

FRANCESCO PALMIERI

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **Francesco PALMIERI**
Nato a Manfredonia (FG) 27.02.1960
Indirizzo **Via della Croce, 6 – 71043 MANFREDONIA (FG)**
Telefono **+39 0884 583004 ab. – +39 348 7030191 mobile**
E-mail **palmieri60@libero.it**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2014 al 2016
Docente dei corsi di “Alta Scuola di Gelateria” presso ReD Academy di San Vito Chietino (CH).
La RED è un centro di formazione creato dalla Famiglia D’Orsogna nella prestigiosa azienda dolciaria di proprietà della famiglia. La D’Orsogna dolciaria, attualmente controllata dal gruppo belga Barry-Callebaut” è specializzata nella produzione di “inclusioni dolciarie” per l’industria alimentare. Tra i clienti di questa Azienda ubicata a San Vito Chietino si annoverano la Ferrero, la Nestlè, Muller, Unilever-Algida ed altri prestigiosi marchi.
La scuola propone corsi formazione di avviamento alle professioni nonché corsi di specializzazione e corsi avanzati su tematiche specifiche. I settori di interesse sono: Cucina e ristorazione, Pizzeria, Pasticceria, Cioccolateria, Bar, Gelateria. Struttura di notevole livello per il centro Italia.

Dal 2012 al 2017
Docente del “Corso di Gelateria Italiana per la Ristorazione” presso ENAIP-Tione per il Corso di Tecnico superiore della Ristorazione
L’Istituto professionale di Tione di Trento è un centro di formazione tra i più attrezzati e qualificati di tutto il Trentino. Al suo interno è stato istituito il Corso biennale di Tecnico superiore della ristorazione. Un progetto ambizioso che ha già riscosso molti consensi a livello nazionale e d europeo. Per questo percorso formativo molto articolato ho progettato uno specifico percorso di formazione per la produzione di gelati e specialità della tradizione italiana di gelateria dedicato totalmente alla ristorazione.

Dal 2004 al 2005
Responsabile e docente del Corso di Maestria e Dottorato in Gelateria presso la Saint George University di Piancogno (BS).
La Saint George University ha realizzato un progetto di formazione che aveva come obiettivo la realizzazione di alcuni percorsi di formazione di livello universitario nelle discipline della panificazione, Pasticceria, Gelateria e Ristorazione. Il progetto si è però arenato per problemi burocratici, legislativi e finanziari. Nel frattempo alcune Università italiane hanno colmato il vuoto formativo con corsi e percorsi dedicati a queste discipline del settore alimentare.

Dal 1997 a tutt’oggi
Docente e progettista di corsi di Scienza, Tecnologia e Tecnica del Gelato Artigianale presso la CAST Alimenti di Brescia ove ha tenuto annualmente numerosi corsi di Alta Formazione e di Maestria.
CAST Alimenti è oggi uno dei centri di formazione del settore alimentare tra i più rinomati in Europa e nel Mondo. Docente “fondatore” della scuola ha contribuito con le sue conoscenze e le sue attività formative all’impulso iniziale che ha portato la CAST Alimenti ad essere la scuola di oggi. Durante il lungo periodo di collaborazione ha progettato i percorsi di formazione per “Gelatiere Qualificato”, “Gelatiere Specializzato” e “Maestro Gelatiere” oltre a numerosi corsi di specializzazione e approfondimento. Attualmente presente nel calendario CAST con alcune proposte formative avanzate e di specializzazione ha lasciato l’insegnamento per i corsi di “base” ad alcuni suoi allievi.

2010
Docente del “Corso di Gelateria Italiana per la Ristorazione” presso ALMA “La Scuola Internazionale di Cucina” di Colorno (PR) per i Corsi di Cuoco.

2011
Docente presso SAIMA Academy - Caserta

Dal 2003 al 2009
Docente presso l’Accademia Barilla di Parma

2023
Docente del corso di Istruzione Biennale per “Tecnico Superiore in Food e Beverage Experience” per il modulo base di “Fondamenti di Tecnologie Alimentari” organizzato da “Fondazione ITS Regionale Puglia”.

2002
Costituzione dell’Unione Maestri Gelatieri Artigiani – U.M.G.A gruppo internazionale di professionisti del gelato e assunzione della carica di Presidente della stessa Unione.
Promotore e socio fondatore dell’Unione Maestri Gelatieri Artigiani di cui ha rivestito la carica di presidente.

