

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



Informazioni personali

Nome	Rosario Gugliotta
Indirizzo	Salita Petrarò, cpl. S. Rita – Ganzirri – 98165 Messina
Telefono	+39 3358391030
E-mail	gugliottasaro@gmail.com
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	23/09/1956
Codice Fiscale	GGLRSR56P23G234V

Attività inerenti Slow Food

Date	Da maggio 2003 a Marzo 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Slow Food Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (CN)
Tipo di azienda o settore	Associazione Onlus
Tipo di impiego	Fiduciario Slow Food Valdemone
Date	Da aprile 2014 a maggio 2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Slow Food Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (CN)
Tipo di azienda o settore	Associazione Onlus
Tipo di impiego	Presidente Slow Food Sicilia e consigliere nazionale di Slow Food Italia

Altre attività

Date	Da marzo ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Karma Enterprise
Tipo di azienda o settore	Società di Business Etico
Tipo di impiego	CCO & Advisor Board Manager
Date	Da aprile ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gambero Rosso University
Tipo di azienda o settore	Università on line
Tipo di impiego	Responsabile dei progetti formativi dell'Università Gambero Rosso per la provincia di Messina

Principali mansioni e responsabilità

Docente sul corso del pesce all'interno del Progetto Master of Food di Slow Food.
Coordinatore del progetto della rete internazionale delle Isole Slow
Responsabile del presidio dell'ape nera sicula
Componente commissione ammissione prodotti per Enoteca Provinciale di Messina
Esperto per il Master di Secondo Livello in "Food Quality and Environment Operations Management - FQEOM" Asse III Risorse Umane – Misura 3.07 – Azione C – P.O.R. Sicilia 2000/2006 – n. prog. 6/565, organizzato dalla Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Messina.
Già docente al Corso IFTS per "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche
Già collaboratore della guida enogastronomia Osterie d'Italia
Già Direttore della Strada dei Sapori dei Nebrodi
Già Presidente della commissione tecnica del marchio Nebrodi Sicily
Già componente commissione De.CO per il comune di Messina
Già componente della commissione di valutazione PID per la CCIAA della Sicilia Orientale
Già componente commissione esaminatrice per la composizione del calendario delle manifestazioni del calendario 2019 per gli eventi di grande richiamo turistico in Sicilia per l'assessorato regionale al turismo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date	Da ottobre 1970 a luglio 1976
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Liceo Classico “Maurolico” di Messina
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Italiano, Latino, Matematica, Scienze, Storia, Filosofia, Lingue.
• Qualifica conseguita	Maturità classica.
• Date	Da novembre 1976 a ottobre 1980
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di laurea in scienze Biologiche
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Biologia, zoologia, chimica, fisiologia, biologia marina.
• Qualifica conseguita	Laurea in Scienze Biologiche

