

## Curriculum vitae

### Giorgio Antonio Donegani

nato a Milano il 21/06/1956

residente a Sesto San Giovanni, in via F.lli Bandiera 116

Tel/fax + 39 02.26260879 mobile +39 393.9549319

Email g.donegani@foodedu.it

P.IVA 07011070963— C.F. DNGGGN56H21F205A

### Titolo di studio

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguita nel 1981 presso l'Università Statale di Milano

### Esperienze di lavoro più significative

#### Attualmente è:

**Iscritto all'ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari**

**Presidente di Food Education Italy** — Fondazione Italiana per L'Educazione Alimentare [www.foodedu.it](http://www.foodedu.it)

**Docente incaricato di Merceologia degli alimenti** presso il CAPAC, Politecnico del commercio di Milano – corsi camerali

**Docente distaccato** presso l'Istituto Sperimentale Rinascita — A. Livi di Milano, con funzione di ricerca sulla didattica attraverso l'uso delle TIC (tecnologie informatiche per la comunicazione in ambito didattico)

**Direttore Scientifico dell'associazione di promozione sociale Food & School**, specializzata nella progettazione e realizzazione di interventi di educazione alimentare

**Membro della Comitato Scientifico del Ministero della Pubblica Istruzione “Scuola e cibo”** per la messa a punto dei programmi di sviluppo dell'educazione alimentare nella scuola italiana

**Membro del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli**, per l'educazione alimentare.

**Membro del tavolo paritetico MIUR— ANCC** per lo sviluppo di un progetto comune di educazione alimentare

**Membro del tavolo paritetico MIUR— FEDERALIMENTARE** per lo sviluppo di un progetto comune di educazione alimentare

**Esperto di riferimento** per la nutrizione e l'educazione alimentare: **Qui-mamme – portale online gruppo Sfera RCS** ([www.quimamme.it](http://www.quimamme.it)).

**Coordinatore del gruppo di lavoro sull'educazione alimentare** nell'ambito del Mediterranean Diet Forum promosso da PromImperia c/o Chamber of Commerce – Imperia

### Progetti e attività

**2011 — Food & School per AIC** — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare nell'ambito del progetto “alimentazione fuori casa”

**2011 — Food & School per COMPASS** — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare per la scuola dell'infanzia e primaria

**2010 — Supervisore delle attività di educazione alimentare di Milano Ristorazione**

**2010 — Progettazione docenza al corso di formazione “Strategie per la promozione e la tutela della qualità e della sicurezza dell'alimentazione”, organizzato da Dinamica s.r.l.** e indirizzato al personale della provincia e del comune di Bologna, incaricato di intervenire sull'educazione alimentare

**2010 — Regione Lombardia** — coordinamento di un gruppo di lavoro per la progettazione di un museo didattico sulle problematiche alimentari, nella prospettiva di Expo 2015

**2005/2010 Regione Lombardia** — Consulente per la progettazione e realizzazione dell'area di educazione alimentare del sito web [www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)

**2009 — Food & School per gruppo Dussmann** — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare fruibile online

**2006/2009 — Food & School per Istituto Nutrizionale Carapelli** — Progettazione di un programma di educazione alimentare per la scuola elementare, centrato sulla valorizzazione sensoriale dell'olio extravergine

**2005/08 — Coordinamento Ente Fiera di Genova e Comune di Genova** – Consulente per la progettazione e realizzazione della manifestazione di educazione alimentare “Scuola dei Sapori”. Ideatore e responsabile del Campionato italiano della ristorazione scolastica

**2008 — Food & School per Compass** — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare fruibile online

**2007 — Food & School per Saclà** — Progettazione e realizzazione di un percorso audiovisivo di educazione alimentare per le scuole in visita all'azienda

**2004/07 — Provincia Reggio Emilia – Progetto di educazione alimentare “Chi decide cosa compro”**, ideazione ed esecuzione

**2004/07 — Onama** – ristorazione scolastica – Progettazione e stesura di news letter per comunicazione scientifica agli utenti

**2005/07 Tigre Italia s.p.a.**— Ideazione, realizzazione e conduzione del progetto nazionale di educazione alimentare “Tigre per la scuola”.