Dal 1990 a tutt'oggi	Collabora e scrive articoli tecnici e scientifici per le più prestigiose riviste internazionali di settore come: Dolce & Salato, Pasticceria Internazionale, Arte Heladero, Il gelatiere Italiano, Il Gelato Artigianale.
Dal 2022	Collabora come consulente e scrive articoli tecnici e scientifici per il mondo del gelato su tutti i numeri della rivista "Il pasticciere e gelatiere Italiano" edito da DBI-Italian Gourmet.
Dal 1996 a tutt'oggi	Imprenditore e proprietario di gelaterie a Manfredonia che conduce insieme alla moglie ed alla sua famiglia. Erede di una tradizione familiare nata nel 1953.
Dal 1995 a tutt'oggi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Progetta e realizza percorsi di formazione nell'ambito del mondo del gelato per imprenditori, aziende del settore, grandi alberghi e ristoranti, privati e associazioni; ➤ Progetta e realizza: "Progetto integrato per artigiani gelatieri: professioni e occupazioni nel settore della gelateria artigiana." Per conto della CCIAA di Napoli in collaborazione con ELEA società del gruppo Olivetti. ➤ Consulente tecnico e formatore per varie aziende ed associazioni del settore tra le quali: <ul style="list-style-type: none"> ▪ CAST ALIMENTI – BRESCIA La più rinomata e competa scuola di formazione nel settore alimentare d'Europa. Una lunga e proficua collaborazione durante la quale sono state gettate le basi e costruite le "Linee Guida" che hanno cambiato i format della formazione e dell'aggiornamento professionale nel mondo del gelato e non solo. Molti dei corsi progettati da me progettati sono diventati il punto di riferimento per il settore della formazione professionale in gelateria. ▪ GIUSO GUIDO SpA – ACQUI TERME (AL) Tra le più prestigiose e storiche aziende Italiane del mondo dei semilavorati e materie prime per pasticceria e gelateria. Durante la lunga collaborazione con la Giuso ha contribuito fortemente al potenziamento della rete vendita e alla formazione di tutti i collaboratori con percorsi specifici di adeguamento ai nuovi mercati di riferimento e interesse dell'Azienda. Ha collaborato per lo sviluppo di alcuni mercati esteri come la Grecia. Ha collaborato nel team di R&D per la realizzazione di nuovi prodotti di gelateria e pasticceria. Nel contempo ha ricevuto dall'Azienda una profonda formazione con "Master Aziendali" tenuti da esperti internazionali in "Gestione d'Impresa", "Tecniche di Marketing e Comunicazione", "Tecniche di vendita" e "Gestione delle risorse Umane". Grazie a questo lungo e proficuo periodo di formazione ad alto livello ha acquisito e fatte sue tutte quelle conoscenze necessarie a completare il suo bagaglio culturale e professionale. ▪ AIA SpA – Settore Uova – S.MARTINO B.A. (VR) Azienda leader in Italia ed Europa nel settore avicolo e Zootecnico. Specializzata nella produzione di mangimi e nella lavorazione delle carni e dei prodotti provenienti dagli allevamenti di proprietà e di terzi è il punto di riferimento per il mercato nazionale nel settore delle uova e della carni avicole. Durante la collaborazione con AIA si è occupato della progettazione e realizzazione della rete commerciale di distribuzione per la linea di prodotti di uova pastorizzate "Gable-Top". Durante questa collaborazione si è occupato della selezione e formazione di tutti i distributori e dei loro collaboratori con formazione "Ad-Hoc" e affiancamento tecnico e commerciale sul campo. ▪ CARPIGIANI GROUP SpA – ANZOLA EMILIA (BO) Azienda leader a livello mondiale nella produzione e vendita di macchine e attrezzature per la produzione e vendita di Gelato Artigianale. ▪ CORMAN – BELGIO Il più grande produttore di burro per applicazioni "tecniche" del Mondo. Azienda specializzata nella lavorazione di grassi lattieri dotata di un elevatissimo "Know-How" in questo settore. In questa azienda ha contribuito alla diffusione e all'utilizzo del "Burro Glacier" in gelateria. Ha poi dato il suo contributo tecnico e scientifico nella realizzazione di prodotti nuovi per l'utilizzo nel settore dolciario. ▪ CATTABRIGA srl – ANZOLA EMILIA (BO) Azienda storica facente parte di Carpigiani Group ed integrata in "IceTeam 1927". La Cattabriga fondata nel 1927 è la prima azienda italiana di macchine per gelateria. Produttrice della mitica "Effe" macchina per gelato verticale e di altre macchine per gelato ad alta tecnologia è uno dei fiori all'occhiello del "Group". In questa collaborazione si è occupato della presentazione di alcune macchine alla rete vendita e ai clienti. ▪ STARWOOD HOTELS – COSTA SMERALDA La più prestigiosa catena di "Luxury Hotels" in Europa. Progettazione e realizzazione di un percorso di aggiornamento delle brigate di cucina di tutti e 4 gli alberghi della catena

in Costa Smeralda riguardante i gelati e prodotti affini ad uso del mondo della ristorazione.