ESPERIENZA MATURE IN ambito Slow Food

Luogo ed anno	Messina provincia dal 2003 al 2014
Esperienza	Organizzazione di Master Slow Food sul vino I e II livello, formaggio I livello e birra e pesca;
Luogo ed anno	Sicilia dal 2003 al 2014
Esperienza	Organizzazione di visite guidate ai presidi Slow Food dei Nebrodi, delle Madonie, del Maiorchino e dell'asino ragusano, con il coinvolgimento di tutta la filiera produttiva, dai produttori, ai trasformatori, ai ristoratori, con il coinvolgimento di guide locali per la riscoperta dei beni paesaggistici e culturali dei territori visitati;
Luogo ed anno	Isola di Salina dal 2004 al 2013
Esperienza	Organizzazione di dieci edizioni di Salina Isola Slow, una manifestazione nazionale in cui i prodotti di eccellenza del territorio rappresentano il veicolo di attrazione di un turismo attento alla ecosostenibilità dell'ambiente;
Luogo ed anno	Sicilia dal 2006 al 2007
Esperienza	Organizzazione di due edizioni di Nebrodi ed Eolie due territori Slow, per la promozione di un itinerario Eco Gastronomico che rivaluti i territori dei Nebrodi e delle Eolie e la loro biodiversità;
Luogo ed anno	Messina provincia dal 2006 al 2007
Esperienza	Realizzazione della settimana del pescestocco e della settimana dei Nebrodi. Due iniziative dedicate ai prodotti tipici del territorio ed a tradizioni enogastronomiche regionali, con il coinvolgimento di produttori e ristoratori della provincia di Messina;
Luogo ed anno	Sinagra (ME) dal 2004 al 2013
Esperienza	Organizzazione di dieci edizioni della festa della tosatura a Sinagra;
Luogo ed anno	Messina provincia dal 2005 al 2007
Esperienza	Incontri gastronomici sul tema dell'arancia rossa;
Luogo ed anno	Messina provincia dal 2005 al 2007
Esperienza	Realizzazione dell'iniziativa “Le vie del latte” sui Nebrodi, con il coinvolgimento dei produttori di formaggi dei Nebrodi;
Luogo ed anno	Isola di Lipari dal 2005 al 2007
Esperienza	Organizzazione della parte enogastronomica, in occasione delle edizioni 2005 e 2007 della rotta del cappero e della malvasia a Marina Corta di Lipari;
Luogo ed anno	Milazzo e Barcellona (ME) 2005
Esperienza	Realizzazione delle Mostre mercato dei presidi Slow Food, a Milazzo con “Il porto dei Sapori” ed a Barcellona P.G. con “L'Oasi dei Sapori”;
Luogo ed anno	Messina provincia 2005
Esperienza	Organizzazione della settimana sulla “Piccola pesca e cucina dello Jonio, con realizzazione di cene tematiche, laboratori del Gusto, attività di pescaturismo, incontri culturali ed un percorso di educazione al gusto dedicato a ragazzi in età scolare;
Luogo ed anno	Messina 2005
Esperienza	Project leader ed organizzatore del Laboratorio del gusto sul pescato dello Stretto di Messina in occasione di Expo Mare alla Fiera di Messina del 2005;
Luogo ed anno	Messina 2005
Esperienza	Fondazione della comunità del cibo Slow Food dei Pescatori dello Stretto di Messina ed organizzazione della loro partecipazione all'edizione 2005 di Slow Fish e all'edizione 2006 di Terra Madre;
Luogo ed anno	Genova 2005

