



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Prot. 2025-TV-000458 DEL 06/03/25

LETTERA D'INCARICO PROFESSIONALE CIG B5EFACD6FC

La **Tivoli Forma srl** unipersonale, con sede in, Viale Mannelli n. 9 – 00019 Tivoli-RM C.F./P.IVA 10511931007 nella persona dell'Amministratore Unico Prof.ssa Laura Maria Giovannelli, di seguito indicata come la **Committente**

CONFERISCE

Allo **MARCO SCAGLIONE**, residente a Fucecchio (FI) in via G. Lucchesi n. 27 -C.F. SCAGMRC84T12G273P P.IVA 06520820488 – mail: info@marcoscaglione.it, di seguito indicato come **Professionista**.

Il seguente incarico professionale, è disciplinato dai seguenti articoli ed accettato dal professionista mediante sottoscrizione della presente lettera di incarico.

1. Oggetto e complessità dell'incarico:

Il seguente incarico viene conferito al professionista per espletare attività di: **dimostrazione culinaria per il settore ristorazione della Tivoli Forma Srl** nell'ambito della dimostrazione culinaria che svolgerà all'interno del laboratorio di cucina per i nostri corsi autorizzati dalla Città Metropolitana Roma Capitale per l'A.F.24/25 con la determinazione dirigenziale R.U 3344 del 12/09/2024 che si svolgeranno presso la sede del Committente.

L'incarico conferito, le prestazioni necessarie al suo assolvimento, il suo grado di complessità, nonché tutte le informazioni utili circa gli oneri ipotizzabili fino alla sua conclusione, sono state indicate sulla base degli elementi raccolti nel corso dell'incontro preliminare con il Cliente.

Il compenso pattuito nella misura indicata all'art. 4 è stato determinato in funzione delle prestazioni ipotizzabili alla data del conferimento e indicate nello specifico articolo.

2. Esecuzione dell'incarico

Il Professionista si impegna ad eseguire l'incarico conferito dal Cliente nel rispetto degli artt. 2229 e ss. del codice civile.

In caso di mancata preventiva comunicazione che permetta l'adeguata sostituzione del professionista, verrà applicata una penale economica. Il tempo minimo di comunicazione per la sostituzione è di 5 (cinque) giorni lavorativi e determinerà la sostituzione definitiva del docente.

In caso di mancata comunicazione nei tempi indicati, sarà applicata una penale di € 200,00 (duecento/00) per l'interruzione del servizio formativo.

3. Decorrenza e durata dell'incarico

Il conferimento dell'incarico decorre dalla sottoscrizione della presente lettera di incarico fino al termine dei lavori.

4 Compensi, spese e contributi

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmi@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 1 a 3



Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Per lo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente incarico, al Professionista spettano:

▪ € 1.000,00 (mille/00) per la giornata del 07/03/2025 a fronte di regolare fattura/ricevuta al netto degli oneri previdenziali se dovuti, per la prestazione ricevuta presso la Tivoli Forma Srl. Il pagamento avverrà dietro presentazione della fattura da parte del Professionista - ovvero mediante bonifico bancario a 60 gg. d.f. f.m.

5 Obblighi del Professionista

Diligenza. Con l'assunzione dell'incarico, il Professionista si impegna a prestare la propria opera usando la diligenza richiesta dalla natura dell'attività esercitata, dalle leggi e dalle norme deontologiche della professione. Nello svolgimento dell'attività professionale egli deve usare la normale diligenza richiesta dalla professione e valutata con riguardo alla natura dell'attività esercitata (art. 1176 c2 c.c.).

6 Patto di non-concorrenza: Premesso che, ai sensi dell'art. 2105 del Codice Civile il prestatore di lavoro non deve trattare affari, per conto proprio o di terzi, in concorrenza con la Committente, né divulgare notizie attinenti all'organizzazione e ai metodi di produzione dell'impresa, o farne uso in modo da poter recare ad essa pregiudizio.

