

# Area Enogastronomica

## IL NOSTRO TEAM DOCENTI – Area Enogastronomica

**Andreato Michele** La sua passione per il mondo del vino nasce nel 2014 con la frequentazione di un corso di degustazione vini organizzati dall'Università Popolare di Camponogara. A seguire, inizia nel 2015 un corso professionale per Sommelier ed a Febbraio 2017 consegue l'Attestato di Sommelier. Nel corso dell'anno 2017 e 2018 frequenta dei Seminari sullo Champagne e sul Barolo e Barbaresco, articolati in più lezioni. Esercita una costante pratica di servizio presso eventi dedicati al mondo del vino.

**Bettin Maria Teresa** La passione per il vino deriva da una tradizione familiare, coltivata poi con i corsi professionali di Sommelier, Master sulle tecniche di servizio e abbinamento cibo vino, Corso presso 'Università Ca' Foscari di Venezia: "Profumi e Fragranze, cibo e chimica". Attualmente Lavora all'Università Ca' Foscari di Venezia in Segreteria del Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi occupandosi di programmazione didattica dei corsi universitari. Tiene un seminario presso l'Università Ca' Foscari di Venezia all'interno del Corso di Formulazioni con argomento: "Le molteplici Fermentazioni del Vino", e uno all'interno del corso Minor "Profumi e Fragranze, cibo e chimica". Ha partecipato, in collaborazione alla Provincia di Venezia, a varie manifestazioni per la valorizzazione dei prodotti del territorio - "Iniziative di promozione e comunicazione sulla qualità e tracciabilità dei prodotti vitivinicoli del Veneto Orientale". Ha collaborato con la CONFESERCENTI del Veneto per la promozione dei prodotti e sapori del Veneto. Già docente presso l'Università Popolare di Camponogara dal 2008

**Dovico Loris** Laureato nel 2011 in Chimica Industriale presso l'università di Padova; da sempre affianca alla passione per la scienza quella per il buon cibo. Lavora come ricercatore industriale allo sviluppo di processi innovativi con l'intento di massimizzare l'efficienza e la sostenibilità. E' un forte sostenitore del metodo scientifico applicato alla vita di tutti i giorni.

**Franceschini Roberta**, nata e residente a Mestre (Ve), laureata in Scienze Biologiche presso l'Università di Padova, ha mosso i primi passi nel mondo del lavoro occupandosi di ricerca in ambito oncologico presso il Centro Regionale Specializzato sui Marcatori Tumoriali presso l'Ospedale Civile di Venezia. Dal 2013 si occupa di nutrizione frequentando un Master in Nutrizione Applicata a Firenze diretto dal dr Gianni Zocchi e dal 2015 svolge l'attività di biologa nutrizionista in libera professione. Fa parte dell'Associazione Nutrizionisti per l'Ambiente (Nupa) e collabora con la dr.ssa Michela Trevisan biologa nutrizionista e specialista in Scienze dell'Alimentazione.

**Giacomin Arianna** Nata a Venezia nel 1971. La cucina è da sempre una sua grande passione al punto che, da bambina, preferiva le vecchie pentole della nonna a qualunque altro gioco. Dopo il diploma in "Tecnico delle attività alberghiere" presso l'istituto Maffioli di Castelfranco Veneto, ha lavorato in ristoranti di Aosta, Milano, Siena e successivamente ha trascorso un periodo di studio in Inghilterra. Nel 1996 si è laureata in "Economia e gestione dei servizi turistici" presso l'università Ca' Foscari di Venezia lavorando, nel contempo, in alcuni ristoranti e pasticcerie della zona. Concorde con il pensiero del maestro Gualtiero Marchesi che "la semplicità è difficile" ed apprezza in modo particolare la cucina che sa valorizzare i prodotti di stagione e del territorio. Ha collaborato con il Centro Europeo di Formazione con la pubblicazione di un testo sulla gastronomia in Italia e nel mondo fra tradizione e innovazione. Da oltre vent'anni è docente di enogastronomia presso gli istituti alberghieri di Jesolo, Venezia e, attualmente, Dolo.

**Marciante Calogero** Sono un docente di enogastronomia, libero professionista e da diversi anni chef in una villa Veneta. Ho fatto diverse esperienze lavorative in alberghi di lusso come: Montecarlo, Costa Smeralda, Excelsior di Venezia, che hanno contribuito sicuramente nella mia formazione. Inoltre continuo il mio aggiornamento in diverse strutture di alto livello. Il mio lavoro si basa soprattutto nella ricerca di prodotti stagionali, ricette della tradizione, con rivisitazione dei piatti, e sviluppo di cotture innovative.

