

INFORMAZIONI PERSONALI

Davide Mondin



Sesso: maschile

Data di nascita: 03/08/1972

Nazionalità: Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

<p>04/2006 - data odierna (rapporto di lavoro subordinato in forza di contratto a tempo indeterminato)</p>	<p>Alma s.r.l. – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Piazza Garibaldi 26, 43052 Colorno - Parma)</p> <p>Contitolarità del corso di “<i>Cultura dell’alimentazione e sostenibilità</i>” nell’ambito del Corso Superiore di Cucina Italiana, del Corso Superiore di Pasticceria, del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommelierie, del corso di Manager della Ristorazione e del Corso di Panificazione Moderna, con particolare riferimento al tema della certificazione della qualità e dell’origine dei prodotti agroalimentari tipici e al tema della disciplina legale degli strumenti destinati a tutelarli e a valorizzarli (etichettatura, “made in”, marchi individuali, collettivi e di certificazione, DOP-IGP-STG, De.Co., Presidi Slow Food, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, agropirateria, “km zero”, ecc.)</p> <p>Pubblicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Food Law – La tutela della creatività in cucina</i> (in collaborazione con l’avv. Carmine Coviello), Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2016 • <i>Caseus – Conoscere e degustare il formaggio</i> (in collaborazione col maestro artigiano affinatore Renato Brancaleoni), Academia Universa Press – Edizioni Plan – Milano, 2015 • <i>Il marketing del prodotto alimentare</i> in AA.VV., <i>Il marketing nella ristorazione</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2013 • <i>Il profilo degli ingredienti</i> in <i>Amatricianae – Grandi chef italiani insieme per Amatrice</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2017 • <i>La cucina regionale italiana</i> in AA.VV., <i>La nuova cucina professionale</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2012 • Revisione integrale dei testi della precedente edizione di AA.VV., <i>Dizionario di enogastronomia in cinque lingue</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2014 • Revisione integrale del testo di AA.VV., <i>Gusto italiano – Cucina contemporanea dei maestri di Alma</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2012 • Revisione testi e postfazione (in collaborazione col prof. Luca Govoni e col prof. Fabio Amadei) di AA.VV., <i>Next Generation Chef – 90 prospettive per professionisti dell’ospitalità</i>, Academia Universa Press – Edizioni Plan, Milano, 2018 <p>Coordinatore del concorso caseario Alma Caseus</p> <p>Collaborazione all’attività organizzativa di EXPO 2015</p> <p>Rappresentanza di Alma s.r.l all’interno della commissione di valutazione istituita nell’ambito dell’iniziativa “<i>Maestro d’Arte e Mestiere</i>”, promossa dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d’Arte per la premiazione dei migliori esponenti dell’artigianato artistico (setto enogastronomia)</p>
--	--

04/2017 – data odierna	<p>Università degli Studi di Bologna - Fondazione Alma Mater (via delle Belle Arti n. 42, Bologna)</p> <p>Docenza nell’ambito del master universitario di I livello <i>“Giurista e Consulente della sicurezza alimentare”</i> con esposizione di lezioni sul tema dei principi stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di denominazioni di vendita, marchi, consorzi di tutela, Presidi Slow Food, De.Co., Prodotti Agroalimentari Tradizionali e DOP-IGP-STG e con focus sulla certificazione delle prodotti halal e kosher</p>
04/2004 – data odierna	<p>Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Paleografia e Medievistica (piazza San Giovanni in Monte n. 2, Bologna) - Fondazione Alma Mater (via Zamboni n. 33, Bologna)</p> <p>Seminari nell’ambito del master universitario di I livello <i>“Storia e cultura dell’alimentazione”</i> (diretto dal prof. Massimo Montanari) con esposizione di lezioni sul tema della certificazione della qualità e dell’origine delle produzioni agroalimentari tipiche e sulla regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore agroalimentare</p>
2015 – data odierna	<p>Confagricoltura – ERAPRA VENETO</p> <p>Docenze sul tema della tutela giuridica dei prodotti di qualità tenute nell’ambito di progetti di promozione e valorizzazione del patrimonio agroalimentare, marketing e valorizzazione delle imprese del settore primario finanziati da fondi comunitari (sedi di Vicenza, Treviso, Verona, Venezia e Padova)</p>
02/2018 – data odierna	<p>Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l’Agroalimentare Sostenibile – Territorio Mantova (via dei Toscani, 3 - 46100 Mantova)</p> <p>Iscrizione all’Albo Formatori tenuto dalla Fondazione e titolarità del corso <i>“Qualità e sicurezza alimentare: normativa, sistemi di gestione e certificazioni”</i></p>
01/2022 – data odierna	<p>Fondazione Istituto tecnico Superiore per le Nuove tecnologie per il Made in Italy - Jobsfactory (via Indipendenza n. 9, Pavia) - Docenza nell’ambito del corso <i>“Food law”</i></p>
09/2017 – data odierna	<p>Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP (strada di Cerchiaia, 41/4 - 53100 Siena)</p> <p>Responsabile del servizio di gestione delle autorizzazioni all’uso della DOP <i>“Cinta Senese”</i> nell’etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei prodotti certificati e dei prodotti composti, elaborati e trasformati che li contengono</p>
11/2010 – data odierna	<p>Consorzio Produttori Trentini di Salumi (via Brennero 182, 38100 Trento)</p> <p>Collaborazione all’organizzazione dell’evento <i>“Diamoci del T”</i> (Cembra – Trento, 21-22 novembre 2010), dedicato alla promozione e alla valorizzazione dei salumi trentini</p> <p>Consulenza nell’ambito della procedura per la registrazione dell’indicazione geografica protetta <i>“Carne salada”</i> e per la certificazione dei prodotti che ne derivano</p>
01/2011 - data odierna	<p>CSQA Certificazioni s.r.l. (via S. Gaetano 74, 36016 Thiene - Vicenza)</p> <p>Presidenza del Comitato d’Appello costituito in seno alla committente per la valutazione dei ricorsi contro le sanzioni per <i>“non conformità”</i> da essa comminate a carico di soggetti inseriti nelle filiere di prodotti DOP - IGP e sottoposti al suo potere di controllo</p>

