



ROMOLO CACCIATORI

Consulente, Enogastronomo,
Sommelier 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.

1. 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, organizzazione e di gestione delle Risorse umane e finanziarie Durante avanzamento di carriera nei vari settori

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

- Responsabile sviluppo mercati pubblica Amministrazione.
- Responsabile progetti di teleprocessing in campo bancario assicurativo ed industriale. **Ha curato assieme ad altri colleghi una Task-force per il passaggio da Azienda Meccanica ad Azienda Elettronica-Informatica della Olivetti.**
- Responsabile lancio prodotti complessi anche **con ruolo di formatore del personale periferico. Ha curato fra l'altro il lancio del primo PC del Mondo (Olivetti)**
- 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 complessa (progettazione, teleprocessing, applicazione, manutenzione e gestione del personale)

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 varie 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 e Nord Italia
- Consulente per Aziende Manifatturiere e di Servizi
- Formatore del Personale di Varie Aziende per progetto "Qualità; molto attivo nell'Associazione Industriale di Vicenza come Partner del Cuoa 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 Padovano, occupandosi in particolare modo dei settori informatici ed organizzativi della Struttura. (progetto CUP Centro unico di prenotazione)

- 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 riuniva i rappresentanti ed i dirigenti del Information Management del Triveneto.(album degli informatici italiani)
- Membro Nazionale di FIDA Inform che era l'Associazione che riuniva tutti i CLUB periferici di cui sopra; settore dell'I.T.C.
- 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 e nella conoscenza del Mercato. Non ultima lo studio per la introduzione in campo Bancario Assicurativo del primo calcolatore da tavolo del Mondo che è stato la P101 e poi M24 della Olivetti-

Esperienze nel campo enogastronomico

Lo scrivente si è sempre interessato di enogastronomia durante le esperienze sopra descritte; da oltre 15 anni si sta dedicando in particolar modo a questo settore e lo fa in modo professionale.

- **Membro attivo della FISAR Iscritto all'albo Nazionale dei Docenti Sommelier (relatori) per molte lezioni nel secondo e terzo livelli. Particolarmente nella zona Veneziana e Vicentina. Dopo avere trascorso esperienze in altre Strutture di Sommelier.**
- Particolarmente preparato per merito di corsi ad Hoc, anche nel settore Birra, Olio e formaggi; con buona conoscenza anche dei Vini Francesi, Spagnoli e Portoghesi, supportato da continue visite in loco.
- **A questo proposito ha realizzato un bignami delle etichette delle bottiglie di varie nazioni per valutare le analogie.**
- Consulente di Cantine enologiche Veronesi e Trentine per una valutazione qualitativa dei prodotti in affinamento. (differenze nell'affinamento fra Botti di legno con essenze diverse ma lo stesso anno della vendemmia)
- Ha partecipato a convegni sui vari prodotti alimentari oltre su quelli enologici; in relazione anche difetti e aromi del vino-(**vini-idea**)
- Ha partecipato ad un corso teorico pratico di cucina vegana- Con attestato
- E' stato Relatore su origini e caratteristiche della Cucina Veneta in corsi organizzati in altre Regioni in occasione di scambi culturali (Chaine ed altre associazioni di Categoria dei Ristoratori)
- Partecipato a corsi di Cucina come docente per la parte teorica in abbinamento a cuochi che svolgevano la parte pratica.
- Ha tenuto conferenze sulla storia ed origini del Vino e della Cucina. In Lyon e Rotary. ed 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...).
- 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, nel 2012; una Kermesse culinaria di quattro giorni nei più importanti Ristoranti e Locations e che ha visto la partecipazione di oltre 700 persone, oltre il 60% proveniente da una trentina di Paesi esteri-
- Ha gestito il Sito WEB Italiano di questa associazione Gastronomica ed ha ricoperto il ruolo di responsabile delle comunicazioni Nazionali ed Internazionali.
- Con questa Associazione ha potuto, da vicino, 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 Veneto 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; tutte o quasi Regioni dell'Italia enogastronomica; e lo scrivente ha potuto provare e discutere su enogastronomia 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 le varie serate. (per sette anni). Il mandato era quello di fare crescere i Ristoranti, la cucina e l'ospitalità.
 - 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: la Ciliegia nell'ambito dei Festeggiamenti della Festa Nazionale della Ciliegia Duroa del Chiampo. Tenendo delle conferenze sull'origine del Ciliegio-. Ed il Cacao in cucina.
 - Ha organizzato e diretto, 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 ed ha scritto per Riviste di Enogastronomia, Articoli su avvenimenti e sull'arte culinaria e di enologia. **Il Rotisseurs, Zafferano** con oltre 120.000 copie di tiratura- ora Venezia www.veneziepost.it... un magazin -on-line.
 - 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 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. E per l'ammissione degli stessi nella Confraternita-
 - Dal 2015 è coordinatore responsabile del Menù del Gran Galà del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo che si tiene in settembre; con individuazione del Menù, e l'assegnazione dei piatti ai singoli Ristoranti poi aiutati dai confratelli che sono circa 40 in totale. Ha avuto lettere di encomio dalla Proloco organizzatrice assieme alla Confraternita.
 - Ha creato il Menù Expo ed altri Menù fra cui quello in Onore del Pigafetta per gli oltre 800 intervenuti della serata di Gala Di Sandrigo. Presente il ministro del Commercio Norvegese. La giunta della Regione Veneto quasi al completo- Sottosegretario Italiano al Commercio. Ambasciatore Italiano in Norvegia e di Austria.
 - Ha Collaborato con L'Ascom di Padova, nella formazione del Menù e nel suo commento scritto nell'evento 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 preparata da chef italiani (veneti) alla presenza dei più eminenti Cardinali** e di illustri Ospiti del mondo politico e televisivo nazionale. Nel 2013
 - E' stato chiamato come insegnante a tenere corsi, su temi enogastronomici a persone disoccupate che stavano 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
 - Giudice nel campo Birra durante il concorso Birre Artigianali tenuto in Fiera di Padova Maggio 2015 e 2016 e 2017
 - Consulente d'alcuni Ristoranti di Padova e Vicenza e Verona.
 - Ha partecipato come Docente Relatore al saggio ed esami finali in Scuole Alberghiere
 - Ha impartito alcune lezioni di enogastronomia "Spot" in Scuole professionali alberghiere del Veneto dove poi ha tenuto gli Esami di abilitazione.