7 Segreto professionale: Il Professionista rispetta il segreto professionale non divulgando fatti o informazioni di cui è venuto a conoscenza in relazione all'esecuzione dell'incarico; né degli stessi può essere fatto uso, sia nel proprio che nell'altrui interesse, curando e vigilando che anche i collaboratori, i dipendenti o qualsiasi altro soggetto a lui riferibile, mantengano lo stesso segreto professionale. Le eventuali segnalazioni di operazioni sospette effettuate non costituiscono violazione degli obblighi di segretezza, del segreto professionale o di eventuali restrizioni alla comunicazione di informazioni imposte in sede contrattuale o da disposizioni legislative, regolamentari o amministrative e, se poste in essere per le finalità ivi previste e in buona fede, non comportano responsabilità di alcun tipo.

8 Trasparenza: Il Professionista si impegna a comunicare alla Committente le informazioni in ordine all'esecuzione dell'incarico, all'esistenza di conflitti di interesse fra il Professionista e il Cliente, nonché a comunicare, preventivamente e per iscritto nominativi, ruoli, funzioni e compiti del personale di cui intende avvalersi per l'espletamento dell'incarico.

"Dichiaro di essere consapevole che la soc. TIVOLIFORMA SRL è tenuta ex d.lgs. 33/2013 art. 15 e 15 bis a pubblicare il mio curriculum vitae sul proprio sito istituzionale www.tivoliforma.it sez. Amministrazione Trasparente e per questo mi impegno a trasmetterlo immediatamente privo di fotografia e dati personali sensibili."

Tivoli, 06/02/2025



Per Accettazione

Il Professionista

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 - 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) - Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmi@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it



Pag. 2 a 3

Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

Ai sensi del Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) del D.Lgs. n. 196/2003 e D.Lgs n. 101/2018, La informiamo che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti dall'Amministrazione di Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale è finalizzato unicamente all'espletamento di attività inerenti il procedimento di assunzione e successivamente di gestione del personale a contratto, nel rispetto della normativa specifica citata e delle disposizioni del Contratti Collettivi di lavoro.

I Suoi dati personali potranno essere comunicati ai seguenti soggetti:

Pubbliche Amministrazioni;

Istituti di credito per il pagamento;

Società di servizi informatici o di archiviazione;

Servizi pubblici, Società, Professionisti di supporto ad attività di gestione;

Se riterrà che il trattamento dei Suoi dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, ha il diritto di proporre reclamo a Tivoli Forma s.r.l.- Unipersonale, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento). L'apposita istanza potrà essere presentata utilizzando i riferimenti di seguito riportati

Il titolare del trattamento:

Tivoli Forma s.r.l. – Unipersonale

Viale Mannelli, 9 – 00019 Tivoli (Roma)

recapito telefonico: 0774 31991

www.tivoliforma - : postmaster@pec.tivoliforma.it

Il responsabile della Protezione dati (RPD): EU Service Srl - recapito telefonico: 0774 903270 e-mail rpd@euroservice.it

Per accettazione

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 – 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) – Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfpromini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 3 a 3



Certificato N° 14277/06/S

MODULO PER ATTESTAZIONE
ASSENZA INCOMPATIBILITA'-INCONFERIBILITA'

Alla Società TIVOLI FORMA s.rl. Unipersonale

Sede

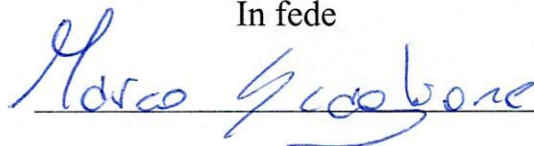
Il sottoscritto MARCO SCAGLIONE, nato a Palermo (PA) il 12/12/1984, residente in Fucecchio (FI) in Via G. Lucchesi n. 27 – C.F. SCAGMRC84T12G273P – P.IVA 06520820488 in ordine all'incarico di CHEF per la dimostrazione culinaria presso il settore Ristorazione della vs Società

ATTESTA

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000

- di non trovarsi, per l'esecuzione dell'incarico, in alcuna condizione di incompatibilità e di inconferibilità prevista dalle disposizioni di leggi vigenti in materia
- di non trovarsi, per l'esecuzione dell'incarico, in una situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi propri, del coniuge, di conviventi, di parenti, di affini entro il secondo grado.