01/2021 – 08/2023	Consulenza al Consorzio di Tutela della Patata della Sila per la modifica del disciplinare di produzione della “Patata della Sila” IGP
04/2018	Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Via Università 4, 41121 Modena) Docenza nell’ambito del Master “ <i>Valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche</i> ” con seminario sul tema “ <i>Analisi merceologico-culturale dei prodotti tipici/tradizionali</i> ”
02/2013 – 02/2018	Università Telematica San Raffaele Roma (via di Val Cannuta n. 247, 00166 Roma) Docenza a contratto per i corsi di Gastronomia e Gastronomia internazionale nell’ambito del corso di laurea triennale in Scienze dell’Alimentazione e Gastronomia
02/2015 – 12/2019	IATH - International Academy of Tourism and Hospitality (via Bernasconi 1, 22012 Cernobbio - Como) Docenza sui temi “ <i>Salvaguardia delle filiere alimentari e biodiversità</i> ” e “ <i>Aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio</i> ”, con focus sul tema della certificazione della qualità e dell’origine delle produzioni agroalimentari tipiche e sulla regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore agroalimentare
2016 – 2021	Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio (c/o Comune di Castel del Rio - via Montanara n. 1, 40022 Castel del Rio - Bologna) Responsabile della gestione della procedura per la modifica del disciplinare di produzione dell’indicazione geografica protetta “ <i>Marrone di Castel del Rio</i> ”
10/2017	Centro di Formazione Professionale ENAIP (Via Durone, 57 - 38079 Tione - Trento) Docenza nell’ambito del corso nell’ambito del corso di Alta Formazione per “ <i>Tecnico superiore di cucina e della ristorazione</i> ” con approfondimento dei temi legati alla certificazione della qualità e dell’origine delle produzioni agroalimentari tipiche
10/2016	AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo (via Boglio s.n., 12033 Moretta – Cuneo) Docenza nell’ambito del Corso di aggiornamento professionale “ <i>La Stagionatura dei formaggi</i> ” con focus sulla normativa concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei formaggi
01/2011 – 06/2016	Consorzio Salame Mantovano (via Ilaria Alpi, 4 - 46100 Mantova) Consulenza e assistenza nella procedura di registrazione della d.o.p. “ <i>Salame Mantovano</i> ”
05/2015	Coautore della voce “ <i>Scuole di cucina</i> ” in AA.VV., <i>Cultura del cibo</i> (a cura di Massimo Montanari), UTET Grandi Opere, Torino, 2015
09/2014	Redazione di testi pubblicati in CHIARA MANZI, <i>Gusto e benessere – La tradizione diventa antiaging</i> , LT Editore, Roma, 2014
05/2011 – 06/2011	AE Comunicazione d’Impresa s.r.l. (corso Europa 13, 20122 Milano) Organizzazione dell’evento “ <i>I vintages Dom Pérignon incontrano l’eccellenza dei prodotti italiani</i> ” (Roma, Villa Aurelia, 31 maggio 2011)

