



Studio ROMOLO CACCIATORI
Consulente, Enogastronomo,
Formatore,

CURRICULUM VITAE DI CACCIATORI ROMOLO

Nato a Rovigo, residente a Padova in Via Brigata Padova 20

Ha conseguito la maturità ed ha frequentato la Facoltà di Statistica dell'Università di Padova per il conseguimento della Laurea in Statistica.

Assunto dall'Olivetti, ha avuto in seno alla Società varie esperienze e ruoli in settori diversi del Mercato. Ha partecipato a corsi avanzati di informatica, di organizzazione e di gestione manageriale e di formazione operando in vari settori di Mercato:

1. Aziende private, manifatturiere e servizi.
2. Aziende pubbliche
3. Aziende Bancarie ed Assicurative

All'interno della Olivetti ha svolto vari ruoli fra cui:

- Responsabile sviluppo mercati pubblica Amministrazione.
- Responsabile progetti in campo finanziario (bancario assicurativo) ed industriale
- Responsabile lancio prodotti complessi **con ruolo di formatore del personale periferico**
- Direttore di una filiale periferica operativa(Vendita e sviluppo di progetti)
- Direttore di Area Settore Banche Assicurazioni nel SUD e nel Nord EST

Negli anni che vanno dal 1988 al 1992 si è dedicato alla carriera manageriale con responsabilità gestionale di una unità operativa:

- Nel 1988 ha assunto la direzione dell'area di Napoli,divisione Finanza(banche assicurazioni), con zona operativa nelle regioni: Campania, Calabria, Basilicata e Molise.
- Nel 1990 ha Assunto la Direzione dell'Area Nord Est sempre nel settore Finanza

Dal mese di gennaio 1992, uscendo da Olivetti, ha costituito uno Studio professionale per la Consulenza nel settore informatico ed organizzativo e marketing in vari settori del mercato interessandosi particolarmente del settore bancario e del rapporto fra Banca ed Impresa.

Dal 1998 ha costituito una Società (CDUEC s.n.c.) ed ha integrato alle precedenti tipologie di Consulenza altre attività inerenti al settore delle telecomunicazioni e della net-economy. Collaboravano con CDUEC una serie di professionisti esperti nei vari settori.

Come lavoratore autonomo e/o titolare d'Azienda ha svolto e svolge delle attività:

- Partecipazione alla gestione della CDUEC stessa
- Attività di Consulenza nel campo delle telecomunicazioni e della net-economy
- Consulente per primarie Società operanti nei sistemi Informativi ed informatici
- Consulente per quasi tutte le banche operanti nel Triveneto
- Consulente per Aziende Manifatturiere e di Servizi

- Formatore; al Personale di Varie Aziende per progetto “Qualità” * molto attivo nell’Associazione Industriale di Vicenza come Partner del Cuoia di Altavilla Vicentina. Applicazione delle moderne tecnologie di Insegnamento.

Altre esperienze in parallelo:

- Amministratore dell’USL 21 (Unità Locale Sanitaria di Padova nel momento in cui la struttura era la più grande d’Italia) dove in qualità di membro del Comitato di Gestione ha contribuito a gestire per oltre quattro anni i problemi della Sanità sia in campo Sociale sia in campo Sanitario nel territorio occupandosi in particolare modo dei problemi del Personale, informatici ed organizzativi della Struttura.
- Presidente della Valmarana: villa Veneta settecentesca; una IPAB che oltre a prevedere l’amministrazione dei propri beni aveva come fine statutario la Cura e la Riabilitazione degli Audiolesi.
- Socio e membro del direttivo del CLUB TI che riunisce i rappresentanti ed i dirigenti del Information Management del Triveneto.(album ufficioso degli informatici italiani/ Attività in corso)
- Membro Nazionale di FIDA Inform che è l’Associazione che riunisce tutti i CLUB periferici di cui sopra del settore dell’I.T.C. (Attività in corso; album nazionale ufficioso dell’ICT)
- Consulente accreditato presso Veneto Innovazione per la firma di progetti per il Fondo Sociale Europeo.
- Consigliere delegato di nuova Didattica in cui era Presidente il Prof. Pagliarani (fondatore di Ingegneria gestionale di Vicenza e del CUOA). Azienda che operava nel settore della formazione a distanza con supporti multimediali. Nuova Didattica ha lavorato per l’associazione degli Industriali del Veneto, particolarmente per Vicenza e per Istituti Bancari anche nel campo della Formazione.