- E' stato Docente di Enologia e di tecnica del Sommelier presso l'Istituto Professionale alberghiero di Piazzola sul Brenta agli allievi delle tre classi- ENAIP-
- Ha Partecipato attivamente incontri di "Cooking Class" and wine Matching presso abitazioni private e con Ospiti internazionali.(lezioni di cucina e di enologia con operatività in lingua Inglese e Francese)
- E' stato consulente responsabile dell'offerta enogastronomica durante il Palio dei dieci comuni di Montagnana nell' Agosto Settembre 2014- 2015- 2016.Vedi il sito di "Palio dei 10 Comuni di Montagnana" in cui è pubblicato il Menù e la relazione **sulla cucina del tempo medioevale** 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. Votata dai visitatori. Attività riproposta con successo 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 sull'alimentazione dei Longobardi-(2016)
- E stato fino al 2020' consulente enogastronomico della Fiera di Padova- casa su Misura e Tecno&Food. Relatore assieme ad uno Chef Stellato ed un Medico Omeopata del Convegno Cibo e salute in Fiera di Padova nel 2014 ottobre. Dal 6 al 9 ottobre 2018 nell'ambito di TecnoBar & Food in Fiera di Padova ha tenuto Master Class con Show-cooking assieme al Pastry Chef Andolfo sui temi della Pasticceria moderna e sul superamento del Dolce e salato Degustazione guidata ai convenuti; oltre 100- Vedi Sito www.cacciatori.org
- Nel 2016 ha proposto e realizzato attività supportato dai Ristoranti aderenti all'Appe ed ASCOM nel ambito della Fiera di Padova; con cooking-show tendenti alla rivalutazione della cucina Padovana. Serata di beneficenza per Amatrice-
- Ha tenuta un convegno presso il circolo Culturale di Rovigo sul tema; origine del Cibo e del Vino e loro collegamento all'arte. Nel 2018.
- 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 1 novembre 2015
- Ha partecipato ad alcune serata del Lyon e Rotary per condurre l'evento come SCALCO antico; richiamando interessanti note sulla cucina antica, e Sul diverso modo di approcciarsi al banchetto.
- Nel Dicembre 2016 ha collaborato con La Nazionale cuochi che doveva presentarsi ad un concorso mondiale di Cattering, in Francia, assaggiando il Menù del concorso e analizzando i possibili miglioramenti- I difetti erano pochi data la qualità dei cuochi.
- Ha insegnato fino al 2021 alla Accademia delle Professioni (DIEFFE) di Noventa Padovana: Laboratorio e valorizzazione del Gusto, Autoimprenditorialità, Storia dell'alimentazione e della Cucina e d abbinamento CIBO-Vino e CIBO E BIRRA in vari corsi, partecipando ai relativi esami finali. **Lezioni in presenza su Abbinamento cibo-vino nel corso Sommelier riconosciuto da regione Veneta. E dall'Europa.**
- Membro dell'Accademia della Cucina Italiana dal 2018 ora in Delegazione Bassano Altopiano dei 7 Comuni. Delegato Luigi Costa ; che cura anche la guida dell'Espresso
- Scrive recensioni su Ristoranti per VeneziaPost.it e sulla guida Venezia in tavola
- **Ha contribuito a rendere noti al Mercato alcuni antichi vitigni che i Monaci della Abbazia della Vangadizza (Badia-Rovigo)avevano descritti nel 1400e tutt'ora presenti in loco; autenticati enologicamente da Conegliano e dalla Regione Veneta, coordinando un panel di esperti giornalisti del settore, di sommelier. (fra cui Emanuele Cenghiaro) Il Mercato che li conosce li sta apprezzando**
- Da 2022 ha ripreso a tenere corsi FISAR agli allievi del Terzo Corso

