

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Cognome	MAURIZIO ARTUSI
Indirizzo	Via SP20 n.74, 90046 Monreale, Palermo
Telefono	339-7324921 / 091-6195188
Fax	091-6197669
E-mail	info@cucinartusi.it
Sito	www.cucinartusi.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	03/10/1961

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Maggio 2017 Ideazione e conduzione del laboratori di analisi sensoriale a sfondo nutrizionale "Monti Sicani, non solo formaggi", svoltosi a SantoStefano Quisquina (AG) presso l'Agriturismo Feudo Pietranera e Fondazione Lima Mancuso del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Aprile 2017 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo l'Expa sul Lago" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a Piana degli Albanesi (PA) presso la Pizzeria Expa.
- Marzo 2017 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo Don Carmelo Senza Glutine" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane senza glutine, svoltosi a Palermo presso la Pizzeria Don Carmelo.
- Novembre 2016 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la Valle dello Jato" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a San Giuseppe Jato (PA) presso il Seggio della Montagna.
- Settembre 2016 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo il Giardino delle Delizie" con pizze ad alta digeribilità, carni e birre artigianali siciliane, svoltosi a Palermo presso la Pizzeria Il Giardino delle Delizie.
 - Aprile 2016 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo i Grani con la Birra" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a Monreale (PA) presso la Pizzeria Il Giardino degli Aranci.
 - Marzo 2016 Presentazione del libro "I cuochi ricicloni", svoltosi presso il Mondadori Multicenter di Palermo.
 - Marzo 2016 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo ai 4 Venti" con piatti e birre artigianali siciliane, svoltosi a Palermo presso il Ristorante Quattro Venti.
- Dicembre 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la Sarda Salata" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a Licata (AG) presso il Ristorante Pizzeria Sarda Salata.
- Novembre 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo l'Apud Jatum" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a San Cipirello (PA) presso il Ristorante Pizzeria Apud Jatum.
- Novembre 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltosi a Campobello di Licata (AG) presso il Ristorante Pizzeria La Madonnina.
- Ottobre 2015 Relatore al convegno "Alimentazione a KM0, energie e mobilità a Ballarò" presso Piazza Casa Professa a Palermo.

- Ottobre 2015 Ideazione e conduzione di due laboratori di analisi sensoriale a sfondo scientifico/nutrizionale tra i quali "Il ficodindia e il cancro", svoltisi a Santa Margherita Belice (AG) nell'ambito del Ficodindia Fest 2015.
- Ottobre 2015 Relatore al convegno "AlimentiAMO la vita" presso il Centro Maria Immacolata di Poggio San Francesco a Monreale (PA)
- Ottobre 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la Masseria" con piatti e birre artigianali siciliane, svoltasi a Castelbuono (PA) presso la Masseria Rocca di Gonato.
- Luglio 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza con la bufala" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria La Braciera.
- Luglio 2015 Relatore al convegno "Cibo e salute a tavola tra eccellenze siciliane ad EXPO" presso il Padiglione WAA-CONAF di Expo 2015 a Milano.
- Luglio 2015 Inviato in qualità di fotografo/giornalista presso Expo da ERSU Palermo, al fine di documentare l'ultimo incontro del concorso universitario itinerante "Taste of Sicily".
- Giugno 2015 Consulenza gastronomica per il Monreale DiVino Tour, organizzato dal Consorzio di Tutela della DOC Monreale.
- Maggio 2015 Partecipazione ad un Educational Tour di tre giorni nella Valle del Torto e dei Feudi in provincia di Palermo.
- Maggio 2015 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria PizzaGourmet. Presentazione in esclusiva di Al Zabir, nuova birra di Irias, e dell'App-Pizza, un'app di CucinArtusi.it per smartphone che favorisce la consultazione e prenotazione delle pizzerie del circuito "Pizza buona si può".
- Aprile 2015 Ideazione e conduzione per l'Alloro dei Sensi dell'incontro "Voi fate la spesa ed io non ve la faccio mangiare!" presso Piazzetta Sant'Anna a Palermo.
- Dicembre 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Monreale presso la Pizzeria Il Giardino degli Aranci.
- Novembre 2014 Conduzione del "Master sulla mozzarella per pizza" commissionato dalla Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo/Team Don Robbie, svoltosi a Belmonte Mezzano (PA) presso il Caseificio Il Cacio Siciliano.
- Settembre 2014 Relazione sulle proprietà nutrizionali dei prodotti tipici siciliani presentata al convegno "AlimentiAMO la vita" svoltosi a Monreale presso il Centro Maria Immacolata di Poggio San Francesco.
- Luglio 2014 Ideazione e organizzazione di MonrealeDOC, mostra mercato di qualità del territorio svoltasi a Monreale presso Villa Savoia.
- Aprile 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Al Vecchio Cortile.
- Aprile 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Più Gusto.
- Marzo 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Monreale (PA) presso la Pizzeria Il Giardino degli Aranci.
- Marzo 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Mirabò.
- Marzo 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria L'Arte Bianca.
- Marzo 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Il Giardino.
- Marzo 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Divini.
- Febbraio 2014 Ideazione e conduzione di una cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria Mirabò.
- Gennaio 2014 Ideazione e conduzione di due cena/laboratorio "Abbirriamo la pizza buona" con pizze ad alta digeribilità e birre artigianali siciliane, svoltasi a Palermo presso la Pizzeria La Braciera.
- Dicembre 2013 Incarico, da parte della UOS 78 di Sciacca come relatore del convegno "Discussione intorno all'olio extravergine di oliva: tutela e valorizzazione delle risorse genetiche Born in Sicily", nell'ambito della manifestazione BOB – Benefit, Olive, Business, viaggio tra gli Extravergini di Sicilia svoltasi a Sciacca (AG)
- Novembre 2013 Incarico, da parte dell'Assessorato Agricoltura e Politiche Agricole della Sicilia, di moderatore e relatore del convegno "Vigneto e territorio: aspetti gestionali e territorio", svoltosi presso l'Agriturismo Sirignano a Monreale (PA)