Esperienza	Partecipazione a Slow Fish a Genova, in qualità di relatore e di collaboratore nell'area master of Food;
Luogo ed anno	Messina agosto 2006
Esperienza	Project leader ed organizzatore del Laboratorio del gusto "Dai Presidi Slow Food alla cucina di costa" durante la Fiera Campionaria del 2006;
Luogo ed anno	Messina 2006
Esperienza	Realizzazione del Laboratorio del gusto sul Presidio della Masculina da Magghia in occasione della edizione 2006 della notte dei ricercatori, organizzata dalla facoltà di Scienze dell'Università degli Studi di Messina;
Luogo ed anno	Torino 2006
Esperienza	Partecipazione al Salone del Gusto di Torino, in qualità di responsabile dei presidi della provincia di Messina e relatore in due laboratori del gusto, uno sulle ostriche e l'altro sulle granite siciliane;
Luogo ed anno	Messina provincia 2006
Esperienza	Organizzazione di un percorso enogastronomico nella edizione 2006 della manifestazione Alketna, nei comuni di Gaggi, Graniti, Francavilla e Motta Camastra, realizzando Laboratori del gusto a tema, concorsi enogastronomici e tunnel dei Sapori;
Luogo ed anno	Sicilia 2007
Esperienza	Organizzazione di un itinerario enogastronomico siciliano in occasione del raduno velico della Uisp Italia: "Una barca per tutti";
Luogo ed anno	Messina 2007
Esperienza	Project leader ed organizzatore, durante la Fiera Campionaria di Messina, del Teatro del Gusto, con allestimento di una cucina professionale su un palcoscenico e la presentazione di elaborati di cuochi provenienti da tutta la Sicilia e 10 laboratori del gusto sul tema Mangiamoli Giusti con l'intervento di docenti Universitari e specialisti del settore;
Luogo ed anno	Portorosa (ME) 2007
Esperienza	Organizzazione del Tunnel dei Sapori con la realizzazione di un percorso didattico degustativo sul tema "Mangiamoli Giusti", in occasione della manifestazione "Expo Fish Portorosa;
Luogo ed anno	Catania 2007
Esperienza	Organizzazione dell'area di Slow Food Sicilia nell'ambito della manifestazione Medifood, con la presenza dei presidi siciliani, laboratori del gusto e teatro del gusto, tenutasi presso il complesso fieristico "Le Ciminiere";
Luogo ed anno	Messina 2007
Esperienza	Project leader ed organizzatore insieme alla provincia regionale di Messina, della mostra mercato "Messina una provincia di gran gusto", con la presenza dei presidi Slow Food della provincia di Messina, e la realizzazione Laboratori del Gusto e Tunnel dei Sapori, tenutasi a Piazza del Popolo di Messina;
Luogo ed anno	Messina 2008
Esperienza	Consulente scientifico per una serie televisiva della TV Tremedia. Sono state realizzate 10 puntate sui prodotti tipici della provincia di Messina, con particolare riferimento ai presidi Slow Food.
Luogo ed anno	Sicilia 2008
Esperienza	Ideatore e docente del progetto Siciliano "Mangiamoli Giusti" Sicilia Terra di Mare, finanziato dall'assessorato regionale alle attività produttive, per un'attività didattica sulla pesca sostenibile, finanziato dalla Regione siciliana, per il rispetto della stagionalità e della giusta taglia dei pesci autoctoni, che ha visto la partecipazione interattiva di ragazzi delle scuole elementari e medie siciliane.
Luogo ed anno	Messina 2008
Esperienza	Docente e tutor al Corso IFTS per "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche.
Luogo ed anno	Messina 2008
Esperienza	Esperto per il Master di Secondo Livello in "Food Quality and Environment Operations Management - FQEOM" Asse III Risorse Umane – Misura 3.07 – Azione C – P.O.R. Sicilia 2000/2006 – n. prog. 6/565, organizzato dalla Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Messina. Per il Master ho organizzato un seminario dal titolo Enogastronomia di qualità e territorio e con l'obiettivo di proporre un modello di enogastronomia di qualità legata ai prodotti di eccellenza del territorio ed uno stage sul Turismo e prodotti tipici, il modello Salina.
Luogo ed anno	Messina 2008
Esperienza	Nell'ambito della 340° edizione della commemorazione del Casale del Faro, svoltasi a Faro Superiore di Messina, organizzazione del Tunnel dei Sapori con la realizzazione di un percorso didattico degustativo sul tema del cibo del rinascimentale legato alle tradizioni messinesi.
Luogo ed anno	San Piero Patti 2008
Esperienza	Nell'ambito della manifestazione Blue Notes nel Borgo, per conto dell'Associazione Vento del Sud, organizzato un Tunnel dei Sapori con la realizzazione di un percorso didattico degustativo sul tema della tradizione enogastronomia del territorio della provincia di Messina.