Lo scrivente dalle sue esperienze sviluppate in quasi tutto il territorio Italiano, ha acquisito delle interessanti esperienze in vari settori aziendali avvalendosi ed usando aggiornate tecniche di gestione sia nel settore progetti verso terzi sia nella gestione della propria struttura operativa. Inoltre ha acquisito sia come metodologie, sia in Field, delle interessanti esperienze nella formazione di Risorse umane.

Ha gestito e gestisce capitali propri e di terzi oltre al Personale.

A parte la USL 21, le cui dimensioni in personale e volumi di bilancio gestito sono facilmente ricavabili, l’ultimo incarico in Olivetti ha denunciato un consuntivo di una cinquantina di miliardi conseguito da una sessantina di persone (oltre ad una cinquantina di risorse esterne gestite funzionalmente).

Esperienze nel campo enogastronomico

Lo scrivente si è sempre interessato di enogastronomia durante le esperienze sopra descritte; da oltre un decennio si sta dedicando in particolar modo a questo settore e lo fa in modo professionale.

- Lo scrivente ha partecipato ai corsi organizzati dalla A.I.S. Acquisendone il Diploma-
- Ora è Membro attivo della FISAR Iscritto all'albo Nazionale dei Docenti Sommelier (relatori) per molte lezioni in tutti e tre i livelli.
- Particolarmente preparato ed efficace come relatore nel primo livello Birra; secondo Livello Vini Francesi, supportato da continue visite in Francia.(Champagne,Alsazia,Borgogna) E sull'abbinamento Cibo-vino. Conosce la viticoltura di tutte le Regioni Italiane.
- Consulente di Cantine enologiche per una valutazione qualitativa dei prodotti in affinamento.
- Lo scrivente ha partecipato e continua a partecipare a corsi di cucina. in diverse Regioni d'Italia. Ha partecipato a convegni sui vari prodotti alimentari oltre su quelli enologici
- Ha partecipato ad un corso teorico pratico di cucina vegana- .Con attestato
- E' stato Relatore su origini e caratteristiche della Cucina Veneta in corsi organizzato in altre Regioni.
- Partecipato a corsi di Cucina come docente per la parte teorica in abbinamento a cuochi che svolgevano la parte pratica.
- Ha partecipato per la parte enologica e storica della cucina a "Cooking class" in case private con ospiti sia amatori che professionisti internazionali-
- Ha tenuto conferenze sulla storia ed origini del Vino e della Cucina. In vari consessi.
- Il suo soggiorno, anche per problemi di lavoro, in diverse regioni Italiane gli ha creato una conoscenza piuttosto ampia ed approfondita nel campo Culinario ed enogastronomico in generale, (vedi Piemonte Lombardia, Emilia,Toscana, Lazio ed il Sud in generale etc...). Lo stesso dicasi per i vini di cui crede di possedere una buona conoscenza. anche internazionale.
- E' stato Presidente del Veneto e Consigliere Nazionale della Chaine de Rotisseurs; la più antica e diffusa associazione enogastronomia del Mondo, presente in più di 70 paesi.(HA ricoperto il ruolo di responsabile Gastronomico del Bailliage d'Italia e responsabile dei rapporti fra Italia ed i Bailliage dell'Estero.
- Ha organizzato lo Chapitre d'Italia a Venezia, una Kermesse culinaria di quattro giorni nei più importanti Ristoranti e Locations e che ha visto la partecipazione do oltre 700 persone, oltre il 60% proveniente da una trentina di Paesi esteri-
- Ha gestito il Sito Italiano di questa associazione Gastronomica ed ha ricoperto il ruolo di responsabile delle comunicazioni Nazionali ed Internazionali.
- Con questa Associazione ha potuto visitare e conoscere alcuni fra i migliori Ristoranti della scena Italiana ed Estera. Ha potuto assistere e contribuire alla Creazione di piatti e di menù speciali per serate a tema poi da lui presentate con dibattiti professionali a seguire.
- Negli scambi internazionali inerenti a questa attività ha potuto inserirsi e conoscere cucine di alto livello di altri paesi Europei e Nord-Americani.
- In particolare è stato promotore di gemellaggi enogastronomici con la Stato dell'Hoio-USA e Veneto e Veneto con le Fiandre del Belgio e la Catalogna. Inoltre nell'ambito delle attività Associative sono state organizzate degli incontri in Toscana, Umbria, Friuli VG, Trentino AA., Lazio e Sicilia, Sardegna(ma direi tutte le Regioni dell'Italia enogastronomica; e lo