- Novembre 2013 Incarico, da parte dell'Associazione Come Una Marea Onlus, di moderatore del convegno "El Aziz profumo di fiori", svoltosi nell'ambito della settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile 2013.
- Ottobre 2013 Incarico, da parte del del Cral-Telecom Italia sezione Sicilia, di ideare organizzare e condurre per un pullman di soci l' "Enogastrotour da Mazara alla Valle del Belice".
- Ottobre 2013 Incarico, da parte del Comune di Roccapalumba, di ideare, organizzare e condurre quattro laboratori di analisi sensoriale con chef e pasticceri e di due concorsi di dolci, in occasione dell'Opuntia Ficus Indica Fest 2013.
- Agosto 2013 Incarico, da parte del Comune di Roccapalumba, di ideare, organizzare e condurre un laboratorio di analisi sensoriale con il "pesto delle stelle", realizzato con prodotti del territorio, nell'ambito della manifestazione "Opuntia Fest Preview", svoltasi a Roccapalumba (PA) presso il Palazzo La Rosa.
- Maggio 2013 Ideazione e conduzione di un laboratorio di analisi sensoriale con tema gli asini, con latte d'asina miele di ape nera e biscotti, patrocinato dell'Istituto Zootecnico Siciliano, nell'ambito della manifestazione "Cantine Aperte", svoltosi a Sirignano (PA) presso la Cantina Marchesi De Gregorio.
- Maggio 2013 Intervento, in qualità di testimone esperto, al Corso di Laurea su "Sociologia dei consumi alimentari", presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo.
- Aprile 2013 Ideazione e conduzione del convegno-laboratorio di analisi sensoriale sui grani duri antichi siciliani svoltasi presso il Mulino Fiaccati su commissione del Comune di Roccapalumba.
- Marzo 2013 Ideazione e conduzione della cena/laboratorio di analisi sensoriale sui grani duri antichi siciliani svoltasi a Palermo presso il Ristorante Ambasciatori.
- Febbraio 2013 Ideazione e conduzione della cena/laboratorio di analisi sensoriale su CousCous tunisino e marocchino svoltasi a Palermo presso il Ristorante Ambasciatori.
- Gennaio 2013 Realizzazione e conduzione della rubrica "Pizza buona si può", per la promozione della pizza di qualità, su idea dell'istruttore della PIA Peppe Sansone, e pubblicata su www.cucinartusi.it.
- Dicembre 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, del laboratorio di analisi sensoriale su Piacentinu Ennese, miele ed arancia, nell'ambito della manifestazione "Aperitivo Bio" organizzata da Talia, svoltasi a Palermo presso lo show room Banca Intesa-San Paolo di Piazza Castelnuovo.
- Novembre 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, del laboratorio di analisi sensoriale su vini, miele e olio, con cooking show di emulsioni varie, nell'ambito della manifestazione "San Martino in Cantina", svoltasi a Sirignano (PA) presso la Cantina Marchesi De Gregorio.
- Ottobre 2012 Incarico, da parte del Comune di Roccapalumba, di ideare, organizzare e condurre quattro laboratori di analisi sensoriale con chef e pasticceri e di due concorsi di dolci, in occasione dell'Opuntia Ficus Indica Fest 2012.
- Settembre 2012 Ideazione e conduzione della cena-abbinamento "Da Mare a Mare via Terra" presso il Ristorante Casamia di Villa Esperia a Modello (PA), coi piatti di alta cucina di Gioacchino Sensale ed i vini di Tenuta Gatti e Alessandro di Camporeale.
- Giugno 2012 Membro in commissione di valutazione vini autoctoni siciliani per Guida Vini Buoni d'Italia. Touring Club.
- Maggio 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, di un pranzo-abbinamento con commenti dei piatti e coinvolgimento dei produttori del territorio, nell'ambito della manifestazione "Cantine Aperte", svoltasi a Sirignano (PA) presso la Cantina Marchesi De Gregorio.
- Maggio 2012 Incarico per Palermo e Trapani, con relative provincie, di redigere le schede bar e pasticcerie per le relative guide del Gambero Rosso, per un totale di circa 50 - 60 locali.
- Aprile 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, dei laboratori di analisi sensoriale su vini, salumi e pane di Monreale nell'ambito della manifestazione "Salumi in cantina", svoltasi a Sirignano (PA) presso la Cantina Marchesi De Gregorio.
- Marzo 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, del laboratorio di analisi sensoriale su pane vino e formaggi della Valle dello Jato intitolato "La prova del 9", svoltosi a Camporeale (PA) presso l'enoteca comunale per l'Associazione naturalistica Artemisia.
- Febbraio 2012 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, del laboratorio di analisi sensoriale su pane miele e formaggi delle Madonie intitolato "Le Madonie", svoltosi a Gratteri (PA) presso il ristorante "Il Berillo" di Angelo Matassa per l'Associazione naturalistica Artemisia.
- Novembre 2011 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, dei laboratori di analisi sensoriale su vini, oli, pecorini e pane di Monreale nell'ambito della manifestazione "Olio nuovo, sapori antichi", svoltasi a Sirignano (PA) presso la Cantina Marchesi De Gregorio.
- Novembre 2011 Ideazione e conduzione, per la parte enogastronomica, dell' "Enogastrotour da Mazara alla Valle del Belice", con laboratori di analisi sensoriale di vini, oli, pecorini, pasta di tumminia e visita a cantine e mulini, svoltosi nella provincia di Trapani.
- Settembre 2011 Consulente ed organizzatore per la parte enogastronomica della manifestazione "Nel Segno del