**2006 —Azienda Consortia** – Consulenza come per la messa a punto e il lancio dell'olio extravergine CLASS T (ad alto contenuto di polifenoli) e relativa comunicazione scientifica

**2006—Salumifici Italiani** – Consulenza per la messa a punto e il lancio di Primocotto (prosciutto cotto specificamente studiato per le esigenze dei bambini) e relativa comunicazione scientifica

**2006 — Regione Lombardia** – Progetto di educazione alimentare “Ortocircuito”. Ideatore-autore di materiali didattici e formatore

**2005 — WhiteHall Italia** — Ideazione e realizzazione progetto di educazione alimentare online per le scuole italiane sull'uso degli integratori alimentari.

**2004 —Regione Emilia Romagna** — Progetto “Mangiare insieme”. Consulenza alle attività di formazione per l'educazione alimentare.

**1999/04 — Gruppo Cooperlat – Fattorie Italia.** Progettazione e realizzazione del programma online di educazione alimentare “Adotta una mucca” per le scuole italiane.

**2003 — Esselunga** — Progettazione interventi di educazione alimentare per il sito di Esselunga

**2003 —De Agostini Novara** — Progettazione e realizzazione della risorsa didattica online di educazione alimentare “La spesa della salute”, viaggio virtuale nel supermercato

**2002 — Findus** — Progettazione e realizzazione del sito WEB di educazione alimentare “Arcobaleno nell'orto”

**2001 — Quadratum New Media** — Progettazione, realizzazione e gestione dell'area WEB di educazione alimentare nel sito di Cucina Italiana Online (www.cucinait.com).

**1999/2001 — Centro Studi Nutrizione Orientata.** Cofondatore del centro, con il prof. Furio Brighenti. Attività di consulenza alle aziende del settore alimentare e ristorativo.

**1995/2000 — Agenzia DMS, Milano** — Consulenze per la messa a punto di materiale tecnico-scientifico e didattico per: **Latteria Soresinese, Kellogg's, Zanussi, Prenatal, Polenghi**

**1984/1994 — Agrisalus (ora ACU Associazione Consumatori e Utenti).** Cofondatore e vicepresidente dell'associazione nazionale di difesa dei consumatori – nonché responsabile del settore educazione alimentare.

### **Comunicazione e formazione**

**Partecipazione come relatore a numerosi convegni e congressi di livello nazionale e internazionale** sui temi dell'educazione alimentare, della nutrizione, delle produzioni agroalimentari e della comunicazione su Internet

In particolare, tra gli altri, nel **2010–2011**

- Intervento sulla metodologia dell'educazione alimentare alla Prima Conferenza Internazionale per il benessere dei giovani organizzata a Roma dal Ministero della Gioventù
- Intervento al Macfrut di Cesena sulla valenza dell'educazione alimentare nel contesto del programma Frutta nelle scuole promosso dal MIPAAF
- Interventi di formazione sull'educazione alimentare per dirigenti scolastici, docenti e referenti alla salute, organizzati dagli uffici scolastici regionali di Lombardia, Sicilia, Piemonte, Puglia, Basilicata, Abruzzo, Veneto, Lazio
- Intervento di Formazione progetto Realsan - Comune di Milano
- Intervento sulle metodologie dell'educazione alimentare e motoria nel Convegno Nazionale di SINU

**RAI 1** — partecipazione come esperto educazione alimentare alla trasmissione Occhio alla spesa

**LEITV**— tv web, trasmissioni di educazione alimentare

**Radiotelevisione Svizzera** — partecipazioni a trasmissioni in diretta con risposte al pubblico (genitori) sui problemi dell'educazione alimentare

**Radio Latte e Miele** — interviste su questioni di educazione alimentare

**Radio Montecarlo** — interviste su questioni di educazione alimentare

**Radio 24** — Partecipazione periodica come esperto di educazione alimentare a trasmissioni radiofoniche in linea diretta con gli ascoltatori

**Coproduzione Mellin-Sfera** — Partecipazione come esperto di nutrizione alla realizzazione di una serie di videocas-

sette sui temi dell'alimentazione nell'infanzia

**Sito Quimamme** — realizzazione di video chat a tema con risposte in diretta alle mamme

**Azienda Brevi**: realizzazione filmato informativo sulla cottura dei cibi per i bambini

**Azienda Scaldasole**: realizzazione di filmati informativi sulle caratteristiche dello yogurt Teddi

**Consorzio Grana Padano**: realizzazione di filmati informativi sulle caratteristiche del prodotto

**Numerose interviste a televisioni e radio nazionali e locali**

## Libri pubblicati come autore o coautore

“**Alimentazione: una scienza**”, ed. Clesav, 1982 (divulgazione scientifica)

