

-Curriculum vitae-

Valletta Marco

Via fra' Paolo Sarpi, 1 (Salvarosa)

31033 Castelfranco Veneto (TV)

Tel./fax: (casa) 0423/ 49.76.21 Tel: (lavoro): 0423/ 72.16.61 Fax: 0423/ 49.81.80

Cell. 0339/3291764 e-mail [marcovalletta@tele2.it](mailto:marcovalletta@tele2.it)

Nato a Napoli il 12 luglio 1966.

**Titoli di Studio:**

- I.P.S.S.A.R. "I. CAVALCANTI" Napoli 1/06/1983  
Diploma di Qualifica d'Addetto ai Servizi Alberghieri di Cucina con menzione di "Miglior Allievo della Campania" voto: **90/100**
- I.P.S.S.A.R. "I. CAVALCANTI" Napoli 15/07/1985  
Diploma di Maturità Professionale di Tecnico delle Attività Alberghiere voto: **60/60**
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA 11/03/1996  
Laurea in Lettere Moderne  
Tesi: "I Domenicani a Tavola. Abitudini alimentari e Pratiche gastronomiche nel Convento di san Nicolò di Treviso nel XVIII secolo". voto: **108/110**
- Specializzato al corso per Dirigenti Scolastici, 1° Università di Ferrara, voto: **70/80**
- Specializzato al corso per Dirigenti Scolastici, 2° Università di Ferrara voto: **80/80**
- Abilitazione all'insegnamento per l'ambito disciplinare K04A, Classi di concorso A043-A050, voto: **80/80**

**Collaborazioni Tecnico-Professionali:**

- Rivista A Tavola, rubrica posta del Cuoco.;
- Rivista il Cuoco, organo ufficiale della FIC.
- Rivista Zafferano, rubrica sulle sperimentazioni gastronomiche;
- Esperto della formazione professionale con EnAip Feltre fino al 2004;
- Esperto della formazione professionale con EnFap di Gorizia;
- Esperto della formazione professionale con IAL Friuli; fino al 2004
- Collaboratore per la produzione (M.P.I.) CD Multimediale "Tocco Bianco - Panadore";
- Collaboratore per la pubblicazione del Libro "Cucina e Tradizione del Veneto, 130 piatti da salvare", Ed. Antiga.
- Collaboratore del Libro "Tra scalchi e cuochi, un viaggio nella storia e nelle tradizioni di dieci regioni italiane", Ed. Antiga.
- Curatore del libro: "Un fiore d'inverno nel piatto, la cucina del radicchio di Treviso" Ed. Terra Ferma, 2000.
- Curatore del Libro: "La casatella nel Piatto" Ed. Terra Ferma 2001.
- Curatore del Libro: "Una rosa variegata nel piatto" Ed. Terra Ferma, in corso di stampa.
- Autore dei testi di: "Sucche" l'arte di vegetali intagliati di Berto Tomasi, Ed. Terraferma 2002.
- Curatore del libro: "Ricette tipiche Jesolane" ed. Nexitalia, luglio 2003.
- Curatore dei testi del libro "Ogni cosa a suo Tempo", ed. Terraferma maggio 2006.
- Autore del Libro "Butta la Pasta" ricettario specialistico per Pasta Zara settembre 2006.
- Impegnato come Docente Formatore per l'auto-aggiornamento dei Docenti di Laboratorio negli I.P.S.S.A.R. d'Italia; consulente didattico sull'evoluzione della Ristorazione a. s. 95/98;
- Collaboratore con l'Accademia di Commercio e Turismo di Trento, come Commissario Eurhodip a. s. '97;
- Numerose partecipazioni (documentate da attestati) a corsi di Aggiornamento sulla Funzione Docente, sulla Didattica Modulare, sulla Valutazione.
- Curatore di manifestazioni, con associazioni culturali territoriali per la realizzazione di banchetti d'epoca:  
"La cucina Medioevale monastica", Comune Castelfranco Veneto 1997;  
"La Cucina Rinascimentale", Comitato Dama di Conegliano Veneto n° 5 edizioni dal 1997 al 2002;  
"La cucina del Settecento", Università Popolare Castelfranco Veneto 1998;  
"L'ottocento a Tavola", Università Popolare e Pro Loco Castelfranco Veneto 2001,  
"La cucina della Roma Imperiale", liceo Classico di Montebelluna e Castelfranco Veneto 2001.
- Attività come istruttore per corsi serali per adulti, settore ristorativo.
- Collaboratore per organizzazione di convegni nel settore ristorativo.

### Conoscenza lingue straniere:

- Inglese Buona;
- Francese Buona.

### Esperienze Professionali:

- I.P.S.S.A.R. "G. Maffioli" Castelfranco Veneto dal 10/09/1986 a tutt'oggi  
Docente di Laboratorio dei Servizi di Cucina;
- Docente incaricato 1994-1999 per la Gestione di Attività Professionalizzanti nell'Istituto di appartenenza;
- Consulente della ristorazione Collettiva e Tradizionale;
- dal 1987 al 2001 collaborazioni professionali estive in Alberghi \*\*\*\*;
- Servizio Cucina Domestico (case private) Milano, Venezia,  
dal 1/10/1985 al 1/04/1986 - Cuoco
- Ristorante Arc en Ciel - Hotel Concorde, Parigi  
dal 17/07/1985 al 20/09/1985 - Capo Partita Entremetier,
- Hotel Georgetown, Pennsylvania Avenue, Washington D. C.  
dal 20/05/84 al 12/12/1984 - Capo Partita Entremetier;
- Ristorante Laith's, Kensington Park Road, Londra  
dal 20/06/1983 al 24/09/1983 - Commis di Cucina
- Hotel Regina Jesolo lido Venezia  
dal 25/06/1982 al 20/09/1982 - Commis di Cucina
- Hotel Sharaton Ischia Napoli  
dal 1/07/1981 al 24/09/1981 - Commis di Cucina

### Consulenze professionali in essere:

- Dal 2004 ad oggi Referente della Formazione in qualità di Direttore Didattico del "Il Laboratorio" del Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este (Padova).
- Dal 2001 al 2005, e successivamente dal 2007 ad oggi Chef Tecnologo del settore innovazione della Kenwood Italia, gruppo De Longhi. (Treviso).
- Numerose partecipazioni televisive, Uno Mattina, Eat Parade, Costume e società.

### Concorsi Gastronomici Nazionali:

- 1° Premio specialità, concorso "**Orio Vergani**", Ferrara, *Febbraio 1998*.
- 2° Premio (ex equo), concorso "**Secondino Freda**" Palermo,  
(menzione particolare del M.P.I.), *Ottobre 1998*.
- 1° Premio, concorso "**Secondino Freda**" Fiuggi, ottobre 2001.
- Medaglia di Bronzo, Expogast 2002, tema "Presentazione fantasiosa"

### Attività Associativa Professionale:

- dal 2003 al 2006 *Presidente Provinciale della sez. di Treviso della Federazione Italiana Cuochi*,.
- **Vice Presidente del Nord Italia della Federazione Italiana Cuochi**, con mandato quadriennale 1999-2003.
- *Responsabile delle Pubbliche Relazione e Segretario della Nazionale italiana Cuochi*, mandato 2001/2004 e mandato 2004-2009.
- dal 2007 Segretario Provinciale **AssoCuochi Treviso**.

### Hobby:

*Canto: Tenore in Schola Cantorum Ciglanensis (di Ciano del Montello - TV-),  
con repertorio di Musiche Antiche. dal 1993 al 2004*

Castelfranco Veneto, 31/12/2007

In Fede

Valletta Marco