In fede





TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

LIBERATORIA/AUTORIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DI FOTO E VIDEO

Il/La sottoscritto/a MARCO SCALONE
Cognome SCALONE Nome MARCO
Nato/a a PALESTINA Prov. PA il 12/12/86
Residente a FUCECCHIO Prov. FI Via G. WCCHESSI n° 2A
C.F. SCGMRC86T126273P

Con riferimento alle immagini (foto e video) scattate e/o riprese dalla TIVOLI FORMA SRL in occasione della DIMOSTRAZIONE CULINARIA all'interno del laboratorio del settore Ristorazione (rif. lettera di incarico _____)

AUTORIZZA

A titolo gratuito, senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, alla pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma delle proprie immagini sul sito internet della Società TIVOLI FORMA SRL su carta stampata e/o su qualsiasi altro mezzo di diffusione, nonché autorizza la conservazione delle foto e dei video stessi negli archivi informatici della Società/Ente e prende atto che la finalità di tali pubblicazioni sono meramente di carattere informativo ed eventualmente promozionale non ad uso commerciale.

La presente liberatoria/autorizzazione potrà essere revocata in ogni tempo con comunicazione scritta da inviare via posta comune o e-mail.

Luogo e Data: FUCECCHIO 4/3/25

In fede Manso Scalone

Informativa per la pubblicazione dei dati

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003. Si informa che il trattamento dei dati personali, informa che i dati personali conferiti con la presente liberatoria saranno trattati con modalità cartacee e telematiche nel rispetto della vigente normativa e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza; in tale ottica i dati forniti, ivi incluso il ritratto contenuto nelle fotografie suindicate, verranno utilizzati per le finalità strettamente connesse e strumentali alle attività come indicate nella su estesa liberatoria. Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali è facoltativo. In qualsiasi momento è possibile esercitare tutti i diritti indicati dall'articolo 7 del D. Lgs. n. 196/2003, in

00019 TIVOLI (RM) - Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) - Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 - 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) - Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfprosmi@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 1 a 2



Certificato N° 14277/06/S



TIVOLI FORMA S.r.l.-unipersonale

I.I. e F.P. "A. Rosmini"

Sede legale: 00019 Tivoli Viale Mannelli n. 9

Capitale Sociale € 25.000,00

R.E.A. n. 1238379

Codice Fiscale e Partita IVA: 10511931007

particolare

la cancellazione, la rettifica o l'integrazione dei dati. Tali diritti potranno essere esercitati inviando comunicazione scritta.

presto il consenso nego il consenso

Luogo e Data: Fuoceto 9/3/26

Firma (leggibile)

Manco Zaglione

00019 TIVOLI (RM) -Viale Mannelli, 9 Tel. 0774/31.991

00010 VILLA ADRIANA (RM) -Via Umbria, 5 Tel 0774/531134 - 0774/382133

00036 PALESTRINA (RM) - Via Madonna delle Grazie, 6/8 Tel. 06.86291828 - 06.39376486

e-mail: cfrosmini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it

Pag. 2 a 2



Certificato N° 14277/06/S



Chef Marco Scaglione

Nato il 12/12/1984 a Palermo -

Libero professionista-Società di consulenze

P.iva 06520820488 C.F SCAGMRC84T12G273P

www.marcoscaglione.it

info@marcoscaglione.it

FORMAZIONE

2011 - Attestato HACCP con qualifica di **Addetto con mansione alimentare complessa**, conseguito presso FCB Etruria di San Vincenzo (LI), a seguito del primo conseguito presso l'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme, in seguito rinnovato.

2002 - Attestato di **Docente di corsi di cucina senza glutine certificati e attestabili**, conseguito presso AIC Toscana.

2001 - Diploma di qualifica **Addetto ai servizi di cucina**, conseguito presso l'Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme.

OPERE E CONCORSI

2018- Attestato di Riconoscimento dalla Scuola Alberghiera di Montecatini Terme (Per gli Ottimi risultati Professionali Ottenuti nel settore di competenza negli ultimi anni)

2017- Ambasciatore della Cucina Italia premio donato dalla Federazione Italiana Cuochi

2016 - Autore del Libro (La Pasta Senza Glutine) edito Rcs

2015 - Premio Lorenzo il magnifico alla Biennale di Firenze

2015 - Autore del Libro (Dolci Fatti in Casa Senza glutine) edito da Reverdito Editore

2014 - Autore del Libro (Pani, pizze e focacce) edito da Reverdito Editore

2012 - Autore del Libro (Chef Senza Glutine) edito Reverdito Editore

2014 - Collaborazione per il Libro Intolleranza al Lattosio

2014 - Collaborazione per il Libro Il mondo delle Intolleranze

2013 - Ricerca per l'università di Maiemy (Il teff e le sue applicazioni)

2013 - Medaglia commemorativa Orio Vergani Accademia Italiana della cucina

2012 - Primo classificato al **Trofeo di Alta cucina senza glutine** "Bambini il senza glutine è servito", organizzato dall'Associazione Italiana Celiachia Lazio, in collaborazione con Federazione Cuochi Lazio.