02/2011 – 12/2011	<p>La Meiro s.r.l. (via Comunale n. 11/S, 12020 Castelmagno - Cuneo)</p> <p>Consulenza e assistenza nella procedura di opposizione in sede comunitaria alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della d.o.p. "Castelmagno"</p>
06/2010 – 12/2010	<p>Federazione Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia (via Copernico 38, Milano)</p> <p>Docenza sul tema della qualità agroalimentare e della sua certificazione nell'ambito dei seminari "La normativa in evoluzione" (Mantova - Pavia - Brescia, giugno-dicembre 2010) e "Bandi e progetti: un'opportunità da capire" (Mantova - Milano - Brescia, giugno-dicembre 2010), tenuti in vista della realizzazione del progetto "Per un'offerta territoriale rurale informata e consapevole"</p>
12/2010	<p>MA.GO. s.r.l. (piazza XXIV Maggio n. 15, 42048 Rubiera - Reggio nell'Emilia)</p> <p>Collaborazione all'organizzazione dell'evento "Paesaggi del gusto" nell'ambito della manifestazione "Country Life" (Verona, 3-8 dicembre 2010)</p>
02/2009 – 10/2010	<p>Mantova Expo s.r.l. (via Camerlenghi 2, 46100 Mantova)</p> <p>Collaborazione all'organizzazione delle edizioni 2009 e 2010 delle manifestazioni "Salami e salumi", "Mille e 2 formaggi" e "Formaggi in rosa"</p>
10/2008 – 03/2012	<p>Centro di Formazione Professionale Nazareno (via Peruzzi 44, Carpi - Modena)</p> <p>Docenza sui temi della regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore alimentare e della storia della pubblicità degli alimenti</p>
04/2007 – 12/2008	<p>Revisione integrale ed aggiornamento dei testi della precedente edizione di MARCO GUARNASCHELLI GOTTI, <i>Grande enciclopedia illustrata della gastronomia</i>, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2007</p> <p><i>Evoluzione della tutela giuridica dei prodotti tipici</i> in AA.VV., <i>Dizionario enciclopedico dei formaggi</i>, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2008 (con revisione integrale ed aggiornamento dei testi della precedente edizione pubblicata come AA.VV. (a cura di Corrado Barberis), <i>Atlante dei prodotti tipici - I formaggi</i>, INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, Agra Editrice – RAI ERI, 1989)</p> <p>Revisione integrale e aggiornamento di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AA.VV. (a cura di Corrado Barberis), <i>Atlante dei prodotti tipici - I salumi</i>, Agra Editrice – RAI ERI, 1989 (in attesa di pubblicazione da parte di Arnoldo Mondadori Editore) • AA.VV. (a cura di Corrado Barberis), <i>Atlante dei prodotti tipici - Il pane</i>, Agra Editrice – RAI ERI, 1989 (in attesa di pubblicazione da parte di Arnoldo Mondadori Editore) • AA.VV. (a cura di Corrado Barberis), <i>Atlante dei prodotti tipici - La pasta</i>, Agra Editrice – RAI ERI, 1989 (in attesa di pubblicazione da parte di Arnoldo Mondadori Editore)
10/2006 – 11/2007	<p>Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS (via della MendicITÀ Istruita 14, 12042 Bra - Cuneo)</p> <p>Collaborazione alla realizzazione del progetto "Presidi Slow Food"</p> <p>Partecipazione alla manifestazione "Terra madre" durante l'edizione 2006 del "Salone internazionale del gusto" (Torino, 26 – 30 ottobre 2006) tramite una relazione sul tema degli strumenti normativi destinati a disciplinare e a garantire le indicazioni sull'origine dei cibi (esposta nell'ambito della conferenza "L'importanza dell'origine")</p>