Luogo ed anno	Messina 2008
Esperienza	Partecipazione in collaborazione con la facoltà di Scienze dell'Università degli Studi di Messina all'iniziativa "La notte dei ricercatori" con il laboratorio del gusto: I sensi del corpo umano strumenti di analisi sensoriale, tenutasi nell'area della facoltà il 26 settembre del 2008.
Luogo ed anno	Torino, 2008
Esperienza	Responsabile dell'area istituzionale dello stand Slow Food Sicilia durante il Salone del Gusto tenutosi a Torino ad ottobre del 2008
Luogo ed anno	Genova, 2009
Esperienza	Organizzazione dello stand espositivo della provincia regionale di Messina, nella manifestazione Slow Fish, che si è tenuta a Genova dal 17 al 20 Aprile 2009, attraverso anche la realizzazione di laboratori del gusto sul tema di "Mangiamoli giusti.
Luogo ed anno	Messina, 2009
Esperienza	Realizzazione del Percorso dei Sapori all'interno dell'evento finale del progetto Vitamare della Provincia Regionale di Messina, tenutosi dal 12 al 14 Giugno presso il Parco Horcynus Orca di Capo Peloro di Messina.
Luogo ed anno	Montagna Reale, 2009
Esperienza	Realizzazione di un tunnel dei Sapori sui presidi Slow Food dei Nebrodi in occasione della festa della ciliegia tenutasi il 21 giugno a Montagnareale (ME)
Luogo ed anno	Strasburgo, 2009
Esperienza	Relatore presso l'aula del consiglio d'Europa in occasione del Symposium tenutosi il 2 luglio 2009 sul tema "Les Cuisines d'Europe – transmission et dialogue interculturel" nella sessione "le patrimoine immatériel et la gastronomie dans les itinéraires culturels"; Titolo della relazione: La cultura dei sapori tradizionali come strumento di dialogo interculturale e modello sostenibile di attrazione turistica. Il caso delle Isole Eolie e dei Monti Nebrodi in Sicilia
Luogo ed anno	Messina, 2010
Esperienza	Tutor nel progetto denominato "Le vie dei Sapori" proposto da Agronica soc. Coop. finanziato dall'assessorato regionale al Lavoro per la formazione di figure professionali denominate "Ambasciatori del Gusto".
Luogo ed anno	Messina, 2010
Esperienza	Progettazione e realizzazione del progetto regionale "Le Stagioni della Pesca", per conto dell'assessorato regionale siciliano, dipartimento pesca, con interventi nelle scuole della provincia di Messina, per la promozione del concetto di stagionalità dei pesci autoctoni siciliani
Luogo ed anno	Sant'Agata di Militello, 2010
Esperienza	Relatore per conto della Soat di Sant'Agata di Militello nell'ambito della formazione per le Fattorie Didattiche
Luogo ed anno	Messina, 2010
Esperienza	Realizzazione del progetto nazionale degli Orti Scolastici presso il 16 Istituto Comprensivo di Villa Lina di Messina e presso la scuola di Contesse-Cep di Messina
Luogo ed anno	Palermo, maggio 2010
Esperienza	Coordinamento della presenza di produttori di prodotti tipici della Provincia di Messina, in occasione dell'incontro Sicilia - Russia, organizzato a maggio presso la camera di Commercio di Palermo
Luogo ed anno	Messina, luglio 2010
Esperienza	Collaborazione con l'Università di Messina e la provincia Regionale di Messina, nella realizzazione del progetto "Ambasciatori del Gusto" realizzato in 4 capitali europee, Berlino, Copenaghen, Parigi e Strasburgo.
Luogo ed anno	Strasburgo, luglio 2010
Esperienza	Progettazione e Coordinamento dell'area Slow Food Valdemone in occasione della partecipazione con produttori della Provincia di Messina alla manifestazione europea "Food Culture" tenutasi a Strasburgo nel luglio del 2010.
Luogo ed anno	Ravenna, luglio 2010
Esperienza	Realizzazione di un laboratorio del gusto "Mangiamoli Giusti" dedicato a ragazzi, in occasione della manifestazione Spiagge Soul Festival, organizzata da Slow Food Ravenna, tenutasi a Ravenna a luglio 2010
Luogo ed anno	Messina, ottobre 2010
Esperienza	Progettazione e coordinamento dell'area di prodotti tipici dell'area della provincia di Messina, in occasione dell'inaugurazione dell'Enoteca Provinciale per conto dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia Regionale di Messina.
Luogo ed anno	Torino, ottobre 2010
Esperienza	Coordinamento e realizzazione di due laboratori del gusto realizzati per conto della Provincia Regionale di Messina, presso il Salone del Gusto di Torino sugli argomenti del Maiorchino e della Melina Lappedda di San Pier Niceto.