2011 - Primo classificato al **Trofeo nazionale di Alta cucina senza glutine** "In cucina senza glutine, con lo chef", organizzato dall'AIC Lazio, in collaborazione con Federazione Cuochi Lazio.

2011 - Quinto classificato al **Concorso "La Cucina laziale rivisitata in chiave Moderna"**, organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi Lazio.



2010 - Realizzazione dell'Opera in DVD "Senza barriere con gusto", dedicata alla cucina senza glutine, in collaborazione con l'USL5 di Pisa.

2002 – Coordinatore e docente "Progetto Saharawi", destinato a bambini intolleranti al glutine, in collaborazione con AIC Toscana.

CONVEGNI, INTERVISTE E EDITORIA

Ottobre 2021 : intervista per Radio regione talk show

Ottobre 2021: intervista per Affari di Gola ; Gluten free, perché no.

Marzo 2021: intervista per Phantografo Magazine , la riscoperta degli impasti del pane durante la Pandemia mondiale

Dicembre 2018: Presente a Rai 3 per il programma (Mi Manda rai 3 per approfondimento sul mondo del senza glutine)

Aprile 2017: Autore della rubrica La Madia Travel Food

Aprile 2016 ad oggi: Autore di una rubrica di alta cucina senza glutine per la rivista *Ristorazione Italiana*

Marzo 2015: Autore di una rubrica di alta cucina senza glutine per la rivista mensile *Oggi Cucino Free Rcs*, distribuzione edicola.

Marzo 2015: Autore di una rubrica di cucina senza glutine per la rivista bimestrale *Profilo Salute*, distribuzione edicola.

Giugno 2015: Autore di una rubrica di cucina senza glutine per la rivista bimestrale *Zero*, distribuzione edicola.

Marzo 2015: Pizza, pane e pasta della migliore tradizione italiana (Imetec Cucina Italiano)

Luglio 2014: Imetec Cuko Ricettario senza glutine

Settembre 2014: Tutto il buono del senza glutine e non solo (Imetec Zero glu)

Aprile 2014: Autore del Ricettario "La cucina Italia senza glutine" per Imetec Tenacta Group

Maggio 2014: Autore del Ricettario "Buoni per tutti, ricette senza glutine" Fratelli Beretta

Dicembre 2013: Intervista per tg Verona

Settembre 2013: Relatore convegno manifestazione Sana NutrifreeBio

Maggio 2013: Intervista per <http://www.huffingtonpost.it>

Aprile 2013: Intervista radiofonica per la rubrica "[Wine station](#)" di Antenna Radioesse.

Marzo 2013: Consulente e rubrica gastronomica su Enciclopedia online "www.Alimentipedia.it"

Marzo 2013: Intervista <http://www.unacucinatuttaperse.it/2013/03/24/intervista-a-marco-scaglione-vincitore-del-trofeo-di-alta-cucina-senza-glutine/>

Marzo 2013: Rubrica di alta cucina senza glutine per la rivista Trimestrale Più Sani Più Belli Senza glutine

Marzo 2013: Relatore al convegno Celiachia e cucina Accademia Italiana della cucina.

Febbraio 2013: Articolo su **Più Sani Più Belli**

Gennaio 2013- Articolo su La Gazzetta del Serchio

Dicembre 2012 – Intervista sul senza glutine

<http://www.ilfattoquotidiano.it/2012/12/21/natale-2012-menu-consigliato-dallo->





Marco Scaglione
CHEF

[chef/4521](#)

Chef Marco Scaglione



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it



Marco Scaglione
CHEF

Chef Marco Scaglione

Dicembre 2012 Relatore al Convegno “Il senza glutine nella ristorazione”, in occasione della Gluten Free Expo di Brescia, con un intervento legato al contenimento e all’abbattimento dei costi nella ristorazione senza glutine.