- Agosto 2011 Gusto”, nell’ambito della settimana normanna “Nel Segno di Guglielmo”, svoltasi a Monreale (PA) a cura delle associazioni locali.
- Agosto 2011 Relatore al “Convegno sull’enogastronomia di ieri, oggi e domani” nell’ambito della manifestazione “Cucchia Fest 2010”, svoltasi a Gratteri (PA).
- Agosto 2011 Membro in commissione di valutazione vini rossi siciliani per “Selezione Enos-Quotidiano La Sicilia”.
- Giugno 2011 Membro in commissione di valutazione vini autoctoni siciliani per Guida Vini Buoni d’Italia Touring Club.
- Maggio 2011 Membro di giuria tecnica al concorso tra alberghieri siciliani “Desco Sicano”, presso l’Istituto Alberghiero Molinari di Sciacca (AG).
- Aprile 2011 Membro di giuria tecnica al concorso tra istituti alberghieri della provincia di Palermo, presso l’Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo.
- Marzo 2011 Inizio collaborazione con testata online www.newsfood.com in qualità di referente siciliano.
- Marzo 2011 Membro di giuria tecnica al concorso interno “Pellegrino Artusi”, nell’ambito della celebrazione del centenario della morte, presso l’Istituto Alberghiero Molinari di Sciacca (AG).
- Maggio 2010 Membro di giuria tecnica al concorso “Odori e sapori mediterranei” tra l’Istituto Alberghiero Mursia di Carini (PA) e il Di Vincenti di Biscaquino (PA), svoltosi a Carini (PA).
- Aprile 2010 Membro di giuria tecnica al concorso interno “Desco Sicano”, presso l’Istituto Alberghiero Molinari di Sciacca (AG).
- 2009 – 2014 Pubblicazione di centinaia di articoli su www.cucinartusi.it e www.newsfood.com su degustazioni, convegni e prodotti tipici di aziende siciliane.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro www.cucinartusi.it
- Tipo di azienda o settore Settore enogastronomico.
- Tipo di impiego Freelance.
- Principali mansioni e responsabilità Ideatore, webmaster e redattore della maggior parte dei contenuti del sito www.cucinartusi.it
- 1982 – 2011 IT Manager
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Varie aziende della città di Palermo.
- Tipo di azienda o settore Centro elaborazione dati, Assicurazione, Distribuzione vini e liquori, Concessionaria automotive.
- Tipo di impiego Dipendente.
- Principali mansioni e responsabilità Operatore e sviluppatore su sistemi IBM, sviluppatore su Personal Computer, gestione reti, sicurezza su Internet, sistemista, ITC Manager, consulente informatico.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Giugno 2016 Partecipazione al seminario “Latte tutto l’anno” presso l’Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università di Palermo.
- Maggio 2016 Partecipazione alla “Giornata di campagna” della Stazione Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone (CT)
- Dicembre 2015 Partecipazione al seminario “Le mani in pasta” presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università di Palermo.
- Settembre 2015 Partecipazione al seminario “Una via percorribile per un pianeta in crisi” presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università di Palermo.
- Dicembre 2014 “Master sulla Pizza a lievito zero”, condotto dalla Scuola Maestri Pizzaioli di Palermo/Team Don Robbie, svoltosi a Baida (PA) presso il Ristorante I Monaci.
- Febbraio 2014 Serata di degustazione e cultura delle birre con Kuaska, svoltosi a Palermo presso Oliver Wine House.
- Febbraio 2014 Corso base sulla birra artigianale, stili, degustazione e produzione, svoltosi a Palermo presso Birreria Luppolo.
- Novembre 2013 Ciclo di 8 seminari G.P. Ballatore su “Ruolo del capitale umano per lo sviluppo dell’agricoltura – Gli imprenditori”, presso l’Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell’Università di Palermo.
- Novembre 2013 Partecipazione alla conferenza magistrale del Dott. Franco Berrino, dell’IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, “La difficoltà di cambiare alimentazione e stile di vita”, svoltasi presso l’Aula Magna del corso di laurea in infermieristica dell’ARNAS Ospedale Civico di Palermo.
- Novembre 2013 Partecipazione alla giornata informativa “Nuove tecnologie di trasformazione delle carni suine” presso Azienda Agricola Barbaccia di Godrano (PA)

