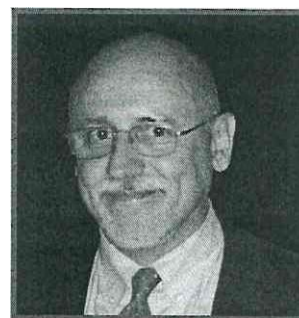


# Curriculum vitae

Giorgio Antonio Donegani

Email [gd@giorgiodonegani.it](mailto:gd@giorgiodonegani.it) [www.giorgiodonegani.it](http://www.giorgiodonegani.it)



## Titolo di studio

Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari conseguita con il massimo dei voti nel 1981 presso l'Università Statale di Milano

## Esperienze di lavoro più significative Incarichi:

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

Past President 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)

Docente a contratto di Educazione Alimentare presso ASA Alta Scuola per l' Ambiente Università Cattolica

Membro del Comitato tecnico promosso da Cra Nut (ex Inran) per la revisione delle linee guida per l'alimentazione della popolazione italiana

Membro del Comitato tecnico del MIUR "EXPOscuola" per lo sviluppo dei temi di Expo 2015 nella scuola italiana

Membro del Comitato tecnico del MIUR "Scuola e cibo" per la messa a punto delle linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana

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

Membro del comitato "Verso Expo" della Regione Lombardia per la progettazione e realizzazione di attività di educazione alimentare, nella prospettiva di Expo 2015

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

Membro del "Breakfast Club Italia" per la promozione della cultura di una sana prima colazione

Membro del Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli

Membro del Comitato Scientifico di Foodis "Istituto per la valorizzazione del cibo sano e sostenibile"

Membro del Comitato Scientifico dell'associazione culturale Frame of Food

Referente Scientifico dell'Unione Italiana per l'Olio di Palma Sostenibile

## Progetti e attività

2014/16 — Pellegrini Ristorazione — progettazione e realizzazione progetto di educazione alimentare per le scuole

2014/16 — Nestlé — progettazione e realizzazione progetto di educazione alimentare Nutrikid

2014/16 — San Pellegrino — progettazione e realizzazione progetto di educazione alimentare Hydration at school

2014/16 — ASPAN — progettazione e realizzazione progetto di educazione alimentare "Il pane della Mia terra"

2014/16 — CAMEO — collaborazione al progetto di educazione alimentare "MULI MULT progetto scuole"

## di educazione alimentare

- 2014/16 — Milano Ristorazione — collaborazione al progetto di educazione alimentare "Dall'orto alla tavola"
- 2014/16 — Grandi Salumifici Italiani — messa a punto profilo nutrizionale nuovi prodotti e collaborazione alla realizzazione
- 2013/16 — Parmareggio — messa a punto profilo nutrizionale nuovi prodotti e collaborazione alla realizzazione (ABC della merenda)
- 2012/16 — American Pistachio Growers — con Noesis, esperto di riferimento in Italia per la nutrizione, campagna di comunicazione sui pistacchi americani
- 2014/15 — gruppo Bel-Italia — progettazione di una APP "supercheese"
- 2014/15 — De Agostini per Emilia Romagna — progettazione di una APP di educazione alimentare "per la valorizzazione dei prodotti tipici regionali"
- 2012/14 — Nestlè — esperto di riferimento progetto Food Coaching
- 2013/14 — ABBOTT — progetto nazionale di educazione alimentare: "Nutrizione prendiamoci gusto"
- 2013/15 — Assovetro — progetto nazionale di educazione alimentare sulla sicurezza degli alimenti
- 2013/14 — AIRC — contenuti progetto di educazione a un corretto stile di vita
- 2013/14 — gruppo Sfera—RCS — contenuti progetto di formazione online alimentazione bambini
- 2013/14 — IKEA — contenuti progetto nazionale di educazione alimentare
- 2013 — Mutti — progetto di educazione alimentare rivolto alla scuola secondaria di primo grado
- 2013 — Parmalat — Progettazione e realizzazione di materiali e video educativi
- 2012/13 — Federalimentare — Coprogettazione e gestione di un programma di formazione sull'educazione alimentare destinato ai dirigenti scolastici e agli insegnanti del territorio nazionale
- 2012 — Philips — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare nell'ambito del progetto "1 guerrieri della salute"
- 2012 — Mc Donald's — Progettazione e realizzazione del format educativo "Let's play food"
- 2011 — AIC — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare nell'ambito del progetto "alimentazione fuori casa"
- 2011 — 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 — 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 — gruppo Dussmann — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare
- 2006/2009 — 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 — Compass — Progettazione e realizzazione di un programma di educazione alimentare fruibile online 2007
- 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.— Con Noesis, 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

## di educazione alimentare

- 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 "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](http://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

- Docente seminari periodici di educazione alimentare presso Università Statale di Milano
- Progettazione e docenza nei corsi di formazione organizzati da Dinamica S.r.l. Sui temi dell'educazione alimentare e della sicurezza dell'alimentazione
- Docenza nei corsi di formazione organizzati da CIA — Confederazione italiana Agricoltori sui temi della qualità e sicurezza dell'alimentazione
- Esperto di riferimento per l'educazione alimentare: Qui-mamme — portale online gruppo Sfera RCS ([www.quimamme.it](http://www.quimamme.it)).
- 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.
- RAI 1, RAI 3 — partecipazione periodica come esperto di educazione alimentare alle trasmissioni Occhio alla spesa, Uno mattina, A conti fatti, Geo & Geo. Interviste varie, TG.
- LEITV— tv web, trasmissioni di educazione alimentare
- La sposa TV— nutrizionista di riferimento, programmi di educazione alimentare
- Radio Popolare Milano—nutrizionista di riferimento, "Popogusto" trasmissione settimanale di educazione alimentare in linea diretta con gli ascoltatori
- Radiotelevisione Svizzera — partecipazioni a trasmissioni in diretta con risposte al pubblico (genitori) sui problemi dell'educazione alimentare
- Radio RA12—Decanter, interviste su questioni di 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 videocassette sui temi dell'alimentazione nell'infanzia
- Sito Quimamme —realizzazione di video chat a tema con risposte in diretta alle mamme
- Azienda Brevi: filmato informativo sulla cottura dei cibi per i bambini
- Azienda Scaldasole; filmati informativi sulle caratteristiche dello yogurt Teddi
- Consorzio Grana Padano; filmati informativi sulle caratteristiche del prodotto.

## Libri pubblicati come autore o coautore

- "Alimentazione: una scienza", ed. Clesav, 1982 (divulgazione scientifica)

## di educazione alimentare

- "Impariamo a mangiare", ed. Clesav, 1985 (guida di educazione alimentare per la scuola media)
- "Una dieta per la salute", ed. Velar, 1985 (divulgazione scientifica)
- "11 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 da Tigre", Armando Editore, 2000 (manuale 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)
- "Gluten Free d'autore", Gribaudo, 2014

## 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:

"Star Bene" - settimanale — Mondadori

"10 e il mio bambino" — mensile — Gruppo Sfera RCS

"Dolce attesa" - mensile - Gruppo Sfera "La

cucina italiana" — mensile — Conde Nast

"Cibi" - Mensile — Cibi Editore Ha

lungamente collaborato anche con:

Sapere & Salute, Intimità, Viaggi e Sapori, Cucina Moderna, Runners, Arte in cucina, Sale e Pepe, Folia, Donna moderna, V&S, Donna e mamma, Tu Style.

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)

Nel 2012 ha vinto il Premio Giornalistico nazionale "Reporter del gusto" promosso da ASSICA

Milano — 27 marzo 2016