


## CURRICULUM VITAE

Nome: **Samuele** Cognome: **Tognaccioli**

### Dati personali:

Luogo e data di nascita: *Città di Castello (PG); 13.08.1974.*

Domicilio: *Via D.Donini,46 Cinquemiglia Città di Castello Perugia*

Recapiti telefonici: uff. 075/854286 cell. 

C.F. **TGNSML74M13C745O** Stato civile: *celibe.*

[www.alimarket.it](http://www.alimarket.it)

[s.tognaccioli\\_alimarket.it](mailto:s.tognaccioli_alimarket.it) [info\\_alimarket.it](mailto:info_alimarket.it)

### Mestiere:

\_ *Commerciante, Alimentarista;*

\_ **Consulente** Imprenditoriale e Amministrativo-Gestionale con Pianificazione Aziendale;

\_ **Consulente in Orientamento e Assistenza operativa ad Imprese private e al settore Pubblico;**

\_ **Consulenza gestionale e Consulenza direzionale: politica e strategia aziendale e di pianificazione, organizzazione, efficienza e controllo, gestione dell'informazione, sviluppo e ristrutturazione aziendale;**

\_ **Consulenza in materia di gestione di Controllo con predisposizione di metodi, procedure e programmi;**

\_ **Consulenza in materia di Marketing e Comunicazione;**

\_ **Consulenza in materia di gestione della Produzione: miglioramento delle procedure e sistemi, automazione del processo, sicurezza, vigilanza e protezione.**

### Istruzione:

**Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale,**

*conseguito nel 1993 presso l'istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Ippolito Salviani" Città di Castello (PG).*

**Corso di Laurea a.a.2018/2019 MADE in ITALY, CIBO e OSPITALITA',** Scienze, Politiche e Culture della Gastronomia presso l'Università dei Stranieri Perugia

### Servizio Militare:

*Conseguito nel l'anno 1994/1995 ( VI° scaglione '94)Fano, fuciliere assaltatore presso la caserma Lupi di Toscana Firenze e successivo incarico di **Musicista** nella Banda militare dell'Esercito Italiano presso Bologna.*

### Formazione professionale:

- Anno 1997, Corso di **Marketing e tecniche di Vendita**, patrocinato dalla Confcommercio di Perugia;