- Settembre 2013 Partecipazione al seminario su Webmarketing turistico e tecnologie del motore di ricerca Google a cura di Giorgio Taverniti del sito www.giorgiotave.it.
- Luglio 2013 Visita guidata al campo dei vitigni autoctoni presso il Centro per l'innovazione della filiera vitivinicola dell'Assessorato regionale alle politiche agricole e forestali di Marsala (TP).
- Aprile 2013 Partecipazione alla presentazione del Progetto GAIA – Strumento innovativo per l'efficienza economica delle imprese vitivinicole, presso l'Aula Consiliare del Comune di Gibellina (TP).
- Gennaio 2013 Partecipazione all'incontro formativo sul polline svoltosi presso il Museo Comunale di Caltavuturo (PA)
- Novembre 2012 Ciclo di 12 seminari G.P. Ballatore su “Le nuove sfide del sistema agroalimentare”, presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Novembre 2012 Partecipazione al Workshop OLEA svoltosi presso il Palazzo Giandalia di Castronovo di Sicilia (PA)
- Settembre 2012 Seminario su Webmarketing e tecnologie del motore di ricerca Google a cura di Giorgio Taverniti del sito www.giorgiotave.it.
- Maggio 2012 Partecipazione alla conferenza magistrale del Dott.Franco Berrino, dell'IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, “In difesa del cibo”, svoltasi presso l'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero Pietro Piazza di Palermo.
- Maggio 2012 Partecipazione al seminario “Vino e territorio nelle strategie di marketing e di sviluppo locale”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Aprile 2012 Partecipazione al seminario “Etica, sicurezza e sostenibilità delle produzioni vitivinicole”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Aprile 2012 Partecipazione al seminario “Il marketing del vino”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Aprile 2012 Partecipazione al seminario “Il gusto e il giusto-Lezione 4”, svoltosi presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate di Palazzo Steri a Palermo.
- Marzo 2012 Partecipazione al seminario “La ricerca vitivinicola ed enologica”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Marzo 2012 Partecipazione al seminario “Il gusto e il giusto-Lezione 3”, svoltosi presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate di Palazzo Steri a Palermo.
- Febbraio 2012 Partecipazione al seminario “Il gusto e il giusto-Lezione 2”, svoltosi presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate di Palazzo Steri a Palermo.
- Febbraio 2012 Partecipazione al seminario “Il gusto e il giusto-Lezione 1”, svoltosi presso la Chiesa di Sant'Antonio Abate di Palazzo Steri a Palermo.
- Dicembre 2011 Partecipazione al seminario “DeGustibus: roadshow e guida sul food & beverage mediterraneo”, svoltosi presso la Sala Lanza dell'Orto Botanico di Palermo.
- Dicembre 2011 Partecipazione al seminario “La DOC Sicilia”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Novembre 2011 Partecipazione al seminario “Donne, territori e vini di Sicilia”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Novembre 2011 Partecipazione al seminario “La politica vitivinicola dell'Unione Europea”, svoltosi presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.
- Settembre 2011 Seminario su Webmarketing e tecnologie del motore di ricerca Google a cura di Giorgio Taverniti del sito www.giorgiotave.it.
- Giugno 2011 Partecipazione al seminario “La pesca, dalle origini alla sicurezza alimentare”, svoltosi presso il Palazzo D'Aumale di Terrasini (PA) a casa dell'ISZS.
- Giugno 2011 Accredito stampa per il “Workshop experience sui nuovi turismi”, svoltosi presso la Sala Gialla di Palazzo dei Normanni a Palermo.
- Maggio 2011 Accredito stampa per il “Convegno su agricoltura, bioetica e sicurezza alimentare”, svoltosi presso la Sala Lanza dell'Orto Botanico di Palermo a cura del Codifas.
- Marzo 2011 Accredito stampa per il “Convegno su agricoltura, bioetica e sicurezza alimentare”, svoltosi presso la Sala Lanza dell'Orto Botanico di Palermo a cura del Codifas.
- Marzo 2011 Articolo di approfondimento delle tecnologie di sanificazione del latte con valutazione organolettica di latte crudo, fresco, UHT, microfiltrato e delattosato. Con la collaborazione tecnica della Sterilgarda di Castiglione delle Stiviere (MN) e del Corfilac di Ragusa.
- Febbraio 2011 Accredito stampa per il “Winett T&T export Sicilia”, svoltosi presso il Castello Utveggi di Palermo a cura dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino.
- Dicembre 2010 Diploma di merito per il 28° Natale del Cuoco e Pasticciere Palermitano.
- Dicembre 2010 Articolo su confronto organolettico tra bistecca di bovino di razza Modicana e Angus argentino presso il ristorante “Hyppopotamus” di Palermo.