<p>05/2006 – 10/2006</p>	<p>Regione Emilia Romagna – Direzione Generale alle attività produttive, commercio, turismo</p> <p><i>I segni della cultura del cibo nell'area del Po</i> in AA.VV., <i>Indagini sul Po</i>, (a cura dell'Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali della Regione Emilia Romagna), Clueb, Bologna, 2008</p> <p>Collaborazione alla realizzazione del progetto “Blue – Valorizzazione turistica del patrimonio culturale e naturale delle regioni dei fiumi europei” nell'ambito del programma comunitario interregionale 3 B MEDOCC</p>
<p>03/2005 – 11/2007</p>	<p>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (piazza Vittorio Emanuele n. 9, 12042 Pollenzo di Bra - Cuneo)</p> <p>Docenza nell'ambito del corso di formazione “Gli orti dell'incontro” sul tema della regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore alimentare</p> <p>Docenza nell'ambito del master in “Scienze gastronomiche e prodotti di qualità” presso la sede di Colorno (Parma) con esposizione di lezioni sul tema della certificazione dei prodotti agroalimentari tipici e della regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore agroalimentare</p>
<p>04/2005 – 06/2007</p>	<p>Associazione per la famiglia (via Tadino n. 3, Milano)</p> <p>Docenza nell'ambito del corso “Cucina e cultura: il nuovo catering” (Progetto formativo finanziato dal Fondo Sociale Europeo) sul tema della certificazione dei prodotti agroalimentari tipici e della regolamentazione legislativa di marchi, denominazioni ed etichette nel settore agroalimentare</p>
<p>01/2005 – 04/2007</p>	<p>Confcooperative, Unione Provinciale di Mantova (via Cappello n. 5, 46100 Mantova)</p> <p>Gestione assieme a Progesa s.r.l. e a Sol.co. Mantova soc. coop. sociale a r.l. del “Progetto Saturno: promuovere e sviluppare l'imprenditorialità lombarda attraverso un sistema di rete”, (azione 3-5: supporto all'avvio delle nuove imprese e misure di sostegno) promosso da Regione Lombardia, CCIAA lombarde e Unioncamere Lombarde</p> <p>Formazione e consulenza sul tema della qualità a favore di soggetti aderenti alla committente e operanti nel settore agroalimentare</p> <p>Organizzazione delle edizioni 2005, 2006 e 2007 del concorso di analisi sensoriale “Luigi Zanardi” riservato ai formaggi Grana Padano d.o.p. e Parmigiano Reggiano d.o.p.</p>
<p>02/2004 – 12/2004</p>	<p>Irecoop Lombardia s.c.a r.l. (via Decorati al Valor Civile n. 15, Milano)</p> <p>Organizzazione di corsi per la formazione e l'aggiornamento professionale rivolti ai soggetti operanti nella cooperazione</p>
<p>10/2003 – 06/2012</p>	<p>Odisseo s.r.l. (via Montefiorino n. 10/1, Reggio Emilia)</p> <p>Ricerca nonché consulenza e realizzazione di attività finalizzate alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare e alla promozione del turismo enogastronomico</p>
<p>07/2002 – 12/2004</p>	<p>Consorzio provinciale volontario per la tutela, la promozione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici mantovani “Terra di Virgilio” (via Calvi n. 28, 46100 Mantova)</p> <p>Consulenza legale, marketing associativo, redazione e attuazione di progetti finalizzati alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti tipici mantovani</p>

04/1998 – 04/2000	<p>Studio legale dell'avv. Valerio Bergamaschi (via Principe Amedeo n. 22, 46100 Mantova)</p> <p>Praticantato in vista dell'esame di abilitazione all'esercizio della professione di avvocato</p>
-------------------	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/2003 – 11/2003	<p>Master di I livello in "<i>Cultura dell'alimentazione</i>" presso l'Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Paleografia e Medievistica</p> <p>Approfondimento degli aspetti storici, culturali, estetici, antropologici, sociologici e giuridici dell'alimentazione</p> <p>Acquisizione del titolo di "<i>Specialista in valorizzazione del patrimonio alimentare e gastronomico</i>"</p>
11/1991 – 04/1998	<p>Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Facoltà di Giurisprudenza</p> <p>Laurea di dottore in giurisprudenza conseguita il 7 aprile 1998 con punti 101/110 discutendo la tesi "<i>Strategie d'impresa e servizi reali in un distretto lattiero caseario</i>"</p>
09/1986 – 06/1991	<p>Liceo ginnasio "Battista Spagnoli" (Mantova)</p> <p>Diploma di maturità classica conseguito il 10 luglio 1991 con punti 57/60</p>

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano
--------------	----------

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative	Buona attitudine al lavoro di gruppo e alla socializzazione con i colleghi Buona capacità comunicativa e di approccio nei confronti dell'interlocutore
-------------------------	---

Competenze organizzative e gestionali	Buona capacità organizzativa acquisita durante gli anni di studio all'università ed in seguito sviluppata sia nel periodo di praticantato legale sia tramite le successive attività svolte
---------------------------------------	--

Competenze professionali	Conoscenza delle nozioni essenziali per l'organizzazione di concorsi ed eventi nel settore enogastronomico Conoscenza degli strumenti giuridici necessari per la promozione, tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari Adeguate padronanza della lingua italiana per quanto concerne sia la redazione di testi scritti sia la preparazione e gestione di lezioni e conversazioni pubbliche
--------------------------	--

Competenze informatiche	Sufficiente padronanza dell'uso del computer, con particolare riferimento a internet nonché ai programmi Word, Power point ed Excel
-------------------------	---

Patente	B
---------	---

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (ART. 46 DPR 445/2000)

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del medesimo, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi, dichiaro di essere in possesso dei titoli e delle qualifiche indicati nel presente curriculum vitae et studiorum, riservandomi di produrre a richiesta titoli ed attestati utili alla valutazione della mia posizione che non siano già nel mio fascicolo personale

Curtatone (Mantova), 20 ottobre 2023

Davide Mondin

FORMULA DI ACQUISIZIONE DEL CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016

Preso visione dell'informativa ex art. 13 Reg. Ue 679/2016 si autorizza al trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae.

Curtatone (Mantova), 20 ottobre 2023

Davide Mondin