

RENATO MAGGIOLO

Consulenze commerciali e di organizzazione in ortofrutta

VIA PROVVIDENZA 684 45020 LUSIA (RO)

T. 0425 667475 F. 0425 609035 C. 336 794014

E. mymag@tin.it P.I. 00924720295 C.F. MGGRNT47L29E761J

CURRICULUM

Nato a Lusia (RO) il 29 07 47

- *maturità liceo classico nel 1967*
- *studi di filosofia nel 67/68*
- *diploma magistrale nel 69*

68-72 collaboratore del coordinatore nazionale dei Gruppi Giovani Rurali (A.C.L.I.); segretario provinciale Gioventù Aclista; servizio militare; responsabile organizzativo Movimento Politico dei Lavoratori per la provincia di Rovigo.

72-73 insegnante ai corsi agricoli E.N.A.I.P. in provincia di Rovigo

73-74 segretario provinciale della Alleanza Contadini di Rovigo. (ora C.I.A.)

74-90 impiegato, direttore e dirigente della Cooperativa Ortofrutticola dell'Adige.

Dal 1991 libero professionista come consulente commerciale e di organizzazione nel settore ortofrutticolo. Principali collaborazioni con:

Dal Bello e Del Gaudio: contratti di coltivazione e organizzazione del lavoro di raccolta e spedizione di prodotti orticoli dalla Romania;

Ortoitalia: ideazione, assistenza alla progettazione e costruzione, pratiche di finanziamento e avviamento lavorativo di uno stabilimento per la lavorazione e commercializzazione di ortaggi;

A.P.O. IV Zona: avviamento alla produzione di ortaggi dei soci e assistenza agli impiegati commerciali;

UNACOA: ideazione delle linee di lavorazione e avviamento lavorativo di uno stabilimento per la lavorazione di ortaggi in provincia di Foggia.

Sono seguiti due anni di coltivatore diretto a tempo pieno in una azienda presa in affitto con alle dipendenze 6 operai. Questa attività mi è servita per immergermi di nuovo nella mentalità contadina dopo alcuni anni di funzioni soprattutto commerciali.

A.O.M.T. S. BOVO: organizzazione di un gruppo di soci nella zona di Lusia e commercializzazione dei loro prodotti orticoli. Assistenza e organizzazione per l'ottenimento ed il mantenimento delle certificazioni degli orticoltori aderenti.

Attualmente l'impegno preponderante continua ad essere la commercializzazione dei prodotti orticoli dei soci O.P.O. VENETO della zona di Lusia.

Attività di docenza durante gli anni della libera professione:

IRECOOP, Padova. Coordinatore di un corso per direttori di cooperative agricole sulla qualità totale.

CORSI PER ORTICOLTORI coordinati da:

I.A.L. di 30 ore.: 1) Orticoltura biologica; 2) difesa integrata dei prodotti orticoli; 3) h.a.c.c.p. per le aziende orticole;

di 100 ore: (assieme ad altri docenti) 1) la qualità dei prodotti orticoli; 2) la qualità certificata e la tracciabilità; 3) uso dei sistemi informatici nella gestione degli adempimenti conseguenti alla certificazione.

I.R.I.P..A.: varie lezioni di due o tre sere a diversi gruppi di orticoltori delle provincie di Rovigo e Padova su: 1) cosa si intende per qualità di un prodotto orticolo; 2) la qualità; 3) la qualità certificata; 4) la tracciabilità

CORSI PER RISTORATORI

coordinati dallo I.A.L. dal 2001 AL 2003. 1) riconoscimento della qualità dei prodotti orticoli; 2) i diversi usi in cucina dei prodotti orticoli in funzione della qualità riconosciuta; 3) i prodotti del territorio e loro abbinamento con le verdure.

CORSI ALLE UNIVERSITA' POPOLARI DEL POLESINE: riconoscimento delle caratteristiche e uso in cucina dei prodotti orticoli. Principi di enogastronomia.

ULSS ROVIGO: relatore a diversi convegni per insegnanti sull'importanza dell'ortofrutta nella corretta alimentazione.

ASCOM. Corso di specializzazione sull'accoglienza integrata. Lezioni sui prodotti tipici del veneto e sulla qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Istituto alberghiero di Adria: lezioni sulle produzioni orticole e loro impegno in cucina.

COORDINATORE DEI CORSI DI FORMAZIONE E ADDETTO STAMPA DELL'A.I.S.

(Associazione Italiana Sommeliers - delegazione di Rovigo);

coordinatore di un progetto di Polesine Innovazione sulla diffusione nei negozi della provincia dei prodotti ortofrutticoli prodotti in loco.

Rubrica su diverse testate locali : "comprare informati" sull'acquisto stagionale e l'uso in cucina dei prodotti orticoli.

partecipato ai corsi e conseguito **l'abilitazione a sommelier e assaggiatore ufficiale di formaggi. Attestato di qualifica professionale della Regione Veneto in "tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto"** (corso di 600 ore).

Membro del consiglio e portavoce del Consorzio di Valorizzazione e Tutela dell'Insalata di Lusia I.G.P.

Presidente dell'Accademia delle verdure dell'Adige, istituzione culturale che si propone la diffusione della conoscenza e dell'amore per le verdure e il territorio che le produce.

Curatore di una rubrica settimanale sul "Gazzettino" di gastronomia territoriale.

Organizzatore e presentatore di cene a tema con i prodotti del territorio.

Partecipato in qualità di esperto a diverse trasmissioni televisive sulla RAI sui prodotti orticoli:

Occhio alla Spesa, Uno Mattina, Geo e Geo. Consulente del TG 3 veneto per i servizi orticoli.

Condotta su Antenna Tre e Telenuovo alcune trasmissioni sui prodotti orticoli dal campo alla tavola. Alcune lezioni di uso dei prodotti orticoli in cucina sono seguibili sul sito

www.ortoveneto.it.

2 corsi quindicinali tenuti in Argentina (Rosario e Mendoza) e presso la Casa del Polesano di Porto Viro ai discendenti dei veneti sulla cucina tradizionale veneta. Su suggerimento delle autorità argentine i corsi sono stati finalizzati a far capire l'importanza delle verdure nella corretta alimentazione.

Da inizio 2013 cura l'ortodidattico: due ettari di orto coltivati nella biodiversità e nel quale è il consumatore che va a raccogliere gli ortaggi e compensa con un contributo a sua discrezione. A breve l'ortodidattico sarà completato con scuola di cucina vegetariana e laboratorio didattico.

Da novembre 2013 in pensione.

Renato Maggiolo

Autorizzo al trattamento dei dati personali in base alla legge 675/96

Renato Maggiolo