“**Impariamo a mangiare**”, ed. Clesav, 1985 (guida di educazione alimentare per la scuola media)

“**Una dieta per la salute**”, ed. Velar, 1985 (divulgazione scientifica)

“**Il cibo in cartella**”, ed. Clesav, 1988 (guida di educazione alimentare per la scuola elementare)

“**Grande enciclopedia illustrata della gastronomia**” ed. Selezione dal Reader's Digest, 1990

“**Manuale di merceologia, igiene e scienza dell'alimentazione**”, F. Lucisano, 1992 (libro di testo)

“**Manuale di legislazione alimentare**”, A. Giuffrè editore, 1994 (approfondimento professionale)

“**Somministrazione di alimenti e bevande**”, Pirola editore, 1995 (approfondimento professionale)

“**Dizionario del benessere e della salute**” ed. UTET, 1997 (divulgazione)

“**Tecnica e pratica operativa di cucina**”, Zanichelli, 2006 (approfondimento professionale)

“**Tecnica e pratica operativa di sala e bar**”, Zanichelli, 1998 (approfondimento professionale)

“**La cucina naturale in Emilia Romagna**”, Alexa edizioni, 1998 (cultura alimentare)

“**Principi di alimentazione**”, Lucisano – Zanichelli, 1999 (libro di testo)

“**Progetto educazione**”, Signorelli, 2000 (guida didattica per l'educazione alimentare e alla salute)

“**Una fame da Tigre**”, Armando Editore, 2000 (manuale di educazione alimentare per i bambini)

“**Cosa metto nel carrello**”, Sperling & Kupfer, 2002 (guida a una spesa sana – sicurezza alimentare)

“**Guida allo svezzamento**”, Sfera Editore - 2004 (divulgazione - nutrizione)

“**Alimenti e alimentazione**”, Zanichelli, 2004 (libro di testo)

“**Guida all'alimentazione sana**”, Mc Graw Hill –2003 (nutrizione)

“**Professione chef**”, Lucisano – Zanichelli, 2006 (libro di testo)

“**Alimentare la salute**”, LILT—2007 (divulgazione)

“**Nutrizione e salute oggi**”, Lucisano—Zanichelli, 2009 (compendio di scienza dell'alimentazione)

“**Qui mangiava Garibaldi**”, De Agostini 2011 (storia dell'alimentazione)

## Attività giornalistica

1993 — 2006: Iscritto all'Ordine nazionale dei giornalisti, elenco Pubblicisti, tessera n.70156.

2000 — 2008 Membro dell'Associazione Stampa Agroalimentare

Dal 1985 al 1990, redattore della rivista "**Quaderni di controinformazione alimentare**".

Attualmente è collaboratore fisso delle seguenti testate:

“**Io e il mio bambino**” – mensile – Gruppo Sfera (articoli di nutrizione ed educazione alimentare)

“**Donna e mamma**” – mensile – Gruppo Sfera (articoli di nutrizione ed educazione alimentare)

“**Dolce attesa**” - Gruppo Sfera (articoli di nutrizione e alimentazione)

“**La cucina italiana**” – mensile – Quadratum (rubrica di educazione alimentare per i bambini - rubrica di dietetica)

“- mensile – Quadratum (guide prodotto – cultura alimentare e gastronomica)

“**intimità**” - Quadratum (nutrizione)

“**Star Bene**” - mensile – Mondadori (guide prodotto)

“**Tu Style**” - settimanale Mondadori (articoli di educazione alimentare)

Ha lungamente collaborato anche con:

**Sapere & Salute; Cucina Moderna; Runners; TU; Arte in cucina; Sale e Pepe; Folia; Donna moderna; V&S**

Nel 1999 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica** promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)

Nel 2003 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale DeCoffea** "Caffè ...le parole per dirlo", nella categoria "Tecnica, Specializzazione e Scienza".

Nel 2007 ha vinto il **Premio Giornalistico nazionale per la Divulgazione Scientifica** promosso da IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)

Milano 10/10/2011