Luogo ed anno	Messina, novembre 2010
Esperienza	Coordinamento e realizzazione della settimana dei Nebrodi, con la collaborazione di alcuni ristoranti della provincia di Messina. Obiettivo dell'iniziativa è stato quello di valorizzare i più importanti e significativi prodotti dei Nebrodi, attraverso cene tematiche ad essi dedicati.
Luogo ed anno	Lipari, novembre 2010
Esperienza	Coordinamento e realizzazione di una fiera di prodotti tipici eoliani, organizzata in collaborazione con produttori locali e con la partecipazione dei produttori del presidio del capperò di Salina e della Malvasia delle Lipari.
Luogo ed anno	Milano, febbraio 2011
Esperienza	Coordinamento della parte enogastronomica dello spazio della provincia regionale di Messina alla BIT di Milano, con la realizzazione di Laboratori del Gusto Slow Food.
Luogo ed anno	Militello Rosmarino, febbraio 2011
Esperienza	Coordinamento e realizzazione della manifestazione "Neri di Sicilia", un workshop dedicato al suino Nero dei Nebrodi, il Nero d'Avola, l'Ape Nera Sicula ed il pane nero di Castelvetro, con interventi di chef stellati e realizzazione di un Teatro del gusto effettuato nel comune di Militello Rosmarino.
Luogo ed anno	Messina, giugno 2011
Esperienza	Realizzazione di una mostra mercato con i produttori dei presidi Slow Food ed un Teatro del Gusto a Piazza Duomo di Messina, in occasione di Slow Food Day, con la partecipazione di cuochi professionisti, che si sono esibiti insieme agli amministratori locali ed a persone con disabilità, in un'iniziativa dedicata alla solidarietà ed ai prodotti d'eccellenza del territorio siciliano.
Luogo ed anno	Messina, luglio 2011
Esperienza	Organizzazione ed assistenza agli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo, in occasione dello stage tematico organizzato in provincia di Messina.
Luogo ed anno	Messina, settembre 2011
Esperienza	Organizzazione e realizzazione di 4 laboratori del Gusto sui formaggi con la descrizione delle peculiarità organolettiche di 7 formaggi selezionati provenienti dalla manifestazione Cheese di Bra.
Luogo ed anno	Nebrodi, dicembre 2011
Esperienza	Organizzazione e realizzazione per conto del Parco dei Nebrodi della manifestazione "Nebrodi in Vetrina", con la proposizione di mostre mercato, laboratori del Gusto e teatri del Gusto, in alcune località dei Nebrodi, con la partecipazione di chef locali e dei produttori d'eccellenza selezionati sul territorio.
Luogo ed anno	Messina, maggio 2012
Esperienza	Organizzazione ed assistenza agli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo, in occasione di uno stage tematico organizzato in provincia di Messina.
Luogo ed anno	Capo d'Orlando, maggio 2012
Esperienza	Coordinamento e realizzazione della manifestazione "Little Sicily" con la partecipazione di produttori dei presidi Slow Food siciliani in una mostra mercato che ha visto riuniti a Capo d'Orlando alcuni delle migliori produzioni di prodotti tipici siciliani. Realizzazione anche di alcuni laboratori del Gusto tematici.
Luogo ed anno	Gioiosa Marea, luglio 2012
Esperienza	Coordinamento e realizzazione della manifestazione "Gioiosa Gustosa" con la partecipazione di produttori dei presidi Slow Food siciliani in una mostra mercato, riuniti in un Tunnel dei Sapori con alcune delle migliori produzioni di prodotti tipici siciliani. Realizzazione anche di alcuni laboratori del Gusto tematici.
Luogo ed anno	Berlino, settembre 2012
Esperienza	Coordinamento e realizzazione della partecipazione di alcuni produttori dei presidi Slow food della Sicilia alla manifestazione "Berlitalia" tenutasi a Berlino. Nell'occasione sono stati realizzati anche di alcuni laboratori del Gusto tematici.
Luogo ed anno	Strasburgo, aprile 2013
Esperienza	Project leader della visita di gemellaggio al convivium Slow Food di Strasburgo, con scambio di esperienze e visita ufficiale al parlamento europeo.
Luogo ed anno	Messina, maggio 2013
Esperienza	Organizzazione dello Slow Food Day 2013 a Forte Petrazza di Messina, con la realizzazione di un concorso Unesco con alcune scuole cittadine, Laboratori del Gusto e percorsi sensoriali, mercatino di prodotti tipici e presentazione di un Gas e degustazione sul tema dello spreco e della riduzione dei rifiuti.
Luogo ed anno	Messina, giugno 2013
Esperienza	Organizzazione ed assistenza agli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo, in occasione di uno stage tematico organizzato in provincia di Messina.
Luogo ed anno	Messina, luglio 2013
Esperienza	Progettazione e realizzazione per conto della Provincia regionale di Messina, del progetto "Agricoltura per la Nautica", nel quale si sono proposte alcune selezioni dei migliori prodotti siciliani per comporre una Cambusa di qualità siciliana per tutti i diportisti.
Luogo ed anno	Messina, settembre 2013