- Anno **1998**, Corso Specializzato di **Sommelier** “Primo” livello, con l’Associazione Italiana Sommelier (AIS);
- Anno **1999**, Corso Specializzato di **Sommelier**, “Secondo” livello, con l’Associazione Italiana Sommelier (AIS);
- Anno **2000**, Corso Specializzato di **Sommelier** “Terzo” livello, con l’Associazione Italiana Sommelier (AIS);
- Anno **2001**, Formazione nel Commercio Ambulante “**il Rapporto con il Cliente oltre la Vendita**”.
- Anno **2002**, Seminario Progetto e Azione di “**Formazione aziendale sui processi di Internazionalizzazione**” nel mercato Agroalimentare;
- Anno **2003**, Master “**Esperto di conduzione di impresa, medio-piccola e familiare**” patrocinato dalla Camera di Commercio di Perugia;
- Anno **2004**, Corso di Formazione sulla “**Celiachia**” in collaborazione con l’Associazione Italiana Celiachia Umbria Onlus;
- Anno **2004**, Progetto del Ministero del Lavoro e Regione Umbria “**VITATTIVA:Il recupero delle Tradizioni Locali**, come leva di inclusione Sociale;
- Anno **2005**, Master for Manager di **Marketing, Competitività e Successo**, patrocinato dall’ Associazione Industriali di Perugia;
- Anno **2005**, Seminario Marketing “**7 Strategie Vincenti per Incrementare il Fatturato del 64%**” coordinato da ABA Consulting;
- Anno **2005**, Partecipazione al Seminario “**Qualità e Tracciabilità nel Settore Alimentare**”.
- Anno **2006**, Tecniche di Vendita del “**New**” Consumatore Moderno organizzato da Iter, centro di formazione;
- Anno **2006**, **Formatore** dall’anno 2006 nell’ambito di corsi di formazione rivolti al personale della **Distribuzione Alimentare**.
- Anno **2007**, Corso “**il Brunch**” formazione continua su tecniche di preparazione e servizio del banco gastronomia e macelleria con l’Università dei Sapori della Provincia di Perugia;
- Anno **2007**, Partecipazione alle giornate professionali 2007 edizione 10° a “**FORMAGGI DOP UN VALORE IN PIU’**”;
- Anno **2008**, Formazione a distanza di “**MARKETING & COMUNICAZIONE**” con il Sole 24 ore;
- Anno **2008**, Progetto della Provincia “**DO-IT**” Laboratori attivi di **Gastronomia e Food & Beverage**;
- Anno **2008**, Corso di “**IL VENDITORE ECCELLENTE**”, il potere dell’etica nella Vendita;
- Anno **2008**, Corso per “**TECNICHE di VENDITA e CUSTOMER SATISFACTION**” rilasciato dal Ministero del Lavoro e Regione Umbria;
- Anno **2009**, Attestato ad **ATTIVITA’ FORMATIVA PER TUTOR AZIENDALE** per l’apprendistato;
- Anno **2009**, Abilità al Taglio del Prosciutto a Mano, e **Tagliatore di Precisione** in Collaborazione con la Comunità Montana Umbria Nord;
- Anno **2010**, **Artista del Gusto**, sperimentazione alla Scuola del Cioccolato di Perugia;
- Anno **2010**, Formazione **alimarket.ing** su “Sviluppo di competenze per l’implementazione del livello di qualità del servizio e potenziamento dell’immagine aziendale” patrocinato dal Ministero del Lavoro e Politiche Sociali;

- Anno 2011, *Scenari e Strategie per il Commercio Umbro nel Futuro*, con metodologia Think Tank, in Collaborazione con Regione Umbria in coordinazione con Florida International University.
- Anno 2012, Laboratorio e Progettazione di *“Sviluppare Salute secondo i Principi di Guadagnare Salute”*, in collaborazione con Unità Sanitaria Locale e Regione Umbria.
- Anno 2013, *Rotta per il Successo, Atelier Tecnico Qualitativo, Cliente, Vendita e Marketing*, in Collaborazione con Premium Partner Galbani.
- Anno 2014, Seminario sul tema *“Etichettatura Prodotti Alimentari”* la rivoluzione delle etichette Organizzato da Forma.it Perugia.
- Anno 2014, *Eccellenza e Grande Professionalità* nello svolgimento dell'Attività di Gastronomo Alimentarista, conferito da Confcommercio della Provincia di Perugia.
- Anno 2015, Seminario *Multicanale sull'efficacia dei Social Media, Internet e il Marketing Moderno*, promosso da Wave e Asseprim Associazione Nazionale Servizi Professionali per le Imprese.
- Anno 2015, corso sull' *Alimentazione senza Glutine* e il consumo Fuori Casa, organizzata da AIC Associazione Italiana Celiachia presso l'Università dei Sapori di Perugia.
- Anno 2016, seminario sul *Riposizionamento Commerciale del Piccolo Dettaglio Alimentare* nello Scenario Futuro con F.I.D.A. in collaborazione con il Centro di Formazione Nazionale dell'Alimentazione.
- Anno 2017, *Pensiamo al Futuro: Il Mercato e il Nuovo Ruolo dell'Imprenditore Moderno* con GooD ConfCommercio.
- Anno 2017, Avvicinamento con *Metodi di Degustazione del'Olio Extra-Vergine di Oliva Tipicità Locali e DOP*.
- Anno 2017, Metodo **Think Tank** il Negozio del Futuro in Italia e non Solo, dove il Cliente è al centro di Tutto. Con FIDA, GooD, Prof.R.Ravazzoni (UNIMORE), Prof.L.Rubinelli (RetailWatch).
- Anno 2018, *Strategie On-Line/Off-Line* Marco Monty Montemagno; Il mercato Non è Facile, è Noi che bisogna diventare più Forti.
- Anno 2018, *Workshop Nazionale-Ministero della Salute; dagli accordi sulla riformulazione dei prodotti Alimentari alla Decade di azione 2016-2025 per la nutrizione*.
- Anno 2019; Progetto LONDRA: 4 giornate evento nella Cultura del Cibo Italiano e rappresentazione del *“il Meglio d'Italia”* di Salumi, Formaggi, Vini, Olii e Tartufi, abbinando degustazioni Esperenziali nel racconto del Cibo in Musica.
- Anno 2020; Progetto Futuro UDS: *Formazione di una squadra di Professionisti per una visione “Intelligente” dei fabbisogni del mercato nei metodi e processi di Università dei Sapori Perugia.*  
\_con successivo Riconoscimento.
- Anno 2020; partecipazione al Digital Marketing alle *“Eccellenze in Digitae”* promosso da Unioncamere Umbria e Google Italia.
- Anno 2021; Webinar Innova Work *“Vincere le sfide nell'era Covid”* chiavi e casi di successo per imprenditori indipendenti – promosso da Fida – KikiLab.
- Anno 2022; *Formazione su progetto Puls – Pasto Unico Leggero Salutista. Piatto Tipico innovativo della Cucina Italiana.*
- Anno 2023; Corsi di apprendimento *Il Cibo – Non che cosa è ...ma cosa Ti fa* – promosso dalla Associazione Tavola Amica Mangia a Colori.