scrivente ha potuto provare e discutere su enogastronomi a Livelli importanti portando anche il suo contributo professionale in qualità di Consigliere Gastronomico Nazionale)

- Ha gestito per conto della Associazione Commercianti della provincia di Vicenza una rassegna enogastronomia di alcuni Ristoranti nella valle del Chiampo, creando nuovi piatti, nuovi menù assieme ai Ristoratori e presentando la serata. (per sette anni). Il mandato era quello di fare crescere il Ristoranti, la cucina e l'ospitalità- Ha Collaborato anche con ASCOM Padova e Venezia nel settore
- Ha creato anche dei gemellaggi e scambi gastronomici fra i Ristoranti aderenti all'ASCOM o Appe delle varie province Venete.
- Ha ideato interessanti Ricette fra cui: sulla Ciliegia nell'ambito dei Festeggiamenti della Festa Nazionale della Ciliegia Durona del Chiampo.
- In questa sede ha tenuto delle seguitissime conferenze sull'origine del Ciliegio e della Ciliegia.
- Ha organizzato e diretto e con l'associazione italiana cechi di Trento delle cene al buio con la partecipazione di clienti normodotati e un Menù creato dal Consulente e degustato al buio completo con il servizio di personale cieco
- Scrive per Riviste di Enogastronomia, Articoli su avvenimenti e sull'arte culinaria e di enologia. Fra le quali Zafferano che ha oltre 120.000 copie di tiratura-
- Ha redatto consulenze su particolari vini invecchiati in ambienti diversi.(vino in Laguna) vedi sito www.cacciatori.org
- Partecipato a trasmissioni Televisive Locali sempre nel campo della Tradizione Culinaria veneta. Intervista personale da telecittà per una ora e mezzo sulla attività esercitate.
- E' membro della Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Assieme a confratelli è demandato a fare verifiche per certificare la qualità della ricetta.
- Quest'anno 2015 è stato coordinatore e creatore del Menù "EXPO" nel Gran Galà del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo 15 settembre; con individuazione dei piatti ed abbinamento dei vino. Circa 700 adesioni. I ristoranti aderenti che lavorano sono circa 40-
- Ha Collaborato con L'Ascom di Padova, con un commento scritto sul Menù di "Padova si presenta a Tavola" del 27 giugno 2007 in Prato della Valle. Avvenimento che ha richiamato oltre 1.000 persone e grossi nomi dello Spettacolo e della Televisione Nazionale.
- Ha partecipato ad un convegno in Vaticano sul tema "Olio e salute" nella Casina Pio IV nei giardini del Vaticano, ed ha diretto la Cena di Gala alla presenza dei più eminenti Cardinali e di illustri Ospiti del mondo politico e televisivo nazionale
- E' un formatore, per persone appassionate, sul tema enologico in generale e sull'accostamento Cibo-vini, in particolare, in collaborazione con Proloco/Ascom in incontri presso locali della provincia di Padova e Vicenza
- E' un docente con buona esperienza, su temi enogastronomici tenuti sia a Personale di Ristoranti che a persone disoccupate che stanno cambiando occupazione.(FSE); tenuti nell'ambito della formazione gestita da Ascom- Camera di Commercio. Nel 2009 ho tenuto tre corsi solo nella Provincia di Vicenza.
- E' Autore e Docente di un importante corso sulla analisi e sul posizionamenti del Ristorante nel Mercato; particolarmente ricercato nel Mercato
- Ha anche una buona esperienza nel campo dell'olio, del formaggio e dei salumi; della Birra e dei suoi principi di abbinamento con il cibo. (su questi temi ha organizzato corsi di specializzazione ai Sommelier ed agli amatori del settore)- Giudice nel campo Birra durante il concorso Birre Artigianali tenuto in Fiera di Padova Maggio 2015-
- E' consulente d'alcuni Ristoranti di Padova e Vicenza e Verona.
- Ha partecipato come Docente Relatore al saggio ed esami finali in Scuole Alberghiere

