



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. 2026-TV-00423 del 16/03/2026

LETTERA D'INCARICO PROFESSIONALE

CIG BAD9D96A0A

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.25/26 con le determinazioni dirigenziali Regione Lazio R.U. G16238/2025 e R.U 5214/2025 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

Pag. 1 a 3

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



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:

▪ € 1.200,00 (milleduecento/00) per la giornata del 20/03/2025 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, 16/03/2026

Tivoli Forma srl
Prof. Antonio Manna



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 dei 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

Pag. 3 a 3

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: cfprosmini@tivoliforma.it - sito web: www.tivoliforma.it



Certificato N° 14277/06/S

Chef Glutenfree ed Esperto tecnologo di materie prime glutenfree
Marco Scaglione

Nato il 12/12/1984 a Palermo - Residente in Via G. Lucchesi n. 27/C (50054) Fucecchio (FI)

- Stato civile: Coniugato

Tel. 389-4263009 - Libero professionista-Società di consulenze P.iva 06520820488 C.F.

SCAGMRC84T12G273P

www.marcoscaglione.it

info@marcoscaglione.it

FORMAZIONE

2025 - Responsabile della gestione delle procedure Haccp (responsabile industriale alimentare, livello 3)

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.



Marco Scaglione
C H E F

Chef Marco Scaglione

CONVEGNI, INTERVISTE ED EDITORIA

- Settembre 2024:** Intervista presso White radio "La celiachia"
- Maggio 2024:** Intervista per Dott. Podcast evento a cena con il celiaco
- Aprile 2024:** relatore al convegno "Pensati Celiaco" presso il Senato della Repubblica Italiana con il senatore Guidi
- Giugno 2023:** Intervista per Mela Rossa
- Marzo 2023:** Intervista per Slurp
- Maggio 2022:** Collaborazione web editoriale con Associazione Aili
- 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 Radioesce.
- Marzo 2013:** Consulente e rubrica gastronomica su Enciclopedia online "www.Alimentipedia.it"
- Marzo 2013:** Intervista <http://www.unacucinattutaperse.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
- 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-chef/4521>
- 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.

DOCENZE ED 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.

Maggio 2025 Docenza presso Cooap Forlì per canale Ho.re.ca

Aprile 2025 Docenza per Alberghiero F, Martini Montecatini Terme

Marzo 2024-25 Docenza presso Scuola Alberghiera Tivoli Forma

Settembre 2023 Docenza per Marper (azienda food di settore) dedicata ai professionisti

Maggio 2023 Giudice per contest Online con food blogger

Novembre 2022 Collaborazione per docenza con Aic Lombardia (formazione online per canale Ho.re.ca)

Novembre 2022 Docente presso la Scuola Alberghiera di Levico

Aprile 2019 Docente presso la Scuola Italian Food Accademy (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, 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.

Maggio 2012-2011-2012-2013-2014-2015 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 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 Aquileia (LU); presso la stessa Relatore per l'evento-dibattito Il ruolo del pane nella storia, fino al senza glutine.



Chef Marco Scaglione

Marco Scaglione
CHEF

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.

Novembre 2011: Relatore al Convegno "Senza glutine con gusto. Laboratorio didattico con degustazione", organizzato dal Comune di Pisa.

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.

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

Luglio 2011: 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.

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

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.

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 AZIENDALI E RISTORATIVE

Consulente industriale e ristorativo

Svolgo attività di consulenza tecnica e **strategica** per il settore **industriale alimentare** e ristorativo, con particolare focus sull'alimentazione senza glutine. Accompagno aziende, laboratori artigianali, ristoranti, pasticcerie e catene food nella progettazione e ottimizzazione di prodotti e processi dedicati a un pubblico sempre più attento a salute, allergie e intolleranze.

Grazie a un'esperienza pluriennale, affianco realtà professionali nella creazione di linee gluten free di alta qualità, curando ogni fase: dalla scelta delle materie prime, alla formulazione dei mix, fino alla standardizzazione dei processi produttivi.

Oltre alla consulenza, svolgo attività di docenza e formazione tecnica, rivolta a professionisti, chef, pasticceri e operatori del settore food, sia per realtà con approccio tradizionale sia per progetti interamente dedicati al mondo senza glutine.