### Impresa Individuale:

*Consulente Imprenditoriale, Commerciale e Amministrativo – Gestionale con **Pianificazione Aziendale** Marketing e Comunicazione.  
Formatore Specializzato in EnoGastronomia e Cultura Alimentaryare.*

### Conoscenze linguistiche:

*Inglese; (primo livello).*

### Conoscenze informatiche:

Sistema operativo: windows-microsoft.

Programma applicativo: **office 2000** (word, excel, power point), **coreldraw**, corel-photo-paint.

Reti telematiche: internet Explorer, outlook express.

Programma: **gestionale** Aziendale **Personalizzato**;Magazzino, Ddt Fatturazione, Amministrazione e **Statistiche**.

Programmi **Social** New Media per editoriali professionali e **multicanali**.

### Esperienze professionali:

- Anno **1983**, Esperienza e Partecipazione Diretta all'Attività di Famiglia su Commercio Ambulante Alimentare (**Padre**) e Bottega Fissa Alimentare(**Madre**) ;
- **Apertura e gestione** negozio di generi alimentari in collaborazione ai genitori nel **1986**.
- Partecipazione in qualità di socio lavoratore nel **Supermercato al dettaglio** di generi alimentari di nuova apertura nel 1996 di proprietà.
- Direzione del **nuovo Supermercato**, con ampliamento dei seguenti settori merceologici: gastronomia, salumi e formaggi, macelleria (riconoscimento chianina **5R I.G.P.**), reparto ortofrutta, surgelati, food generali e non food, extra alimentare, beverage, distillati e vini.
- Assunzione del ruolo di **responsabile degli acquisti** e delle vendite nel nuovo Supermercato.
- Titolarità di n. 2 (due) marchi registrati ("**Cantina Tognaccioli**", "**Alimarket**").
- Ideazione e gestione della produzione di prodotti dell'azienda di famiglia **Cantina Tognaccioli**, creazione di Prodotti Tipici del territorio di appartenenza a marchio proprio (Salsa Tartufata, sott'olii, legumi, cereali, vini, liquori, ecc.)
- Ingresso in via autonoma nel mercato **HO.RE.CA.** (Hotel-Restaurant-Catering) , attività di distribuzione all'ingrosso di generi alimentari per mense di asili nido comunali scuole materne, ristorazione.
- Svolgimento in via autonoma di servizio **Catering e Banqueting** con Buffet/Servito a domicilio.
- Collaborazione nel commercio **ambulante**.
- Partnership tra Distributore (**ALIMARKET**) e Fornitore (**CONAD**).
- Partecipazione a **fiere del settore alimentare** (Agriumbria;Perugia – Vinitaly;Verona).

