

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **CINZIA SCAFFIDI**
Indirizzo **VIA CACCIORNA 53 – 12042 BRA (CN)**
Telefono **+39 335 8333588**
Fax
E-mail **cinziaskaffidi@gmail.com**
Nazionalità italiana
Data di nascita 15 maggio 1964

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *1984-1987*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ministero pubblica istruzione
- Tipo di azienda o settore *Scuole medie inferiori e superiori*
- Tipo di impiego Insegnante supplente
- Principali mansioni e responsabilità Docenze di italiano, storia, geografia

- Date (da – a) *1987-1991*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro A.P.S. Associazione per la partecipazione allo sviluppo, TORINO
- Tipo di azienda o settore *Organizzazione non governativa*
- Tipo di impiego Segreteria
- Principali mansioni e responsabilità Segreteria organizzativa e gestione della comunicazione ai soci

- Date (da – a) *1991-1998*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Periodici "BRA SETTE" e "IN CAMPO ROSSO", Bra
- Tipo di azienda o settore *Periodici locali della città di Bra*
- Tipo di impiego Coordinamento della redazione
- Principali mansioni e responsabilità Pianificazione delle uscite, Scrittura, revisione dei testi, coordinamento

responsabilità delle attività editoriali.

- Date (da – a) 1992 - 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione Slow Food / Università di Scienze Gastronomiche
- Tipo di azienda o settore *Associazione culturale*
- Tipo di impiego Responsabile della comunicazione ai soci (1992-2000), coordinatrice del progetto Premio Slow Food per la difesa della Biodiversità (2000-2003), coordinatrice del meeting Terra Madre (dal 2004 al 2015), direttore del centro studi (2005-2015) docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche (2006-2015).
- Principali mansioni e responsabilità Scrittura testi, coordinamento redazionale, coordinamento attività di ricerca e documentazione, pianificazione dei contenuti degli eventi, organizzazione delle parti convegnistiche degli eventi, docenze.

- Date (da – a) *Dall'aprile 2015 ad oggi*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Libera professionista: giornalista
- Settore *Ambiente, sviluppo e sostenibilità in ambito agroalimentare*
- Tipo di impiego Free lance.
- Principali mansioni e responsabilità Scrittura, docenze a contratto, ideazione e design di eventi, consulenze per le aziende e organizzazioni non governative, formazione.

Collaborazioni in corso:

- Docente a contratto presso:

- l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn): corsi "Interdisciplinarietà della gastronomia"; "Sovranità alimentare e sostenibilità nel continente Africano"; "Gastronomia e questioni di genere" (tutti in lingua inglese).

- la scuola di formazione per chef "Accademia Niko Romito" di Castel di Sangro (AQ): corso "Interdisciplinarietà della Gastronomia"

- la scuola per personale di sala "Intrecci" (Castiglione in Teverina, VT)

- Summer School LAB di Gemona (Ud), scuola di lingua e cultura italiana per stranieri

- corsi di formazione postdiploma della Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte, Torino

- corsi di formazione postdiploma IFTS Piemonte, Sommariva Bosco (CN)

- Scuola per chef "Una scuola per Elena e Pietro", Bianco (RC)

- Seminari occasionali presso la facoltà di Veterinaria dell'Università Federico II di Napoli, Scuola di specializzazione in nutrizione animale.

- Attività di consulenza, collaborazione e supervisione in corso:

- Slow Food Editore
- Cambieri.it, software house, redazione testi
- Associazione Caseifici Agricoli, redazione testi

Consulenze e collaborazioni concluse:

- consulente per WWF Internazionale sul progetto europeo "Fish Forward" (consumo sostenibile di prodotti ittici) (Giugno-Dicembre 2015)
- Consulente della Direzione artistica dell'evento Vacanze dell'Anima (2015, 2016)
- Da Settembre 2016 alla chiusura del quotidiano: collaboratore del quotidiano L'Unità, diretto da Sergio Staino
- Collaboratore del mensile Vita Pastorale, diretto da Giuliano Censi (2015, 2016)
- Da Settembre a Dicembre 2017: consulenza per la Fondazione MIA di Bergamo per l'ideazione, la definizione e la redazione del progetto di "Scuola di alto apprendistato per cuochi" da inserire nell'ambito delle attività previste per il futuro utilizzo del Complesso di Astino (Bg).
- Da Febbraio a Dicembre 2017: consulente presso Cibreo s.r.l. (chef Fabio Picchi) per attività di formazione al personale.
- Da Aprile a Settembre 2018: su incarico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, responsabile del programma delle giornate di studio su L'Università Diffusa nell'ambito dell'edizione 2018 di Terra Madre.
- Marzo-Ottobre 2019: collaborazione e consulenza con Conapi, Consorzio Nazionale Apicoltori in occasione del quarantennale della fondazione.
- da maggio 2019 a febbraio 2020 Foodoteka.it, portale di e-commerce, supervisione contenuti e redazione testi
- da settembre 2018 a settembre 2020: nel team di esperti selezionati dalla Global Expert Foudation (Olanda) per la realizzazione dell'indagine "Chill-Food Italia", sull'importanza della cultura alimentare dei bambini nel quadro di una società orientata alla sostenibilità; curatela ed editing del relativo report in Italiano.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1983-1992
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Torino
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Facoltà di Lettere
- Qualifica conseguita Laurea in Filosofia
- Livello nella classificazione nazionale (se 105/110

pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE INGLESE

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

ALTRE LINGUE SPAGNOLO

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

ALTRE LINGUE FRANCESE

- Capacità di lettura Ottimo
- Capacità di scrittura Discreto
- Capacità di espressione
orale Discreto

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Quasi tutte le mie esperienze lavorative sono state sempre all'insegna della multiculturalità. Ancora oggi insegno (in lingua inglese) in molti ambienti internazionali e collaboro con organizzazioni e riviste di tutto il mondo.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

- Ho esperienza positiva di organizzazione di lavoro di gruppo e di gestione di situazioni complesse.

- Per il mandato 2014-2018 (conclusosi a luglio 2018): Vice Presidente di Slow Food Italia e consigliere nazionale della medesima associazione. Dal 2003 al 2012: consigliere internazionale della medesima organizzazione. Dal 2010 al 2014: componente della segreteria nazionale della medesima organizzazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Ottima conoscenza dei principali software legati alla scrittura e all'editoria. Buona competenza di utilizzo dei social media per attività di comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Ottime capacità di scrittura.

Suono, da dilettante, la chitarra classica.

Sono versata in arredamento di interni, ristrutturazioni edilizie e soluzioni di design.

ALTRE CAPACITÀ E

COMPETENZE

Orticoltura, Mindfulness, arte contemporanea,

PATENTE O PATENTI

Patente B – grande esperienza di guida su tutto il territorio italiano e parte di quello europeo.

PUBBLICAZIONI:

Ho al mio attivo numerose pubblicazioni.

Elenco qui le più importanti.