- **COGEL-FIPE CONFCOMMERCIO – ROMA**
Socio fondatore dell'Associazione. Ha contribuito alla stesura degli obiettivi programmatici della stessa e ha seguito le fasi iniziali del progetto "Coppa del Mondo del Gelato".
- **CNA – ASOCIAZIONE GELATIERI DI LECCO – LECCO**
Corso di aggiornamento professionale per gli associati.
- **IPERCOOP TOSCANA – FIRENZE**
Revisione della produzione e aggiornamento del personale responsabile della produzione nella gelateria dell'Ipercoop di Lastra a Signa (FI)
- **A.M.P.I. Accademia Maestri Pasticcieri Italiani – BRESCIA**
Percorso di formazione per i maestri pasticceri della prestigiosa Accademia sinonimo e punto di riferimento di eccellenza Italiana del pasticceria artigianale italiana nel mondo.
- **VALRHONA ITALIA – MILANO**
- **VALRHONA FRANCE – THAIN L'ERMITAGE**
La più prestigiosa azienda francese del cioccolato di alta qualità. Ispiratrice di innovazione e di nuove tendenze nel mondo dolciario mondiale. Testimonial e consulente tecnico per il mondo del Gelato Artigianale per oltre 12 anni. Con le sue idee e visioni del cioccolato in gelateria ha traghettato la prestigiosa "Firma" nel mondo del gelato artigianale italiano. Decine le partecipazioni ad eventi fieristici e commerciale oltre alle consulenze per clienti. Numerosi i corsi di formazione per la rete vendita e per i clienti. Supporto tecnico e commerciale alla rete vendita in Italia e in Spagna. Durante la lunga collaborazione sono state esplorate e realizzate tutte possibilità di utilizzo della vasta gamma di prodotti Valrhona per la produzione di gelati artigianali. Artefice della partner-ship tra Carpigiani e Valrhona.
- **BAKEMARK ITALIA – CREMA**
Durante la collaborazione con la prestigiosa multinazionale di materie prime e semilavorati per il mondo del baking e della pasticceria ha rivisto e ri-progettato tutti i prodotti della linea "Creo" di miscele UHT per la produzione di gelati. Ha inoltre progettato "ex-novo" la linea "Creo-Dietor" per la realizzazione di gelati "Senza Zuccheri Aggiunti".
- **BRAIMS – VEZZANO LIGURE (SP)**
Marchio e braccio operativo della Bakemark Italia per il progetto Creo. In questa azienda ha progettato e realizzato tutti i percorsi di formazione per i tecnici dell'azienda e per i concessionari su tutto il territorio nazionale.
- **ANTICA GELATERIA DEL CORSO (NESTLE') – MILANO**
Componente di un team di esperti per la realizzazione di uno studio sulle "Nuove tendenze del mondo del gelato" richiesto dalla maison svizzera per calibrare le scelte strategiche relative alla produzione di nuovi prodotti di gelateria per nuovi mercati e fasce di consumatori.
- **ASSOCIAZIONE GELATIERI CAMPANI - CLAAI SALERNO**
Corso di aggiornamento professionale per gli associati su sistema HACCP e nuove tecniche di produzione.
- **BRAVO SPA – MONTECCHIO M. (VC)**
Una lunga collaborazione con la prestigiosa azienda inventrice delle macchine combinate e del Trittico massima espressione per decenni di questa rivoluzionaria tipologie di macchine. Una collaborazione di supporto alla rete vendita e agli eventi fieristici e commerciali durante la quale sono stati sviluppati nuovi utilizzi del Trittico per la produzione di prodotti dolciari.
- **SAIMA SPA – CASERTA**
Corso breve dimostrativo per i clienti della Saima sulla produzione di gelati di creme e di frutta.
- **CASTELLANI srl – MUGGIA (TS)**
Corsi brevi dimostrativi per i clienti della ditta Castellani espletati per diversi anni.
- **DI MARNÒ GROUP srl – ALTAMURA (BA)**
Corsi dimostrativi per clienti della ditta Di marnò espletati per diversi anni in collaborazione con alcune aziende rappresentate dalla ditta Di Marnò sul territorio di