- *Gestione giornaliera di servizio colazioni, alimenti e bevande presso Scuole Statali Locali.*
- *AliCard; carta fedeltà personalizzata con chip prepagata e catalogo.*
- *Gestione, Programmazione e Codifica da Piattaforma Centralizzata.*
- *Collaborazione a S.N.A. (Scuola Nazionale dell'Alimentazione) e U.D.S. Università dei Sapori della provincia di Perugia.*
- *Partnership tra Distributore (ALIMARKET) e Fornitore (SISA).*
- *Apertura del "AliCash", distribuzione Ingrosso per rivenditori e grandi utilizzatori.*
- *Ingresso autonomo in Distribuzione Organizzata per p.d.v. delle regioni Umbria e Lazio, di prodotti a marchio CANTINA TOGNACCIOLI.*
- *Gestione del magazzino **Indipendente.***
- ***Strennista** di Prodotti Tipici Locali, Regionali e Nazionali per grandi Utilizzatori e Possessori di Partite Iva.*
- *Ideazione e Svolgimento dello **Spot Televisivo Aziendale.***
- *Apertura **Secondo Punto Vendita** di proprietà **Diretta** nell'Aprile 2009 nel quartiere S.Pio X, loc. Città di Castello (PG).*
- *Apertura **Terzo Punto Vendita** di proprietà **Diretta** nel Febbraio 2010 in loc. Umbertide.*
- *Ideazione e Svolgimento in radio e tv locali e regionali, del programma "sViolino deGusto", rubrica Musicale di EnoGastronomia Didattica.*
- *Apertura **Quarto Punto Vendita** di proprietà **Diretta** nel Novembre 2011 nel quartiere Riosecco loc. Città di Castello (PG).*
- *Progetto **Junior**, corretta e sana alimentazione per bambini, con laboratori di lavorazione, fiabe, filastrocche e ricette alimentari.*
- *Apertura **Quinto Punto Vendita** di Proprietà **Diretta** Agosto 2013 Loc. San Secondo di Città di Castello (PG).*
- ***Docente** – Formatore presso ITER Innovazione Terziario S.c.ar.L*
- *Partnership con il **Gruppo GMF (EMI)** in relazione alle politiche commerciali locali, Provinciali e Regionali.*
- ***Il Buono del Cibo e Cultura** dell'Alimentazione alla Ri-Scoperta delle Tradizioni l'Emozione in ogni suo aspetto Sensoriale.*
- *La **Bottega** all'interno del Supermercato: punto di Degustazione Eno-Gastronomica permanente di prodotti Tipici, Aziende Agricole Locali, nazionali e Piccola Somministrazione.*
- ***S.P.Q.R.** =Scuola Promozione Qualità e Risparmio. Cibo, Arte e Cultura, riscoprire il Valore partendo dal **Mestiere** di Narratore, Tagliatore e Venditore.*
- ***Consulete EnoGastronomico** Racconto, Eesposizione, Tecnica di taglio e Vendita per Umbria Taste in rappresentanza regionale a BITEG 2016 Borsa Internazionale del Turismo EnoGastronomico*
- ***Web Marketing e Social Media:** apertura e mantenimento delle pagine Aziendali con relativi metodi di "conversione".*
- *Relatore Convegno FIDA 2017 nella presentazione della "**Bottega Good**" la bottega del Futuro.*
- *Collaborazione con l'Università di Modena e Reggio Emilia Prof. Roberto Ravazzoni (**UNIMORE**) indagine in Profondità su **Campioni di Formato** del Dettaglio Alimentare.*
- ***Bottega Didattica:** un vero **Negozi**o Scuola pubblico e/o privato per formarsi tra Teoria e Pratica con il Mestiere al primo posto.*

**Produzione Unica:**

Dal 1996 Produttore di “**CONTESSA**” Originale Porchetta Artigianale di Città di Castello ricetta Storica del 1522 nella valorizzazione della eccellenza Tipica Umbra.