- "Il bicchiere del re: cerimonie, consumi e simbologia del vino alla corte di Vittorio Amedeo II" in: Vigne e vini nel Piemonte Moderno, a cura di Rinaldo Comba, Famija Albeisa-L'Arciere, Alba-Cuneo 1992.
- Il buon Paese, Slow Food Editore, Bra 1995 (coordinamento della redazione)
- "La corte settecentesca 1730 - 1798" in Storia di Torino, Einaudi.
- "The immorality of fast food" in Perspectives of ecological communication: ecology, health, risk (atti del convegno), Dresda 1995.
- "Saluzzo e Savigliano - Architetture regie e pennellate mistiche", Slow Food Editore, Collana "Itinerari slow", Bra 1997
- "Il Monferrato dei Gonzaga" in Storia del Piemonte dall'anno Mille ai giorni nostri, Bonechi Editore, Firenze 2001
- Dispensa Piemontese, Slow Food Editore, Bra, novembre 1999
- Il Buon Paese, Slow Food Editore, Bra, Settembre 2000
- Premio Slow Food, Slow Food Editore, Bra, Ottobre 2000
- Premio Slow Food, Slow Food Editore, Bra, Ottobre 2001 (in Slow n. 35)
- Premio Slow Food, Slow Food Editore, Bra, Ottobre 2002 (in Slow n.45)
- "Guarda che mare, Come salvare una risorsa" Slow Food Editore, Bra, 2007 (coautore: Silvio Greco)
- "Sementi e diritti, Grammatiche di libertà" Slow Food Editore, Bra, 2008 (Coautore: Stefano Masini)
- Slow food Presidia: a sustainable agro-food systems? (coautrice, con P. Migliorini, C. Peano e R. Ponzio) - https://www.researchgate.net/publication/272162776_Slow_food_Presidia_a_sustainable_agro-food_systems
- "Mangia come parli", Slow Food Editore, Bra 2014 (Prefazione di Tullio De Mauro)
- La green economy in valle d'Aosta (AA.VV, a cura di Massimo Leveque), Franco Angeli editore, 2014

- La storia è lunga e bella. I cinquant'anni di Eurostampa (coordinamento editoriale), Eurostampa/Università di Scienze Gastronomiche, 2016, Pollenzo-Benevagienna
- "Sano con gusto. Sostenibilità". In Garibaldi R., In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato. Volume I, pp.155-174 (cap. 6). Roma: Aracne Editrice, 2017.
- Il Pesce, collana Slow Life – Slow Food Editore, Bra 2017
- Che mondo sarebbe. Pubblicità del cibo e modelli sociali, Slow Food Editore, Bra, 2018 (prefazione di Patrizio Roversi)
- Il mondo delle api e del miele – Slow Food Editore, febbraio 2019
- in Atti del seminario di studio organizzato dalla CEI in occasione della 69^a Giornata nazionale del ringraziamento. Gravina di Puglia 9.11.19: C. Scaffidi: "Giusto come il pane, la filiera dei diritti"
- S. Barbero, C. Scaffidi (2019). Lo spreco quotidiano. JAMD - Journal of AMD (Associazione Medici Diabetologi), vol.22/4
- da Aprile 2020 sono titolare di un blog, denominato "Ci leggiamo qua", all'indirizzo www.blog.cinziascaffidi.it sul quale pubblico con cadenza media quindicinale
- nella rivista "Materia Rinnovabile" <https://www.renewablematter.eu/> (n.33/2020), C. Scaffidi: "Farm to fork. Dai campi europei alle tavole del mondo" (in uscita ottobre 2020)
- *L'Europe des terroirs, pour une réflexion sur la relocalisation des agricultures* (Nicolas Loodts, Julie Hermesse, Christine Frison, Corentin Hecquet, Jérémie Forney, Cinzia Scaffidi) in *Déconfiner l'Europe!* a cura di Olivier Servais e Julie Hermesse, Edition Karthala (in uscita 2020)

Sono iscritta all'Ordine dei Giornalisti – Elenco Pubblicisti

di Piemonte e Valle d'Aosta dal 1993, tessera n. 062167

PREMI E RICONOSCIMENTI:

1996: Premio giornalistico del Roero per un articolo pubblicato sulla rivista Slowine

1998: Premio Cilento "Lorenzo Ferrigno" per un articolo pubblicato su Panorama

2014: Premio Pedreschi

2019: Premio Giornalistico Paolo Bellucci

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali per la gestione delle procedure amministrative legate all'incarico, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e alla pubblicazione degli stessi nell'Applicazione ECM.

Bra, 4 novembre 2019

firma _____

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art 46 D.P.R. 445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art. 46 DPR 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Bra, 4 novembre 2019

firma _____

CITTA' Bra (Cn)

DATA 4 novembre 2019

CINZIA SCAFFIDI