

-Curriculum vitae-

Valletta Marco

Titoli di Studio:

- I.P.S.S.A.R. "I. CAVALCANTI" Napoli 1/06/1983  
Diploma di Qualifica d'Addetto ai Servizi Alberghieri di Cucina voto: 90/100  
con menzione di "Miglior Allievo della Campania"
- I.P.S.S.A.R. "I. CAVALCANTI" Napoli 15/07/1985  
Diploma di Maturità Professionale di Tecnico delle Attività Alberghiere voto: 60/60
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA 11/03/1996  
Laurea in Lettere Moderne  
Tesi: "I Domenicani a Tavola. Abitudini alimentari e Pratiche gastronomiche nel  
Convento di san Nicolò di Treviso nel XVIII secolo". voto: 108/110
- Specializzato al corso per Dirigenti Scolastici, 1° Università di Ferrara, voto: 70/100
- Specializzato al corso per Dirigenti Scolastici, 2° Università di Ferrara voto: 80/100
- Abilitazione all'insegnamento per l'ambito disciplinare K04A,  
Classi di concorso A043-A050, voto: 80/80

Collaborazioni Tecnico-Professionali:

Per la produzione di testi Giornalistici con le testate:

- o 2002-a tutt'oggi Rivista il Cuoco, organo ufficiale della FIC.
- o 2002 a tutt'oggi Rivista Zafferano;
- o 2002-2008 Rivista A Tavola;
- o 2002-2012 Rivista Degusta;

Per consulenze didattiche con enti formatori:

- o 1993 - 1998 Esperto della formazione professionale con EnAip Feltre;
- o 1993 - 1998 Esperto della formazione professionale con EnFap di Gorizia;
- o 1995 - 1998 Esperto della formazione professionale con IAL Friuli;

Per collaborazioni e pubblicazioni specialistiche di settore enogastronomia

- o 1993 - Collaboratore per la produzione (M.P.I.) CD Multimediale "Tocco Bianco - Panadore";
- o 1993 Collaboratore per la pubblicazione del Libro "Cucina e Tradizione del Veneto, 130 piatti da salvare", Ed. Antiga.
- o 1996 Collaboratore del Libro "Tra scalchi e cuochi, un viaggio nella storia e nelle tradizioni di dieci regioni italiane", Ed. Antiga.
- o 2000 Curatore del libro: "Un fiore d'inverno nel piatto, la cucina del radicchio di Treviso" Ed. Terra Ferma, 2000.
- o 2001 Curatore del Libro: "La casatella nel Piatto" Ed. Terra Ferma 2001.
- o 2001 Curatore del Libro: "Una rosa variegata nel piatto" Ed. Terra Ferma, in corso di stampa.
- o 2002 Autore dei testi di: "Sucche" l'arte di vegetali intagliati di Berto Tomasi, Ed. Terraferma 2002.
- o 2003 Curatore del libro: "Ricette tipiche Jesolane" ed. Nextitalia, luglio 2003.
- o 2006 Curatore dei testi del libro "Ogni cosa a suo Tempo", ed. Terraferma maggio 2006.
- o 2006 Autore del Libro "Butta la Pasta" ricettario specialistico per Pasta Zara settembre 2006.

- 2009 Curatore del Libro "La cucina dei Veneti" ed. Antiga 2009
- 2012 Co-Autore del Libro "Chef in Punta di dita", Studio Verde, febbraio 2012.
- Attività in qualità di formatore per enti pubblici:**
- 1995/1998 l'auto-aggiornamento dei Docenti di Laboratorio negli I.P.S.S.A.R. d'Italia; consulente didattico sull'evoluzione della Ristorazione a. s. 95/98;
- 1997/1998 Collaboratore con l'Accademia di Commercio e Turismo di Trento, come Commissario Eurhodip a. s. '97/98;
- 2005-2006 Consulente esterno Siss Scuola Interateneo di Specializzazione per la Formazione degli insegnanti della scuola secondaria del Veneto per classe di concorso C500/C510C/520 contratto firmato 25/9/2005
- A.A: 2013/2014 Percorso abilitante Speciale CI concorso C500, bando n° 10 Polo Scientifico tot. 10 ore contratto firmato il 8/05/2014 Lob di cucina prodotti di origine vegetale A, ssd agr/15,
- Curatore eventi gastronomici storici:**
- "La cucina Medioevale monastica", Comune Castelfranco Veneto;
- "La Cucina Rinascimentale", Comitato Dama di Conegliano Veneto n° 5 edizioni dal 1997 al 2002;
- "La cucina del Settecento", Università Popolare Castelfranco Veneto;
- "L'ottocento a Tavola", Università Popolare e Pro Loco Castelfranco Veneto,
- "La cucina della Roma Imperiale", liceo Classico di Montebelluna e Castelfranco Veneto.