Ottobre 2012 - Co-autore con Lara Balleri del ricettario dal titolo “**Chef gluten Free Al servizio del gusto, edito da Reverdito Editore.**”

Dicembre 2012 – **Intervista** sulla ristorazione senza glutine, **Rai Isoradio**

Luglio-Agosto 2012 – **Intervista** sulla pasticceria senza glutine, rilasciata alla rivista **Dolce e Salato**.

Luglio-Agosto 2012 - **Intervista** sul senza glutine e sulla formazione di cui mi occupo, rilasciata alla rivista **Buone Forchette**, dedicata al senza glutine.

Luglio 2012 – Intervista su www.ilfattoquotidiano.it/piacere-quotidiano sulla cucina senza glutine

Luglio 2012 – **Intervista** su mangiaregiusto.it, sulla ristorazione senza glutine.

Da Giugno-luglio 2012 – **Co-autore** con Lara Balleri, di una rubrica di alta cucina senza glutine per la rivista bimestrale **Celiachia Oggi**, distribuzione edicola. Maggio 2012- **Co-autore** con Lara, di una rubrica di cucina senza glutine per l’azienda Nutrifree.

Giugno 2012 – **Intervista** per il rotocalco “**Storie**” di RAI2.

Giugno 2012 – **Intervista** per la rubrica “**Dolce vita**” de Il Venerdì di Repubblica, sulla cucina senza glutine: trucchi del mestiere.

Giugno 2012 – **Intervista** radiofonica per la rubrica “**Wine station**” di Antenna Radioesse.

15 Novembre 2011 - **Relatore** al Convegno “Senza glutine con gusto. Laboratorio didattico con degustazione”, organizzato dal Comune di Pisa.

12 Novembre 2011 - **Relatore** al Convegno “Celiachia... tra il dire e il fare”, organizzato dal Comune di Campi Bisenzio, con l’intervento *Senza glutine con gusto: i consigli dello Chef*.

Settembre 2011, **Co-autore** con Lara Balleri di una dispensa dedicata alla celiachia e di una specifica per il diabete, finalizzate al materiale digitale di approfondimento per i testi scolastici degli istituti alberghieri, RCS Libri.

2011 Agosto - **Relatore** per la tavola rotonda “Cibo-arte-territorio”, a Castelnuovo di Garfagnana (LU), con intervento e laboratorio didattico dedicato al pane.

2011 Luglio - **Relatore** del Convegno “Io tollero la mia intolleranza... e tu?” con l’intervento *Incrementare l’offerta senza glutine, abbattendone i costi*, organizzato dalla FIPE Luca e ConfCommercio Lucca con AIC Toscana.

2011 - **Interviste** rilasciate a Il Venerdì di Repubblica, La Nazione, Rai Radio 1, TV2000; (su richiesta posso fornire copia di questi materiali).



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it

DOCENZE E EVENTI

Dal 2007 ad oggi svolgo in modo continuativo l'attività di **docenza per corsi di cucina senza glutine attestabili con certificazione e corsi di cucina convenzionale** in collaborazione con USL10, USL11, USL2, USL4 e organizzati da alcuni Enti formativi, quali CO&SO, Agenzia Heimat, Agenzia Pegaso, Confcommercio di Arezzo, Fil di Prato, Cescot di Prato, Confartigianato Prato, Confcommercio Lucca; AIM ECM s.r.l., Savini Tartufi.

Inoltre mi occupo della formazione teorico-pratica degli allievi e dei docenti degli istituti alberghieri di ristorazione (cucina, pasticceria e sala), per esempio Istituto Alberghiero Enriquez di Castelfiorentino, istituto Alberghiero e di Ristorazione Motti di Reggio Emilia, Saffi, Bontalenti.

I corsi si rivolgono a famiglie e appassionati, professionisti, futuri professionisti, disoccupati, allievi degli Istituti Alberghieri e di Ristorazione.