Esperienza	Project leader ed organizzazione della manifestazione “Stretto Slow” con laboratori del gusto e degustazioni con l’obiettivo di valorizzare la pesca artigianale e millenaria dello Stretto di Messina. L’evento è stato realizzato in collaborazione con Slow Food Calabria e con la fondazione Horcynus Orca.
Luogo ed anno	Lipari, settembre 2013
Esperienza	Progettazione e realizzazione del settore enogastronomico per conto del comune di Lipari, del progetto “Le Vele Nere” con il coordinamento in tre giornate di scuole alberghiere della Sicilia e di cuochi per la realizzazione di Laboratori del Gusto e Teatri del gusto nella piazza di Marina Corta. Il tema è stato la valorizzazione di prodotti autoctoni delle eolie, attraverso la realizzazione di piatti a loro dedicati.
Luogo ed anno	Cipro, maggio 2013
Esperienza	Organizzazione della delegazione siciliana per la partecipazione al congresso della rete internazionale delle Isole Slow. Referente nazionale e coordinatore delle azioni progettuali delle Isole Slow.
Luogo ed anno	Messina, novembre 2013
Esperienza	Progettazione e realizzazione di 7 orti scolastici in alcune scuole messinesi, con l’obiettivo di frenare l’abbandono scolastico in alcune zone disagiate della città ed il recupero di persone con bisogni educativi speciali, attraverso la valorizzazione nella scuola della cultura dell’agricoltura.
Luogo ed anno	Sicilia, aprile 2014
Esperienza	Eletto presidente di Slow Food Sicilia e consigliere nazionale di Slow Food Italia
Luogo ed anno	Torino, ottobre 2014
Esperienza	Coordinatore della delegazione di Slow Food Sicilia al Salone del Gusto e Terra Madre al Lingotto di Torino
Luogo ed anno	Genova, maggio 2015
Esperienza	Coordinatore della delegazione di Slow Food Sicilia a Slow Fish, tenutosi a Genova, presso il porto Antico nel mese di maggio 2015, in collaborazione con alcuni GAC della Sicilia
Luogo ed anno	Londra, luglio 2015
Esperienza	Relatore presso l’Istituto Italiano di Cultura per Slow Food Sicilia, nell’evento “I Siciliani a Tavola” organizzato dalla comunità siciliana nel mondo, con gemellaggio fra Slow Food Sicilia e Slow Food Anglia.
Luogo ed anno	Milano, agosto 2015
Esperienza	Expo, Milano 2015, Coordinatore delle attività di palco nella delegazione del Parco dei Nebrodi, all’interno dello spazio Sicilia del Cluster del Biomediterraneo nella settimana dal 31 agosto al 6 settembre 2015
Luogo ed anno	Messina, agosto 2015
Esperienza	Project leader per Slow Food Sicilia del progetto Slow Fish nell’anno di Expo, tenutosi presso il Parco Horcynus Orca di Capo Peloro a Messina, sui temi della pesca sostenibile in Sicilia.
Luogo ed anno	Ragusa, settembre 2015
Esperienza	Project leader per Slow Food Sicilia dei Laboratori del Gusto all’interno del progetto Fish Road Iblea, per la valorizzazione del pescato costiero della provincia di Ragusa, realizzato in collaborazione con il GAC Ibleo
Luogo ed anno	Agrigento, febbraio 2016
Esperienza	Coordinatore dello spazio di Slow Food Sicilia all’interno della 71° edizione della sagra del Mandorlo in Fiore con realizzazione di Laboratori del Gusto, mostra mercato e la prima edizione di Slow Folk Sicilia
Luogo ed anno	Palermo, luglio 2016
Esperienza	Coordinatore della presenza di Slow Food Sicilia all’interno della mostra organizzata da Iword a Palazzo Bonocore di Palermo dal titolo: Ifood: Cibo e feste in Sicilia, con la realizzazione di Laboratori del Gusto.
Luogo ed anno	Torino, settembre 2016
Esperienza	Coordinatore e project leader della delegazione di Slow Food Sicilia per la gestione dello spazio di Slow Food Sicilia a Terra Madre Salone del Gusto di Torino
Luogo ed anno	Giardini Naxos, ottobre 2016
Esperienza	Relatore al congresso congiunto regionale AMD – SID dei diabetologi siciliani, tenutosi a Giardini Naxos dal 12 al 14 ottobre, sui grani antichi siciliani
Luogo ed anno	Enna, ottobre 2016
Esperienza	Project leader della rassegna delle eccellenze enogastronomiche siciliane, tenutasi presso il Sicilia Outlet Village, 1-2 ottobre, con mostra Mercato, Teatro del Gusto e Laboratori del Gusto.
Luogo ed anno	Malta, ottobre 2016
Esperienza	Relatore alla prima conferenza di Slow Food Mediterranean, tenutasi a Malta il 29 ottobre e referente per la stessa conferenza della tematica relativa alla pesca sostenibile.
Luogo ed anno	Taormina, novembre 2016
Esperienza	Stati generali del Turismo siciliano, componente del tavolo dedicato all’enogastronomia sui percorsi del Gusto, l’enogastronomia in Sicilia, i luoghi del sapore, tenutosi a Taormina il 25 e 26 novembre
Luogo ed anno	Ragusa, gennaio 2017
Esperienza	Relatore al corso interregionale Sicilia Calabria di Endocrinologia Clinica della SIE, tenutosi a Ragusa il 27 e 28 gennaio, sul tema degli effetti salutistici dei grani antichi di Sicilia