- competenza.
- SIGEP Salone Internazionale Gelateria e Pasticceria - Rimini
Presente come espositore-consulente in supporto a diverse aziende del settore e alla CAST Alimenti presenti alla prestigiosa manifestazione da 1988 a tutt'oggi ha gestito e organizzato numerosi eventi tra i quali nel 2004 "Gelato in Tavola" edizione pionieristica e visionaria del gelato a 360° nel mondo della ristorazione. Fonte d'ispirazione delle nuove tendenze ed edizioni anche della "Coppa del Mondo di Gelato".
 - NATURAE VICTUS srl
Nuova firma internazionale nel mondo dei dolcificanti naturali di nuova generazione. In questa Azienda è componente del team R&D e Product Manager per la progettazione di nuclei dolcificanti sostitutivi degli zuccheri nel gelato e nei prodotti dolciari.
- Dal 1990 a tutt'oggi
- Esperto e ricercatore per lo studio e la realizzazione di prodotti e semilavorati per gelaterie e pasticcerie.
 - Esperto e ricercatore per lo studio e collaudo di macchine ed attrezzature per il settore.
Nel 2014 ha proposto a Carpigiani alcune sue idee per la pastorizzazione di miscele gelato speciali che sono confluite in tre brevetti internazionali.
In Carpigiani ha lavorato al progetto IDEA 3 realizzando la prima piattaforma di ricette di gelateria e pasticceria per la realizzazione del software di gestione della macchina.
Ha inoltre lavorato alla realizzazione del nuovo pastorizzatore di miscele gelato della serie HE contribuendo con le sue idee a farne una macchina rivoluzionaria.
- Dal 1990 a tutt'oggi
- Consulente internazionale e Project Manager per l'apertura di gelaterie e laboratori di produzione gelato.
Oltre 150 startup portati a buon fine.
- Dal 1980 al 1987
- Collaboratore presso il Laboratorio di Analisi chimiche e microbiologiche del dott. Giuseppe Marchionni a Manfredonia (FG). Il laboratorio si occupa di analisi di controllo, ricerca e sviluppo nel settore Agro Alimentare. Vanta importanti collaborazioni con enti di ricerca e istituti Universitari.
 - Dipendente presso R.A.S.A. Realtur SPA. Laboratorio di ricerche e sviluppo nel settore Agro Alimentare con la qualifica di Chimico Analista.
 - Dipendente di Italgrani SpA presso il mulino di Foggia come responsabile del laboratorio controllo qualità.
 - Dipendente del Ministero Agricoltura e Foreste - Ufficio Repressione Frodi - Firenze
- dal 1987 al 2022
- Responsabile commerciale per il centro-sud Italia per le seguenti Aziende:
- FABBRI SpA --- 1987-1988
Storica azienda di Bologna specializzata nella produzione di semilavorati per gelateria, pasticceria e di sciroppi e liquori per il settore bar.
 - GIUSO GUIDO SpA --- 1988-1996
Prestigiosa azienda di Acqui Terme (AL) specializzata nella lavorazione di frutta per il settore dolciario artigianale e industriale. Nel 1988 entra nel mondo dei semilavorati per gelateria. In questa azienda nel corso della sua permanenza ha contribuito alla crescita sul mercato nazionale. Si è occupato della organizzazione e gestione delle fiere, degli eventi dimostrativi. Ha strutturato la rete vendita e distributiva per il centro e sud Italia selezionando e formando i collaboratori con percorsi ad-hoc e con affiancamenti sul campo.
 - AIA SpA – SETTORE UOVA
AIA spa azienda del Gruppo Veronesi di Verona è una delle aziende alimentari italiane più prestigiose ed innovative. In questa grande azienda si è occupato del posizionamento sul mercato della nuova gamma di uova pastorizzate in confezioni "Gable-Top" costruendo da zero la rete vendita e formandola con affiancamenti mirati e formazione sul campo. Grande soddisfazione personale e dei vertici dell'azienda.
 - NOCCIOLE MARCHISIO SpA
Storica azienda di Cortemilia (CN) specializzata da generazioni nella raccolta e lavorazione delle nocciole. Durante questa collaborazione ha acquisito numerosi clienti artigiani e industriali del settore dolciario contribuendo alla conoscenza e crescita dell'azienda in ambiti e territori nuovi.
 - BC FOOD srl
Storica azienda italiana leader nel settore degli additivi alimentari nata dall'acquisizione della storica COMIEL. Punto di riferimento per il settore della gelateria artigianale ed industriale. Nel corso della lunga collaborazione tecnica e commerciale ha progettato alcuni nuclei di additivi così detti "neutri" di nuova generazione con elevate performance

caratterizzati anche con la dicitura "clean-label".