Aprile 2019-Docente presso la Scuola Italian Food Academy (Milano)

Ottobre 2018-19- Docente presso la scuola L'Accademia delle Intolleranze, Basiano(MI)

Febbraio 2016_ Docente corsi di cucina senza glutine presso la **Scuola Tu Chef** Roma

Marzo 2016_ Docente corsi di cucina senza glutine presso la Scuola **Gustar** di Pistoia

Marzo 2015: Docente corsi di cucina senza glutine presso la **Scuola Red** (San Vito Chietino)

Marzo 2014: **Docente** corsi di cucina senza glutine presso la **Scuola Dolce e Salato** (Maddaloni)

Giugno 2014: Ospite presso **MasterChef** Sky per una ricetta senza glutine

Novembre 2013: Ospite alla trasmissione **Aspettando il tg** (Tv37)

Agosto 2013: Ospite presso **MasterChef** Sky per una ricetta senza glutine

Agosto 2013: **Coking show sul senza glutine** in occasione dell'evento "Sapori in Villa" ad Arezzo.

Giugno 2013-2014-2015: **Formatore** in occasione della Gluten Free Fest 2013, dei laboratori "mani in pasta", partner PromoCamera, Agenzia Speciale della Camera di Commercio di Perugia.

Maggio 2013: **Cooking show sul senza glutine** alla manifestazione partenopea di Cebio

Febbraio 2013: **Cooking show sul senza glutine**, presso Ristorante l'Acqua Pazza di Cecina "A cena con l'autore"

Giugno-Ottobre 2012 **Co-ideatore e responsabile di giuria** del Concorso di cucina senza glutine "Chef anch'io", organizzato per conto di Mamey, sul territorio nazionale.



Marco Scaglione
CHEF

Chef Marco Scaglione

Maggio 2012 - Ottobre 2011-2012-2013-2014-2015– Docente corsi di cucina senza glutine itineranti organizzati dall'azienda Nuova Terra (Torino, Varese, Busto Arsizio, Villa Cortese, Catania), rivolti agli appassionati (tema pane, pizza, pasta frolla, preparazioni classiche rivisitate, cereali alternativi).

Aprile 2012-2013-2014-2015-2016- Docente di cucina senza glutine presso la scuola Moca di Rimini.

Dicembre 2012-2013-2014-2015-2016– Cooking show sul senza glutine, presso Gluten Free Expo 2012, prima fiera europea interamente dedicata al senza glutine. All'interno della stessa sarò relatore al Convegno "Il senza glutine nella ristorazione", con un intervento legato all'abbattimento dei costi nella ristorazione senza glutine.

Maggio 2012 - Ottobre 2011 - Docente di Storia della cucina ed Enogastronomie europee, presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO).

Luglio 2011 - Docente Corso di panificazione, presso la "Sagra del senza glutine" di Aquilea (LU); presso la stessa **Relatore** per l'evento-dibattito *Il ruolo del pane nella storia, fino al senza glutine*.

2010 Aprile-Gennaio - **Docente e Rappresentante dei docenti in commissione d'esame**, per l'Esame finale del corso di Cucina senza glutine per ristoratori, organizzato in collaborazione con l'*Agenzia Formativa Arca* di Pisa.



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it

ATTIVITÀ DI CUCINA

- 2012 – Capo Partita presso Catering Roland's di Firenze.
2011-2010 - Saucer chef presso Il Magnifico Catering di Prato.
2009 - Capo partita presso Delizia ricevimenti catering di Firenze.
2008 - Chef di cucina presso C. Risiamo Caffè di Empoli.
2008 - Capo Partita Garde manger presso il Ristorante San Silvestro di Modena.
2006-07 - Capo Partita entremetier, presso l'Hotel Antares **** di Bolzano.

CONSULENZA RISTORATIVA e Aziendali

Svolgo attività di consulenza ristorativa e docenza per attività con e senza glutine, che spaziano dalla ristorazione, alla pasticceria.