La mia specializzazione nelle materie prime gluten free (amidi, farine naturali, **mix tecnici**) mi consente di supportare lo sviluppo di ricette e prodotti finiti che non solo rispettano i requisiti normativi, ma garantiscono anche consistenza, gusto e **stabilità**, elementi fondamentali per soddisfare le esigenze del consumatore moderno.

2025 Consulente per l'azienda Casa del Dolce di Gabriella Bertolini & C. San Bonifacio

2025 Consulente per azienda Frettoli srl (Biscottificio senza glutine)

2024 Consulente per Virginia Abrego Orlando (America)

2024 Consulenza per Serena's Keukenn Olanda (panificazione)

2024 Consulente per Shazia Naqui (Isole Kaiman)

2024 Consulente per Home made srl Milano

2024 Consulente per Liberi di Mangiare (Palermo)

2024 Consulenza per Rue Flambe (Paniga)

2023 Consulenza per "Far niente" San Paolo (Brasile)

2023-25 ad oggi Consulente Le chicche senza glutine Berzo inferiore, ricerca e sviluppo e food and beverage manager

2023-25 ad oggi Consuelte per La bottega glutenfree Milano, ricerca e sviluppo prodotti senza glutine

2023 Consulente per pizzeria Due punto zero (Rivoli) TO

2023 Consulente per Molino Ferron ricerca e sviluppo prodotti senza glutine

2023 Consulente per pasticceria Brotini (San Miniato) PI

2023 Consulente per B1 sas di Bruno Alati (BO) sviluppo pasta senza glutine

2023 Consulente per Marameo srl Lucca

2023 Consulente per San Sebastian (Sassari)

2023 Consulente per azienda Bfranchitto&VGallo Lookstorn (Australia)

2022 Consulente per La Bio forneria (Svizzera)

2022 Consulente per ristorante Leggero Londra (Inghilterra)

2022 Consulente per Imetec Italia presso Manchester united (Inghilterra)

2022 Consulente per Piadina del Mare (Cervia)

2022-24 Consulente ricerca e sviluppo e parte finanziaria per Cibando srl (Glutenfreexpert)

2022 Consulenza presso Pizzeria da Adriano (Olbia)

2022 Consulenza presso Su Barchile (Orosei)

2022 Consulenza presso pasticceria Taliani (Roma)

2022 Consulenza per startup Io e te senza glutine (Pasticceria-Panetteria) Osimo (AN)

2022 Consulenza per startup Nessuno Escluso (Pasticceria-Panetteria) Noale

2022 Consulenza per prodotti di pasticceria Daniele Blanche (Castello di Godego TV)

2022 Consulenza azienda Pizzeria settimo cielo (Pescantina VR)

2022-24 Consulente per ricerca e sviluppo e Food and beverage manager presso Barbara srl (Zanè)



Marco Scaglione
C.F.E.I.

Chef Marco Scaglione

2022 Consulenza azienda Le melodie del Gusto (Ceglie Messapica) start-up
2022 Consulenza per ristorante in Florida (tema pasta fresca)
2021 Consulente Ricerca e Sviluppo per Azienda Appetais (claim su ricco di fibre, senza zucchero, ecc...)
2020-23 Consulente Ricerca e Sviluppo per Azienda Molino Filippini
2020-2023 Consulente e responsabile per start-up laboratorio di pasticceria, pizzeria e gastronomia con rivendita di prodotti freschi e confezionati multimarche- Pensieri golosi - Zanè (VI)
2019-2025 ad oggi Consulente Ricerca e Sviluppo-coordinatore di produzione per Azienda Sarchio (Prodotti BIO)
2018-19 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 Sformando (Roma)
2016-2020 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)
2016-19 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 Scigno 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 Glutty 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 (PD)
2013 Consulente sviluppo nuovi prodotti Pastificio Picchiotti
2013 Consulente sviluppo nuovi prodotti Bakeri a Malano
2013/2018 Consulente Tenacta Group Imetec per macchina Zero-Glu e Cuko
2012 al 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.

DETTAGLIO PROCEDURA

Descrizione

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

Codice Appalto (Univoco)

PCP-20260316-03784

Stato Procedura

Pubblicato

Data Creazione

16/03/2026, 11:02:32

N. Lotti

1

Importo Procedura

1100

Fase

Affidamento

Oggetto

LEZIONE FORMATIVA CHEF

Lotti associati

CIG

BAD9D96A0A

Stato

Aggiudicato

Fase

Affidamento

Oggetto

LEZIONE FORMATIVA CHEF