



Roberto Di Pierro

[Redacted text block]

Data di nascita: 06/04/1996 Nazionalità: Italiana

PRESENTAZIONE

La Filiera Alimentare mi ha sempre affascinato. Diplomato presso l'istituto Alberghiero Carlo Porta di Milano. 10 anni di esperienze nel settore HoReCa come cuoco e barman. Laureato triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione presso LaSTATALE e con un master di I Livello in Food&Beverage presso UNICATT. Oggi sono un libero professionista intraprendente e sempre aperto a nuove proposte progettuali in ambito del food. Attualmente lavoro come borsista ricercatore presso l'Università Cattolica, come event & project coordinator per l'Associazione Italiana Ambasciatori Del Gusto e come referente per gli aderenti del progetto di accreditamento Ristorazione Sostenibile 360. Ognuno di noi ha un sogno, il mio e quello di altri miei coetanei è Pillole Culinarie. Un progetto volto a promuovere la cooperazione fra gli attori della filiera e comunicare i retroscena di questo settore unico nel suo genere!

ESPERIENZA LAVORATIVA

[01/2020 – Attuale] **Amministratore delegato**

Pillole Culinarie SRL

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Pillole Culinarie è un progetto innovativo non tradizionale nato sui social con l'intenzione di divulgare e comunicare i retroscena della filiera alimentare. Nasce con l'intenzione di coinvolgere ed entrare in contatto con altri professionisti del settore ed utilizzare un metodo efficace per comunicare il know how collettivo al fine di sensibilizzare il consumatore. A seguito delle necessità del settore e delle richieste degli stakeholder al progetto Pillole Culinarie di evolvere sistemi che promuovessero l'occupazione attraverso la cooperazione, mantenendo sempre una comunicazione trasparente, dal progetto nasce PilloNet. La piattaforma PilloNet dà l'opportunità ai professionisti e alle aziende del settore HoReCa e Alimentare di poter raccontare le proprie esperienze professionali e non solo attraverso articoli. L'ampliamento della rete di utenti permette una maggiore eterogeneità di specialisti del settore che fra di loro hanno per la prima volta l'occasione di creare nuove opportunità progettuali e promuovendo quindi il networking



[01/2022 – Attuale] **Docenti a Contratto e Collaboratore didattica e ricerca**

Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

Città: Piacenza

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

- Borsa di ricerca Invernizzi per lo studio e l'analisi degli standard di sostenibilità per il settore della ristorazione (certificazioni, accreditamenti, requisiti minimi, piani di miglioramento, sviluppo sostenibile)
- Segreteria organizzativa Master Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione

[03/2022 – Attuale] **Project & Event Developer**

Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Organizzazione eventi e progetti speciali

<https://www.ambasciatoridelgusto.it/>

[01/2021 – Attuale] **Referente operativo ristoratori**

Ristorazione Sostenibile 360

Città: Piacenza

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Contatto con i ristoratori intenti a certificarsi Sostenibili. Consulenza ed elaborazione del piano di miglioramento per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità economica (scelte di investimento a lungo periodo e ricerca di attrezzature e prodotti sostenibili), **ambientale** (Carbon & Water Footprint) e **sociale** (formazione dipendenti, crescita del team)

[11/2021 – 03/2022] **Assistent project manager**

Caritas

Città: Cremona

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Verifica che i processi e le modalità di **recupero e donazione** dei pacchi alimentari siano idonei ed ottimizzati secondo le norme e maggior efficienza delle risorse umane. Monitora e predisposizione di un piano di miglioramento riguardo l'**assetto logistico** per la conservazione e per la distribuzione a persone in **situazione di vulnerabilità**, e il consolidamento della **rete di realtà coinvolte** e la sistematizzazione delle prassi organizzative.

[06/2020 – 11/2021] **Coordinatore/Relatore**

Ristorazione Sostenibile 360

Città: Piacenza

Paese: Italia



Principali attività e responsabilità:

Coordinamento del corso, contatto con i 14 relatori, organizzazione del calendario e preparazione dei contenuti del modulo sulla gestione covid e docenza.

[08/2019 – 11/2020] **Tirocinio Curriculare Universitario**

Università degli Studi di Milano

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Elaborazione parametri di riferimento, scelte tecniche opportune, ideazione di una check list per identificare una programmazione ed una gestione sostenibile di piccole realtà ristorative. Validazione check list su caso applicativo: enoteca, hotel, ristorante, cocktail bar, catering

[05/2019 – 07/2020] **Personal Bartender**

Chef@Home s.r.l.

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Selezione materia prima (Spirits, analcolici e garnish). Preparazione e servizio linea cocktail: Build, Shake & Strain, Stir & Strain, Mix & Pour, Frozen e Muddle Cocktail e accordo diretto con il cliente tipologia alcolici e analcolici per evento e personalizzazione di cocktail Home-made (sciroppi, fermentati, cordiali etc.)

[06/2017 – 11/2020] **Cuoco Capo Partita Catering ed Eventi**

Differenti Catering italiani (in descrizione)

Città: Italia

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

*Diversi catering Drink & Taste, Da Vittorio***, La Torre*, Tufre, La Fenice, Muzzi, Turnè ed eventi per diverse aziende: Ferrari, Museo Alfa Romeo*

[07/2017 – 10/2018] **Responsabile Food Pairing**

Carlsberg Italia S.r.l./ Brand Event S.r.l.