- 2021 **Consulente Ricerca e Sviluppo per Azienda Appetais** (claim su ricco di fibre, senza zucchero, ecc..)
- 2020 **Consulente Ricerca e Sviluppo per Azienda Molino Filippini**
- 2020 **Consulente e responsabile per star-up** laboratorio di pasticceria, pizzeria e gastronomia con rivendita di prodotti freschi e confezionati multimarche- Pensieri golosi - Zanè (VI)
- 2019 **Consulente Ricerca e Sviluppo per Azienda Sarchio (Prodotti BIO)**
- 2018 **Consulente** per Azienda Eurospital (Piaceri Mediterranei)
- 2018 Vice Direttore Aziendale per Azienda in start-Up Ngfood
- 2018 **Consulente** per gelateria Artigianale Maryland
- 2017 **Start-up Officina Zero (Milano)**
- 2017 **Direttore Aziendale Start-up** Industria Alimentare Ngfood Srl (Fiumicino)
- 2016 **Consulente sviluppo nuovi prodotti Start-up** Laboratorio Artigianale Sforando (Roma)
- 2016 **Consulente** per Novaterra Zeelandia
- 2016 **Consulente** e responsabile ricerca e sviluppo azienda Nativa
- 2016 **Consulente** per sviluppo nuova linea di Pasta fresca Molino Niccoli
- 2016 **Start-up** Laboratorio artigianale Pasticceria Querini (Monsummano Terme)
- 2016 **Start-up** Laboratorio artigianale Forno della Salute (Pistoia)
- 2016 **Consulente** per ricerca e sviluppo Glorioso e Libere Delizie
- 2016/2017 **Consulente** per ricerca e sviluppo Senzaltro
- 2015 **Consulente** Ditta di prodotti senza glutine Revolution
- 2015/2017 **Start-up e consulente per Laboratorio Artigianale Lo Scrigno di Katia (Brescia)**
- 2015 **Start-up e Consulente** Industria prodotti congelati senza glutine Gluten Stop (San Severo)
- 2015 **Start-up** Laboratorio Artigianale (Per tutti i Gusti di Jessica Lestani) Udine
- 2015 **Start-up e Consulente** Laboratorio Artigianale Gluty Free (Udine)
- 2015 **Consulente sviluppo nuovi prodotti Start-up** Hotel Su Barchile (Orosei)
- 2014 **Start-up e Consulente** Industria pizze senza glutine Celiaco M (Campobasso)
- 2014 **Consulente sviluppo nuovi prodotti Start-up** Pastificio Industriale Pasta di Venezia



Marco Scaglione
CHEF

Chef Marco Scaglione

(PD)

2013 Consulente sviluppo nuovi prodotti Pastificio Picchiotti

2013 Consulente sviluppo nuovi prodotti Bakeri a Malano



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it



Marco Scaglione
CHEF

Chef Marco Scaglione

- 2013/2018 **Consulente Tenacta Group** Imetec per macchina Zero-Glu e Cuko
2012-2013-2014-2015 - **Consulente** Nutrifree – Nutrisi per ricerca e sviluppo
2012-2013 – **Consulente** rete di franchising Mamey
2013 **Consulenza** Rivoire (Cioccolateria artigianale) P.zza della Signoria Firenze
2013 **Consulente** Enoteca Squillari birra Green's
2013 **Consulenza** Ristorante L'acqua Pazza
2013 **Consulenza** Sans Gluten Prato
2012 **Start-Up** “Il Marathoneta Pizzeria” affiancamento per pizzeria e settore ristorativo per produzione senza glutine.
2012 **Start-Up** Celimangiamo Perugia
2012 **Consulenza** “Pizza Men”, per ampliamento nel settore senza glutine con pizza e pane a Firenze.
2012 **Consulenza** “Pizzeria da Gina”, per conversione in pizzeria senza glutine a Cortona
2011 **Start-Up** “Pizzeria al 18”, per ampliamento attività su pasticceria, pasta fresca e pane, Bagnatica (BG).
2009 **Start-Up** “Sapori senza glutine”, forno e pasticceria, Empoli (FI).
2009 **Consulente** per la ristorazione presso Sachell teatro di Firenze.
2009 **Start-Up** “Sabrina Senza Glutine”, Forno e pasticceria, Ponte a Egola (PI).

In fede
Marco Scaglione

Si autorizza il destinatario a utilizzare i dati personali contenuti nel curriculum vitae ai sensi del Codice della privacy, D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni.



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it

DETTAGLIO PROCEDURA

Descrizione

AD5 - Affidamento diretto di appalti di importo inferiore a 5.000 euro

Codice Appalto (Univoco)

PCP-20250306-11578

Stato Procedura

Pubblicato

Data Creazione

06/03/2025, 14:00:15

N. Lotti

1

Importo Procedura

1000

Fase

Affidamento

Oggetto

DIMOSTRAZIONE CULINARIA SENZA GLUTINE

Lotti associati

CIG	Stato	Fase	Oggetto
B5EFACD6FC	Aggiudicato	Affidamento	DIMOSTRAZIONE CULINARIA SENZA GLUTINE