FORMAZIONE PROFESSIONALE

2012	Corso di Analisi Sensoriale Istituto di Scienze dell'Alimentazione CNR di Avellino Attestato di frequenza
2004	Dottorato Professionale H.C. en Science de l'Art Culinaire Université Européenne Jean Monnet A.I.S.B.L. - BRUXELLES Laurea "Honoris Causa" in Scienze dell'Arte Gastronomica
1987	Corso per l'abilitazione all'esercizio di Rappresentante ed Agente di Commercio Camera di Commercio Industria Agricoltura ed Artigianato di Foggia Agente di Commercio con iscrizione al competente Albo Camerale della CCIAA di Foggia Vincitore di concorso per 19 posti come chimico presso Uffici Repressione Frodi del MAF. Assegnato all'Ufficio Repressione Frodi di Firenze
1979	Diploma di Perito Chimico Industriale Istituto tecnico industriale A.Merloni di Fabriano (AN) Chimica Industriale, Chimica organica, Chimica-Fisica, Chimica Alimentare, Merceologia, Analisi Chimica strumentale e tecnica. Diploma di perito industriale specializzazione in chimica industriale Iscritto all'Albo-Ordine dei Periti Industriali della Provincia di Foggia dal 1980 Diploma di scuola media superiore
	• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
	• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
	• Qualifica conseguita
	• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
	• Qualifica conseguita
	• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
	• Patente
	• Militare
	PRIMA LINGUA
	ITALIANO
	INGLESE: DISCRETO
	SPAGNOLO: BUONA COMPRENSIONE ORALE E SCRITTA
2012	Corso di Analisi Sensoriale Istituto di Scienze dell'Alimentazione CNR di Avellino Attestato di frequenza
2012	Corso di Analisi Sensoriale Istituto di Scienze dell'Alimentazione CNR di Avellino Attestato di frequenza
2012	Corso di Analisi Sensoriale Istituto di Scienze dell'Alimentazione CNR di Avellino Attestato di frequenza

FRANCESCO PALMIERI

Curriculum Sintetico

Imprenditore nei settori HoReCa e della Gelateria per passione e tradizione. La sua famiglia produce gelato dal 1953 a Manfredonia (FG). Dopo gli studi in Chimica Industriale opera nel settore alimentare in laboratori di ricerca e di controllo qualità. Gli studi e il lavoro in laboratori di merceologia, Chimica e biochimica alimentare, l'esperienza pluridecennale come responsabile commerciale per prestigiose aziende del settore alimentare nonché la ricerca in vari ambiti del mondo delle scienze e delle tecnologie gli permettono di acquisire e padroneggiare quelle conoscenze scientifiche che gli consentono di coniugare la scienza e le tecniche di produzione in gelateria e in altri settori del comparto agro-alimentare. Nel 2004 gli viene conferita Laurea "H.C." in Scienze dell'Arte Gastronomica da "Università Jean Monnet" di Bruxelles.

Appassionato della professione la interpreta a 360°: imprenditore, docente e formatore, consulente esperto commerciale e di vendita per le più prestigiose aziende di prodotti, materie prime e macchine per la gelateria.

Collabora inoltre con le più prestigiose riviste del settore grazie alle quali divulga le sue conoscenze e la passione per questo antico mestiere e questi settori produttivi del "Made in Italy".

Centinaia i corsi di formazione, specializzazione e aggiornamento tenuti in tutta Europa. Oltre centocinquanta le start-up portate a termine con successo.

Dal 1997 opera come docente presso la CAST Alimenti di Brescia e altri importanti centri di formazione dove è responsabile dei percorsi di Scienza e Tecnologia del Gelato con insegnamenti che vanno dalle tecniche di produzione di gelati e specialità del mondo dei dolci freddi ai fondamentali di Chimica e Merceologia di settore alle tecnologie e tecniche di produzione, dalle normative riguardanti l'igiene e la sicurezza degli alimenti al sistema HACCP.

Grazie ad una profonda conoscenza della materia e ad una naturale predisposizione all'insegnamento e alla comunicazione riesce a trasferire le sue conoscenze con semplicità e ad infondere nei partecipanti ai suoi corsi l'entusiasmo e la sicurezza necessari per interpretare il ruolo di imprenditore nel mondo del gelato e del settore alimentare da vero professionista.

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Il sottoscritto, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae corrispondono a verità.

Manfredonia 16 febbraio 2023

Francesco Palmieri

"Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 /2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Autorizzo, altresì, il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi del Decreto Legislativo 30 Giugno 2003, n. 196 Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (regolamento UE 2016/679"