Città: Milano e Roma

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Scelta abbinamenti birra/cibo, con confronto con Mastro Birraio Poretti - Flavio Boero. Contatto fornitori per ordini e informazioni utili alla degustazione, preparazione piatti per degustazione e presentazione degustazione alla clientela

[10/2016 – 12/2017] **Recensore Culinario**

Pecora Nera (RM) - Editore Feltrinelli

Città: Roma

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Valutazione dell'offerta (servizio, qualità della materia prima e abbinamenti) di lounge bar, cocktail bar, bakery, ristoranti gourmet e etnici.



[08/2017 – 11/2018] **Assistent director school**

Farm 65 Srl

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Contatto fornitori spesa in autonomia per corsi di cucina e ricerca della materia prima, calcolo food cost per lezione di cucina. Supporto degli chef, con preparazione mise en place(attrezzatura e ingredienti), affiancamento corsisti durante lezioni e corsi a tema (cucina giapponese, tradizionale italiana, basi di panetteria...).

[05/2016 – 08/2017] **Assistent Chef - teach school**

Congusto Gourmet Institute

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Contatto fornitori spesa in autonomia per corsi di cucina e ricerca della materia prima, calcolo food cost per lezione di cucina, manutenzione e montaggio delle attrezzature in assistenza a tecnici esperti. Supporto degli chef, con preparazione mise en place(attrezzatura e ingredienti), affiancamento corsisti durante lezioni e corsi a tema (cucina giapponese, tradizionale italiana, basi di panetteria...).

[04/2016 – 11/2018] **Cuoco**

*Hotel Principe di Savoia***** Lusso - Dorchester Collection*

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

Cuoco Brunch, Primi, Antipasti Preparazione dispensa alle 5.00 del mattino, buffet colazione/brunch, preparazione linea primi, servizio pranzo e contatto con clienti esteri (arabi, giapponesi, tedeschi)

[12/2014 – 04/2016] **Stagista cucina**

Diversi (in descrizione)

Città: Milano

Paese: Italia

Principali attività e responsabilità:

*STAGE SCUOLA ALBERGHIERA: Armani Nobu, Hotel Grand Visconti Palace***** Lusso, Acanto Restaurant, Macelleria Di Benedetto, Pescheria Zermini,*

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[03/2021 – 03/2022] **Master Universitario 1° Livello Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione**

Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza

<https://masterfoodandbeverage.it>



[2016 – 2020] **Laurea Triennale in Scienze Tecnologie della Ristorazione classe L-26**

Università degli Studi di MILANO - Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari <http://www.unimi.it/it/corsi/corsi-di-laurea/scienze-e-tecnologie-della-ristorazione>

[05/2020 – 08/2020] **Corso online Food & Beverage Management**

Università Commerciale 'Luigi Bocconi Milano

[05/2019 – 06/2019] **Attestato di competenza regione Lombardia "Corso di Bartender, teoria dei distillati e HACCP"**

Flair Accademy S.r.l <https://www.flairacademy.it>

[2009 – 2014] **Diploma Istituto Carlo Porta scuola alberghiera**

IPSEOA Carlo Porta <https://www.carloportamilano.edu.it>

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: Italiano

Altre lingue:

Inglese

ASCOLTO B1 LETTURA B2 SCRITTURA B2

PRODUZIONE ORALE B2 INTERAZIONE ORALE B2

COMPETENZE DIGITALI

Le mie competenze digitali

Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) | Social Network | Gestione autonoma della posta e-mail | Elaborazione delle informazioni | Posta elettronica | Windows | Android | Utilizzo sistemi IOS

PUBBLICAZIONI

[2022]

Setting the sustainable development targets for restaurants and Italian HoReCa sector

<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.158908>

Riferimento: Science of The Total Environment

Due to its strategic position and direct relationship with multiple stakeholders, the HoReCa sector can be a crucial node for the promotion of sustainability in the agri-food chain. However, the sector is currently responsible for a high environmental, social, and economic load. A recent response to these impacts is the diffusion of initiatives that assess and promote sustainable practices at the catering business level. The study aims to verify, using a scientific methodology, how current sustainability programs enable the HoReCa sector to achieve the Sustainable Development Goals (SDGs) and the level of implementation of sustainable practices in the Italian context.



To this end, seven currently available national and international sustainability programs were selected, analyzed, and compared. A matrix approach was adopted to understand the balance of the programs with respect to the three pillars of sustainability. A more in-depth analysis was conducted on the Italian Ristorazione Sostenibile 360 (RS 360) case study, which was analyzed both in terms of compliance with the SDGs and in terms of the sustainability performance of the 29 restaurants that participated in the pilot phase of the project.

Although the programs differ from each other, they comply with the 2030 Agenda goals, with a particular focus on achieving Goal 12. Furthermore, the analysis highlighted how a balance between the social, environmental, and economic spheres is essential to ensure the sustainable growth of the sector and to bring benefits to the community. As for the case study, 76 % of the analyzed restaurants achieve at least 70 % of the maximum level of fulfillment of the SDGs achievable by the HoReCa sector. This is a symptom of the sector's potential to contribute to supply chain sustainability. However, continuous improvement is essential to ensure the resilience of the HoReCa sector in the future.

<https://www.editorialedomani.it/ambiente/impatto-ambientale-menu-cucina-ristoranti-e2scbs3x>

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000
nella forma vigente e consapevole
delle responsabilità e delle pene stabilite
dalla Legge per false attestazioni o mendaci
dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità
dichiaro che le informazioni e i
dati inseriti sono veritieri