### Progetti/Innovazione:

- **Ideazione P.D.O.** (Piccola Distribuzione Organizzata), collaborazione con negozi al dettaglio di Vicinato, Marchio Franchising, piattaforma unica con Divisione a Settori e Territori.
- **Good**; Promotore ed ideatore del Progetto che identifica un circuito di imprese del settore alimentare, che abbiano **precisi requisiti**, tra cui: dimensioni, sicurezza, **valorizzazione** dei prodotti tipici, particolare cura del servizio alla clientela, etc. Il **progetto intende certificare**, rendere riconoscibile un **Valore Professionale**, una rete di imprenditori come “**consulenti della qualità**”, e prevede eventi ed iniziative tutte orientate a fornire al consumatore una **esperienza di acquisto piacevole ed emozionale**.
- **sViolino deGusto**: l’Emozione del Cibo in Musica.
- Progetto di Normazione **UNI** del “Nuovo Mestiere” dell’**Alimentarista Moderno** Presso **UNI** Ente di Normazione Italiano.
- **VIVA** : Valorizzazione delle Idee nel Vocabolario Alimentare; un vero negozio scuola “Bottega Good” nella totalità delle esigenze reali.
- Ideazione nuovo Servizio: **La Spesa in 1 Minuto**. La possibilità di ritiro della Spesa al PDV o Consegna a Domicilio con relativa Esperienza Emozionale.
- **StriPFood** – Cibo adArte. Spogliare il Cibo da Marchi ed Etichette. Corner di Preparazione e Somministrazione Cibi locali all’interno di Negozi Alimentari e Non.
- **RistoBottega** – la Cultura del Cibo trova il suo Spazio. Un Punto di Degustazione Permanente con Menù Semplice, Tipico e Informale, finalizzato alla Vendita della Materia Prima.
- **ExPRIENDENCE Arte e Prosciutto** – Valorizzazione del Re della salumeria Italiana, dalle sue origini, le tipicità le sue tecniche di taglio, disosso e degustazione con corsi esperienziali e Didattici.
- **Cibo TERAPIA** Una golosa terapia dedicata a veri buongustai per il bene del corpo e dell’anima; Cosa Come e Quando un Rito conviviale in musica con 54 prodotti(54P) selezionati.
- **Spesa On-Line** Progetto e Processo in rete Ondine di un elenco di Prodotti Ordinabili su [www.alimarket.it](http://www.alimarket.it) sia da ritirare sul posto da spedire a domicilio.
- **Cavò Sotterraneo**: uno a Temperatura e Umidità naturale controllata per affinamento di Salumi Formaggi, Aceti e Vini nella più attenta Selezione delle migliori Eccellenze Italiane.
- **Apertura RistoBottega U GO** – Il Piacere di Gustare dove vai Tu. Una Bottega Ristorante Itinerante più piccola d’Italia con soli 2 posti a Domicilio.

### Riconoscimenti:

*\_ Medaglia d'Oro con Diploma di Merito al Premio "Fedeltà al Lavoro e Progresso Economico" anno 2004, assegnato dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia.*

*\_ Premio "50 Anni di Attività", Impresa a conduzione Familiare che in Mezzo Secolo è passata dal Negozio al Minimarket, Assegnato nel 2011 dal Sindaco e Amministrazione Comunale di Città di Castello.*

*\_ Riconoscimento al Premio "GIOVANI INNOVATIVI" assegnato nel 2013 da GIOVANI IMPRENDITORI, Confcommercio Imprese per l'Italia.*

### **Pubblicazioni:**

*\_ Riviste di Associazione di Categoria.*

*\_ Quotidiani regionali e pagine locali.*

*\_ Albo d'Oro dei Premiati dal 1952, edizione 2003 C.C.I.A.A.*

*\_ Comunicati Stampa sul Turismo EnoGastronomico.*

*\_ Interviste su Reti / Radio / Giornali **Locali, Provinciali, Regionali e Nazionali.***

