, macchinari, ecc.*

- Assaggiatore iscritto all'albo dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi, O.N.A.F.;
- Company Leader gestione Turismo Sostenibile, Coalizione CambiamoAgricoltura;
- Ottime conoscenze di tecnologie alimentari, enologiche e di produzioni animali;
- Consulente Tecnico per la formazione tecnica del personale B2B, in ambiente multidisciplinare;
- Corso di formazione in "Strumenti e Metodologie per Advocacy e Policy Strategy" coalizione CambiamoAgricoltura;
- Corso di formazione abilitante sulla Sicurezza Aziendale e HACCP;
- Quindici stage multidisciplinari di formazione sulla produzione enogastronomica condotti in Italia e all'estero (es. Pasta presso pastificio Fratelli DeCecco e Caffè presso Lavazza Training Centre (Torino) e Università del Caffè di Trieste/Illy caffè (Trieste);
- Buona conoscenza delle funzioni Office Pack, capacità di utilizzo della rete Internet;
- Spiccate attitudini al problem solving e all'ottenimento dei risultati prefissati sempre nel rispetto del team di lavoro.

**ALTRO (PARTECIPAZIONE A
 CONVEGNI, SEMINARI,
 PUBBLICAZIONI,
 COLLABORAZIONI A RIVISTE,ECC.
 ED OGNI ALTRA INFORMAZIONE
 CHE IL COMPILANTE RITIENE
 DI DOVER PUBBLICARE)**

- Collaboratore per l'edizione 2015/2016/2017/2023 della guida ristoranti d'Italia "Osterie d'Italia", SlowFood Editore;
- Collaboratore per l'edizione 2011/2012/2013 della guida ai vini d'Italia "Slow Wine", SF Editore;
- Collaboratore per il libro di Clara e Gigi Padovani, "Street Food all'italiana – il cibo di strada da leccarsi le dita", Giunti Editore;
- Collaboratore con Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo Imballaggi a base cellulosica (Comieco) per la creazione del sito web: www.systemicfooddesign.it;
- Patente di guida categoria B e A3 (auto/moto munito).

-DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE: Il sottoscritto Nicola Fattibene, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

-Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16 e del Regolamento UE 2016/679.

Andria, li 20/07/2022

Firma