- Agosto 2010 WorkShop di pasticceria a Pantelleria sui dolci tipici siciliani e panteschi, a cura del Pastry Chef Saverio D'Anna. Enotour presso le Cantine dell'isola: D'ancora, Basile, Donnafugata e De Bartoli. Conduzione di due incontri sui dolci del workshop e sui passiti dell'isola.
 - Luglio 2010 Accredito stampa per la manifestazione itinerante "Vinoscarpando 2010" svoltasi nel territorio di Partinico (PA) a cura dell'Onilfa, Ente del Ministero delle Politiche Agricole.
 - Giugno 2010 Accredito stampa per il "Convegno sulla viticoltura sostenibile", svoltosi a Menfi (AG) nell'ambito della manifestazione "Inycon 2010", a cura della SOAT di Menfi.
 - Giugno 2010 Seminario su Webmarketing e tecnologie del motore di ricerca Google a cura di Giorgio Taverniti del sito www.giorgiotave.it.
 - Aprile 2010 Accredito stampa al "Concorso Mondiale di Bruxelles", svoltosi a Palermo.
 - Marzo 2010 Seminario su Webmarketing e tecnologie del motore di ricerca Google a cura di Giorgio Taverniti del sito www.giorgiotave.it.
 - Marzo 2010 Accredito stampa per il convegno "Resistenza casearia", sui formaggi a latte crudo, svoltosi a Ragusa a cura del Corfilac.
 - Febbraio 2010 Accredito stampa per il convegno "L'origine della pasta", sulla valorizzazione della pasta di grano duro siciliano, svoltosi a Prizzi a cura della CNA Palermo e del Consorzio di Ricerca per la Granicoltura Siciliana Giampietro Ballatore.
 - Novembre 2009 Attestato di partecipazione al "Breve corso di introduzione all'analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva", svoltosi a Monreale a cura dell'O.L.E.A.
 - 2002 – 2011 Partecipazione ad alcune decine di seminari e convegni di divulgazione enogastronomica, prodotti tipici siciliani e territorio svolti da diversi enti, pubblici e privati.
 - 1983 – 2005 Partecipazione a diverse decine di seminari, convegni e workshop su sistemi hardware, software e telecomunicazioni.
 - 1975 – 1982 Esperienze di programmazione in linguaggio Assembler su microcomputer.
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Scientifico
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Materie preferite durante il corso di studio: fisica, storia, geografia astronomica, disegno tecnico, italiano.
 - Qualifiche conseguite Diploma di maturità scientifica.
 - Altri titoli Nel 2013, assegnazione del titolo di **Custode dell'Identità Territoriale**, rilasciato da Libera Università Saper&Sapor Onlus (De.Co. Sicilia).
- Socio onorario Associazione Accademia della Cucina Siciliana** anno 2013
Socio onorario A.C.P.P.A. (Ass.Cuochi e Pasticceri Palermo e Provincia – Federazione della F.I.C. – Federazione Italiana Cuochi) 2012, 2013, 2014, 2015
Socio onorario Associazione Duciezio (Ass.Culturale Dolceria, Pasticceria, Gelateria Siciliana) 2012, 2013, 2014, 2015

