

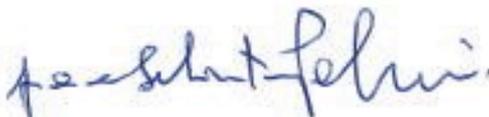
## FRANCESCO PALMIERI CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome Francesco PALMIERI – 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 2018 Docente e responsabile dei corsi "Alta Scuola di Gelateria" presso ReD Academy di San Vito Chielino (CH).
- Dal 2012 al 2017 Docente presso ENAIP-Tione per il Corso di Tecnico superiore della Ristorazione
- Dal 2004 al 2005 Responsabile e docente del Corso di Maestria e Dottorato in Gelateria presso la Saint George University di Piancogno (BS).
- Dal 1997 al 2020 Docente e responsabile dei corsi di Scienza, Tecnologia e Tecnica del Gelato Artigianale presso la CAST Alimenti di Brescia ove tiene annualmente circa 10 corsi.
- 2011 Docente presso SAIMA Academy - Caserta
- Dal 2003 al 2009 Docente presso l'Accademia Barilla di Parma
- Dal 2002 a tutt'oggi 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.
- Dal 1990 a tutt'oggi Collabora e scrive articoli tecnici per le più prestigiose riviste internazionali di settore come: Dolce & Salato, Pasticceria Internazionale, Arte Heladero, Il gelatiere Italiano, Il Gelato Artigianale, Punto IT.
- Dal 1996 a tutt'oggi Imprenditore e proprietario di tre 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
- 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 di varie aziende ed associazioni del settore tra le quali:
    - CAST ALIMENTI - BRESCIA
    - GIUSO GUIDO SpA – ACQUI TERME (AL)
    - AIA SpA – Settore Uova – S.MARTINO B.A. (VR)
    - CARPIGIANI GROUP SpA – ANZOLA EMILIA (BO)
    - CORMAN ITALIA SpA – ASTI
    - CATTABRIGA srl – ANZOLA EMILIA (BO)
    - STARWOOD HOTELS – COSTA SMERALDA
    - COGEL-FIPE CONFCOMMERCIO – ROMA
    - CNA – ASSOCIAZIONE GELATIERI DI LECCO - LECCO
    - IPERCOOP TOSCANA – FIRENZE
    - A.M.P.I. Accademia Maestri Pasticcieri Italiani – BRESCIA
    - VALRHONA ITALIA – MILANO
    - VALRHONA FRANCE – THAIN L'ERMITAGE
    - BAKEMARK ITALIA – CREMA
    - BRAIMS – VEZZANO LIGURE (SP)
    - ANTICA GELATERIA DEL CORSO (NESTLE) – MILANO
    - ASSOCIAZIONE GELATIERI CAMPANI - CLAAI SALERNO
    - BRAVO SPA – MONTECCHIO M. (VC)
    - SAIMA SPA – CASERTA
    - CASTELLANI srl – MUGGIA (TS)
    - DI MARNO GROUP srl – ALTAMURA (BA)



Dal 1990 a tutt'oggi	➤ Esperto di ricerca, studio e realizzazione di prodotti e semilavorati per gelaterie e pasticcerie.
	➤ Esperto ricerca, studio e collaudo di macchine ed attrezzature per il settore.
Dal 1990 a tutt'oggi	➤ Consulente internazionale per l'apertura di gelaterie e laboratori di produzione gelato; oltre 150 startup di gelaterie artigianali portati a buon fine.
Dal 1987 al 2002	Area Manager e responsabile tecnico per il Centro e Sud Italia per le seguenti aziende:
	➤ FABBRI SpA
	➤ GIUSO GUIDO SpA
	➤ AIA SpA – SETTORE UOVA
	➤ NOCCIOLE MARCHISIO SpA

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2004	Dottorato Professionale H.C. en Science de l'Art Culinaire Université Européenne Jean Monnet A.I.S.B.L. - BRUXELLES
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Laurea "Honoris Causa" in Scienze dell'Arte Culinaria
1987	Corso per l'abilitazione all'esercizio di Rappresentante ed Agente di Commercio Camera di Commercio Industria Agricoltura ed Artigianato di Foggia
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	
• Qualifica conseguita	Agente di Commercio con iscrizione al competente Albo Camerele Diploma di Perito Chimico Industriale Istituto tecnico industriale A.Merloni di Fabriano (AN)
1979	
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Chimica Industriale, Chimica organica, Chimica-Fisica, Chimica Alimentare, Mercologia, Analisi Chimica strumentale e tecnica.
• Qualifica conseguita	Diploma di perito industriale specializzazione in chimica industriale Iscritto all'Albo dei Periti Industriali della Provincia di Foggia dal 1980 Diploma di scuola media superiore
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
PRIMA LINGUA	ITALIANO INGLESE: DISCRETO SPAGNOLO: BUONA COMPRESIONE ORALE E SCRITTA

## FRANCESCO PALMIERI

In sintesi

Gelatiere 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 ed il lavoro in laboratori di biochimica alimentare gli permettono di acquisire quelle conoscenze scientifiche che oggi gli consentono di coniugare la scienza e le tecniche nella produzione del gelato.

Nel 2004 gli viene conferita Laurea "H.C." in Scienze dell'Arte Culinaria dall'Università Jesu Monnet di Bruxelles.

Appassionato della professione la interpreta a 360°: imprenditore, docente e formatore, consulente per le più prestigiose aziende di 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. Centinaia i corsi di aggiornamento e formazione 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 dove è responsabile dei percorsi di Scienza e Tecnologia del Gelato. Grazie ad una naturale predisposizione all'insegnamento e alla comunicazione riesce a trasferire le sue conoscenze e ad infondere nei partecipanti ai suoi corsi l'entusiasmo e la sicurezza necessari per interpretare il ruolo di gelatiere professionista.

*Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del GDPR 679/2016 autorizzo al trattamento dei dati anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti.*