**Meneghetti Maika** Nata a Padova il 30/07/1984, ha studiato presso un Istituto Tecnico Turistico ed ha poi frequentato un corso di Marketing del Turismo Integrato. Ha trovato lavoro nel commercio e per molti anni ha seguito moda e tendenze. Nel frattempo ha cominciato a frequentare dei corsi di cucina trovando sempre più appassionante il cibo e la sua trasformazione sulla tavola. Origine, stagionalità e freschezza sono i punti chiave che l'hanno spinta a diventare socia di Slow Food. Nel 2012 ha aperto un blog di cucina, raccontando piatti e spiegando tecniche. Nel 2013 ha deciso di specializzarsi come Pasticcera, ha lavorato in diverse pasticcerie e fatto corsi con grandi chef pasticceri italiani. Ad oggi lavora in un laboratorio di pasticceria e continua ad approfondire l'immenso mondo dell'enogastronomia.

**Netti Enzo** Docente Tecnico-Pratico di enogastronomia, Haccp, sicurezza del lavoro e cultura del territorio presso gli Istituti alberghieri di Mestre e Treviso nonché Consultant & Personal Chef per aziende ed enti privati. La propria formazione professionale quasi trentennale ha inizio da appena quattordicenne con le prime numerose esperienze in territorio nazionale presso prestigiose strutture alberghiero-ristorative. Conseguito il Diploma quinquennale di Tecnico dei Servizi Ristorativi, accresce le sue nozioni con l'esperienza internazionale in luxury hotel in Inghilterra e quella fugace negli Stati Uniti. Da lì innumerevoli sono i corsi professionali, le collaborazioni e le mansioni che ricopre nelle cucine delle svariate strutture ricettive del Paese. Nel suo portfolio spiccano le prestigiose partecipazioni e la medaglia d'oro alle competizioni culinarie della Coppa del Mondo in Lussemburgo e gli Europei di cucina al salone mondiale Igheo di Basilea con la squadra regionale rappresentativa pugliese. Il suo mantra "Per Aspera ad Astra" esplica per lui il percorso di devozione all'enogastronomia come ragione di vita e opportunità per far del bene agli altri.

**Nicoletto Davide** Nato nel 1968 a Padova si diploma in "Tecnico delle attività alberghiere" presso l'istituto professionale alberghiero Pietro d'Abano realizzando il sogno che aveva fin da piccolo cioè diventare un pasticciere. Da subito inizia l'attività professionale di insegnamento nella materia enogastronomia con indirizzo cucina. Contemporaneamente coltiva la passione della pasticceria cominciando a collaborare con gelaterie e pasticcerie della zona e nel '93 fa una significativa esperienza pluriennale presso un hotel cinque stelle in Svizzera. Impegnato da anni nella docenza di corsi amatoriali agli adulti sia per il settore cucina che pasticceria, ha insegnato presso l'istituto professionale alberghiero di Montagnana, Venezia, Abano e ora è il docente titolare del corso di pasticceria presso l'istituto alberghiero Cesare Musatti di Dolo.

**Polesel Marco** Ha intrapreso la sua avventura nel lontano 1990 attratto da questo mondo fantastico. Ha iniziato, come si usava molti anni fa, facendo esperienza in varie pizzerie della riviera del Brenta, dove si è impadronito del mestiere. Nel 2001 ha deciso di mettersi in proprio assieme alla moglie per poter esprimere a modo suo la creazione del loro prodotto, riscontrando delle grosse soddisfazioni in questo campo tanto difficile ma affascinante. Con il passare degli anni ha notato che per continuare questa professione doveva impegnarsi maggiormente e per questo motivo ha iniziato a seguire corsi di aggiornamento nei quali ha potuto scambiare molte idee con altri colleghi. Nel 2012 è stato contattato da una ditta di Milano che lo aveva conosciuto nei vari blog seguiti e gli ha chiesto di far parte del proprio organico per trasmettere il suo amore per questa professione e la sua modesta esperienza. Quest'anno ha avuto occasione di potersi inserire nuovamente in questa nuova collaborazione ed eccolo qui, a disposizione di persone che hanno voglia di imparare e mettersi in gioco.