- Ha partecipato come giudice presidente a gare di gastronomia-
- Ha impartito alcune lezioni di enogastronomia “Spot” in Scuole professionali alberghiere del Veneto
- E’ stato Docente di Enologia e di tecnica del Sommelier presso l’Istituto Professionale alberghiero di Piazzola sul Brenta agli allievi delle tre classi-
- Partecipa attivamente ed organizza incontri di “Cooking Class” and wine Matching presso abitazioni private e con Ospiti internazionali.(lezioni di cucina e di enologia con operatività degli intervenuti in lingua Inglese e Francese)
- Attualmente insegna alla scuola professionale Alberghiera di Noventa Padovana della DIEFFE: Laboratorio e valorizzazione del Gusto e Autoimprenditorialità nei corsi indirizzati ai Cuochi ed ai Pizzaioli
- E’ stato consulente responsabile dell’offerta enogastronomica durante il Palio dei dieci comuni di Montagnana nell’ Agosto Settembre 2014.Vedi il sito di “Palio dei 10 Comuni di Montagnana” in cui è pubblicato il Menù e la relazione sulla cucina del tempo redatto dal Consulente-<http://www.palio10comuni.it/cena-medievale/>. Questa manifestazione, nel suo complesso, ha vinto il primo premio nazionale, come migliore riproduzione storica fra 1.500 eventi. Questa attività riproposta consuccesso nel 2015 nel Castello di Valbona(giuramento dei Capitani) ed a Montagnana il 4 settembre dove ha dissertato per tutta la serata di usi e costumi nelle cucine del Medioevo.
- E’ consulente enogastronomico della Fiera di Padova per le manifestazioni che si sono tenute nel fine 2014- Wine in the City e Tecno&Food e che si terranno nel 2015.. Relatore assieme ad uno Chef Stellato ed un Medico Omeopata del Convegno Cibo e salute in Fiera di Padova Nel 2014 ottobre.
- Ha tenuta un convegno presso il circolo Culturale di Rovigo sul tema; origine del Cibo e del Vino e loro collegamento all’arte.
- 15settembre 2015 Ha creato il Menù Expo per i 750 intervenuti della serata di Gala Di Sandrigo. Presente il ministro del Commercio Norvegese. L giunta della Regione Veneto quasi al completo- Sottosegretario Italiano al Commercio. Ambasciatore Italiano in Norvegia.
- Ha partecipato ad una “piece teatrale” con la Teatro Ortaet; alla fine di ogni pezzo è stato toccato un argomento enogastronomica legato all’argomento. Bacalà alla vicentina, gnocco e pasta, vino e sua origine, cucina francese ed italiana, il caffè-
In Fiera di Padova 31-1 novembre 2015
- Ha partecipato ad una serata del Lyon Certosa per condurre enogastronomicamente l’evento richiamando interessanti note sulla cucina antica, e Sul modo di bere antico
- Sta conducendo una interessante consulenza per una antica Cantina Vicentina al fine di valorizzare i vini con nuovi tagli in aderenza alle DOC del posto, ed in un rilancio completa della Cantina stessa che si sta porgendo al Mercato secondo le nuove esigenze.

Dr Romolo Cacciatori
Via Brigata Padova 20
 35138 Padova
 Fax tel. 049 8721691
 Cel-03482202105

e-mail; romolo@cacciatori.org; sito personale www.cacciatori.org