*\_ Convegni e Convention: relatore su processi e statistiche sul campo.*

*\_ Rivista UNI Nazionale: Norma per la Classificazione dei Punti Vendita al Dettaglio*

*\_ Collana **Le Bussole:** Modelli Gourmet e Risto-Retail; marginalità e fattori di Successo.*

*\_ **Il Negozio Alimentare:** Un confronto tra Formati; Negozio, Su perette, Supermercato Piccolo e Grande Supermercato.*

*\_ **Manuale di corretta prassi operativa FIDA** per gli operatori del settore Alimentare nell'ambito del Commercio al dettaglio.*

*\_ Selezionato una delle 12 migliori Botteghe d'Italia per la **Trasmissione televisiva "Storie in Bottega e Amore per il dettaglio"** da Sergio Grasso direttore linea verde.*

### **Obiettivi:**

*Cura, Sostegno e Collaborazione al **Piccolo Commercio Tradizionale Evolutivo**, con sistemi Attivi, Reattivi e Organizzati.*

### **Interessi:**

*Attività collaterali e hobby, **Musicista.** Iscrizione al Conservatorio di Musica Lorenzo Perosi – Campobasso anno 1992.*

### **Altro:**

*\_ **Riconoscimento** dal Governatore Distrettuale "the International Association of Lions Clubs", per collaborazione **Terremotati Emilia.***

*\_ **Fregiato** del "Patto Onorario di Gubbio" per la Condivisione e valorizzazione delle tradizioni locali EnoGastronomiche Eugubine.*

*\_ Nominato "**Ambasciatore del buon Cibo Italiano nel Mondo**" dal Governatore Regione Veneto nel 2021- manifestazione "Food Academ" organizzata dal gruppo Alimentare Trevisano.*

### **Altre informazioni:**

- *Titolarità delle seguenti patenti di giuda: "A, B, C, D".*
- *Nomina responsabile della **sicurezza sul lavoro**, Corso di primo Soccorso D.L. 626/94;*
- *Coordinatore piano di autocontrollo **HACCP**, D.L. 155/97;*
- *Nomina di **Responsabile** di Filiera Rintracciabile, D.L. 178/2002;*
- *Consigliere Regionale **Confcommercio Umbria**; Membro di **Giunta Regionale***
- ***Coordinatore** Commissione Centri Commerciali Urbani e Centri Minori ed Extraurbani Regione Umbria.*
- *Consigliere Regionale **Giovani Imprenditori** Confcommercio;*
- *Membro **EAC** Perugia (Esperti Assaggiatori Cibo);*
- *Presidente **FIDA** Confcommercio di Città di Castello PG;*
- *Vice-Presidente Confcommercio Emandamento di Città di Castello PG;*
- *Presidente Regione Umbria **FIDA-Confcommercio**;*
- *Vice-Presidente Nazionale **FIDA-Confcommercio**, Membro di **Giunta Nazionale**; **Responsabile** Nazionale di Settore Dettaglio Alimentare; **Delega** Nazionale alla Formazione;*
- *Presidente di Commissione **UNI/CT 010 "Commercio"**, Organizzazione di Normazione Europea (**CEN**) e Mondiale (**ISO**);*
- *Consiglio di Amministrazione presso **Università dei Sapori** Perugia;*
- *Vice-Presidente Regionale **SEAC Umbria** Assistenza Imprese nel settore Contabile e Fiscale;*
- *Membro della **Commissione Centrale Tecnica UNI/CT 010** Milano;*
- *Consiglio di Amministrazione **Umbria & Tastes***
- *Consigliere esecutivo presso **Comitato Tecnico Scientifico Umbria Academy** – settore – Agroalimentar.*
- *Provenienza da Famiglia che vanta Tradizione dal **1948** da tre Generazioni.*

*Città di Castello, Perugia*

*Samuele Tognaccioli*