Luogo ed anno	Genova, maggio 2017
Esperienza	Coordinatore della delegazione di Slow Food Sicilia a Slow Fish Salone Internazionale della pesca sostenibile, tenutosi a Genova, nel mese di Maggio 2015. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con gli assessorati regionali del turismo e della pesca.
Luogo ed anno	Sicilia, 2017
Esperienza	Project leader per Slow Food Sicilia dei Laboratori del Gusto realizzati nel progetto regionale dell'assessorato al turismo "Territori del vino e del Gusto"
Luogo ed anno	Milano, febbraio 2018
Esperienza	Project leader e coordinatore della partecipazione di Slow Food Sicilia nello spazio Sicilia alla BIT di Milano per conto dell'assessorato regionale al turismo.
Luogo ed anno	Verona, aprile 2018
Esperienza	Project leader e coordinatore per Slow Food Sicilia nella gestione dell'area degustazione dello spazio della regione Sicilia in occasione di Vinitaly di Verona del 2018.
Luogo ed anno	Sicilia, da aprile a dicembre 2018
Esperienza	Coordinatore e project leader alla prima edizione del progetto Treni Storici del Gusto per il 2018, in collaborazione con l'assessorato regionale al turismo e Fondazione FS
Luogo ed anno	Vienna, 21 novembre 2018
Esperienza	Coordinatore della squadra che ha rappresentato la Sicilia all'ambasciata italiana a Vienna, in occasione dell'anno internazionale del cibo italiano all'estero.
Luogo ed anno	Torino, settembre 2018
Esperienza	Coordinatore e project leader della delegazione di Slow Food Sicilia per la gestione dello spazio di Slow Food Sicilia a Terra Madre Salone del Gusto di Torino
Luogo ed anno	Verona, ottobre 2018
Esperienza	Coordinatore e project leader della delegazione di Slow Food Sicilia per la gestione dell'area degustazione dello spazio della regione Sicilia in occasione di Fiera Cavalli di Verona
Luogo ed anno	Palermo, aprile 2019
Esperienza	Relatore al convegno regionale organizzato dal Rotary a Palazzo dei Normanni sul turismo in Sicilia.
Luogo ed anno	Sicilia da aprile a dicembre 2019
Esperienza	Coordinatore e project leader alla seconda edizione del progetto Treni Storici del Gusto per il 2019, in collaborazione con l'assessorato regionale al turismo e Fondazione FS
Luogo ed anno	Rimini, Agosto 2019
Esperienza	Coordinatore e project leader per l'assessorato regionale all'agricoltura della gestione dell'area degustazione in occasione del 40° meeting dell'amicizia di Rimini.
Luogo ed anno	Sicilia da aprile a settembre 2020
Esperienza	Project Leader e ideatore del progetto "Panaro Slow", una piattaforma etica di prodotti dei Presidi e comunità Slow Food siciliani, con la possibilità di recapitare i prodotti direttamente ai clienti privati
Luogo ed anno	Sicilia da agosto a ottobre 2020
Esperienza	Coordinatore e project leader alla terza edizione del progetto Treni Storici del Gusto per il 2020, in collaborazione con l'assessorato regionale al turismo e Fondazione FS

Il sottoscritto Rosario Gugliotta, GGILSR56P234V, nato a Pagliara (ME) il 23/09/1956 ed residente in Messina, Salita, Petrarò, cpl. S. Rita, Ganzirri, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/'00 è consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/'00.

Messina li, 31.05.2021

Rosario Gugliotta