#### Conoscenza lingue straniere:

- Inglese Buona;
- Francese Buona.

#### Esperienze Professionali:

- I.P.S.S.E.O.A. "G. Maffioli" Castelfranco Veneto dal 10/09/1986 a tutt'oggi
- Dal 2014 a tutt'oggi 1° Collaboratore del Dirigente Scolastico
- Docente incaricato 1994-1999 per la Gestione di Attività Professionalizzanti nell'Istituto di appartenenza;
- Consulente della ristorazione Collettiva e Tradizionale;
- dal 1987 al 2001 collaborazioni professionali estive in Alberghi \*\*\*\*;
- Servizio Cucina Domestico (case private) Milano, Venezia,
- dal 1/10/1985 al 1/04/1986 - Cuoco
- Ristorante Arc en Ciel - Hotel Concorde, Parigi
- dal 17/07/1985 al 20/09/1985 - Capo Partita Entremetier,
- Hotel Georgetown, Pennsylvania Avenue, Washington D. C.
- dal 20/05/84 al 12/12/1984 - Capo Partita Entremetier;
- Ristorante Laith's, Kensington Park Road, Londra
- dal 20/06/1983 al 24/09/1983 - Commis di Cucina
- Hotel Regina Jesolo lido Venezia
- dal 25/06/1982 al 20/09/1982 - Commis di Cucina
- Hotel Sheraton Ischia Napoli
- dal 1/07/1981 al 24/09/1981 - Commis di Cucina

#### Consulenze professionali in essere:

- Dal 2019 a tutt'oggi Referente della Formazione in qualità di Direttore Didattico del "I Percorsi del Molino" Molino Grassi - Parma
- Dal 2002 al 2018 Referente della Formazione in qualità di Direttore Didattico del "Il Laboratorio" del Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (Padova).
- Dal 2001 al 2005, e successivamente dal 2007 ad oggi Chef Tecnologo del settore innovazione della Kenwood Italia, gruppo De Longhi. (Treviso).
- Dal 2007 al 2012 Proiet Manager dell'Azienda Pasta Zara, Riese Pio X (Treviso)

#### Concorsi Gastronomici Nazionali:

- 1° Premio specialità, concorso "Orio Vergani", Ferrara, Febbraio 1998.
- 2° Premio (ex equo), concorso "Secondino Freda" Palermo, (menzione particolare del M.P.I.), Ottobre 1998.
- 1° Premio, concorso "Secondino Freda" Fuggi, ottobre 2001.

- Medaglia di Bronzo, Expogast 2002, tema "Presentazione fantasiosa"
- Premio Caterina De Medici "Qualità Professione Docente", Firenze, gennaio 2011.
- Premio Piazza de' Chavoli "Personaggio dell'Enogastronomia" Pisa, settembre 2011.
- Premio Internazionale Excellence San Cassiano 23/06/2013

Attività Associativa Professionale:

- Dal 2019 a tutt'oggi responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana della FIC.
- dal 2003 al 2006 *Presidente Provinciale della sez. di Treviso della Federazione Italiana Cuochi*.
- *Vice Presidente del Nord Italia della Federazione Italiana Cuochi*, con mandato quadriennale 1999-2003.
- *Responsabile delle Pubbliche Relazione e Segretario della Nazionale italiana Cuochi*, mandato 2001/2004 e mandato 2004-2009, 2009 - 2012.
- dal 1993 a tutt'oggi membro con incarichi diversi dell' *AssoCuochi Treviso*.

Hobby:

*Canto: Tenore in Schola Cantorum Ciglanensis (di Ciano del Montello - TV-),  
con repertorio di Musiche Antiche. dal 1993 al 2004*

Castelfranco Veneto, 10/09/2021

In Fede

Valletta Marco