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

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

Inglese e Francese

Elementare
 Elementare
 Elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI ANCHE GRAZIE AI SEMINARI DI MARKETING E WEBMARKETING FREQUENTATI.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ABITUATO A LAVORARE IN TEAM CON ORGANIZZAZIONE DEI COMPITI E DEL LAVORO DA SVOLGERE GRAZIE ALLE PRECEDENTI ESPERIENZE IN CAMPO INFORMATICO COME SVILUPPATORE SOFTWARE E

<p>ORGANIZZATIVE <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i></p>	<p>SISTEMISTA.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>DAL 1982 CONSULENTE INFORMATICO SU SVARIATO HARDWARE E SISTEMI OPERATIVI.</p> <p>IBM S34 – S36 – AS400, SERVER WINDOWS NT4, 2000, 2003, CLIENT WINDOWS 3.1, 95, 98, 2000, XP, VISTA, SEVEN</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	<p>OTTIMA VALUTAZIONE SCOLASTICA NEL DISEGNO TECNICO MANUALE, SUFFICIENTE NELL'USO DI SOFTWARE GRAFICO.</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Esperienza nel campo dell'autocostruzione elettronica sin dal 1975, conseguimento della Patente di operatore di stazione di radioamatore nel 1986 con conseguente attività radio prevalentemente nel campo delle Onde Corte e delle comunicazioni digitali. Numerose partecipazioni, in qualità di volontario di Protezione Civile, nelle radioassistenze sanitarie di varie manifestazioni pubbliche.</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>Automobilistica "B".</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>I numerosi articoli e le attività svolte sono tutte riscontrabili sul sito www.cucinartusi.it</p>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

Data: 27 Agosto 2015


 Firma

Versione online aggiornata del curriculum al link: <http://curriculum.cucinartusi.it>