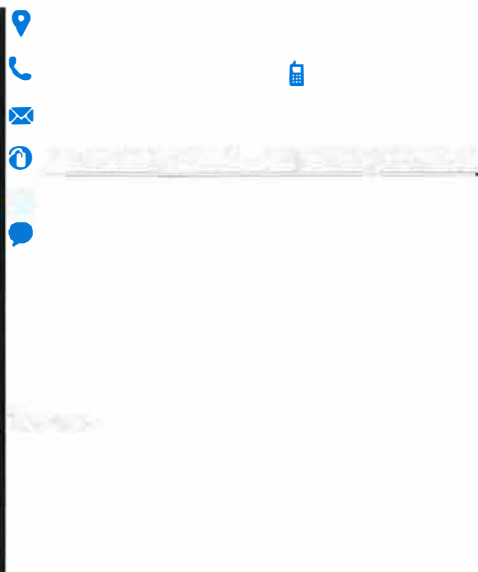


INFORMAZIONI PERSONALI **Paolo Marchi**



OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

**ESPERTO SENIOR IN ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE, PROMOZIONE E SVILUPPO DEL PRODOTTO "ENOGASTRONOMIA"**

ESPERIENZA PROFESSIONALE



**Dal 3 dicembre 2019:** diventa inviato di **Striscia la Notizia**, il telegiornale satirico di Canale 5 creato e diretto da **Antonio Ricci** con il compito di raccontare i Capolavori Italiani in Cucina, quei piatti, della tradizione o meno, che fanno del Paese un leader assoluto di qualità gastronomica.

**Dall'ottobre 2019 a oggi:** membro del nuovo **Comitato d'Onore** della rivista mensile **La Cucina Italiana** con il compito di sottoscrivere e patrocinare le linee guida che, idealmente, indicheranno il percorso nei prossimi 90 anni della testata fondata a Milano nel 1929 e delle più autentica cucina italiana.

**Dal settembre 2018 a oggi:** il giorno 18 settembre 2018 è stato inaugurato **Identità Golose Milano**, l'hub internazionale della gastronomia che lo vede, con il suo staff, protagonista di una lunga e profonda serie di attività che si snodano attraverso eventi, degustazioni e ristorazione, il tutto in via Romagnosi 3. Un orgoglio per **Identità Golose** perché la location è a poche decine di metri dal **Teatro alla Scala**, della Fondazione intitolata alla memoria di **Giangiuseppe Feltrinelli**.

**20 Giugno 2016:** ha contribuito attivamente alla costituzione a Milano dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, associazione nata sulla scia dell'enorme lavoro svolto durante i sei mesi dell'**Expo** di Milano, dal 1 maggio al 31 ottobre 2015. È tra i soci fondatori e all'atto costitutivo è

stato eletto vicepresidente, carica riconfermata nel giugno 2019 a Roma.

**Dal 2014 a oggi** direttore di **Identità Golose Web**, magazine internazionale on-line, in lingua italiana e in lingua inglese, che racconta il meglio della cucina e della pasticceria d'autore, anche vetrina del congresso di **Identità Golose** nelle sue più ampie strutturazioni.

**Novembre 2012:** tra i firmatari a Vighizzolo d'Este, in provincia di Padova, del **Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea**, documento che fissa uno straordinario momento nella crescita qualitativa del più italiano dei grandi piatti tricolori.

**Dal 2006 al 2008**, professore di giornalismo enogastronomico al corso di laurea in **Scienze Gastronomiche** alla **Facoltà di Agraria** a Parma. Per la precisione negli anni accademici 2006/07 e 2007/08.

**Dal febbraio 2004 a oggi:** ideatore e curatore di **Identità Golose**, congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore che a Milano, nel marzo 2020, celebrerà la sua edizione numero 16. Nel tempo, **Identità Golose** ha generato anche congressi ed eventi anche a Londra, New York, Boston, Chicago, Shanghai, Los Angeles, Roma e Cortina d'Ampezzo.

**Tra il 1990 e il 1992** ha contribuito in maniera importante e, particolarmente convinto, alla nascita della sezione italiana dei **JRE**, i **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, associazione che da quasi tre decenni dà voce ai giovani talenti della ristorazione del nostro Paese.

**Dal giugno 1982** è giornalista professionista.

**Dal gennaio 1980 a marzo 2011**, redattore a **Il Giornale**, primo direttore **Indro Montanelli**, assunto alla redazione sportiva dal gennaio 1980 al marzo 2007, anni durante i quali ha seguito i più importanti eventi sportivi al mondo legati soprattutto a sci, calcio e vela, come le Olimpiadi Invernali e la Coppa del mondo di sci alpino, i Mondiali e le coppe calcistiche europee, nonché Coppa America, Giro del Mondo e Admiral's cup di vela. Passato alla Cronaca di Milano nel corso del 2007, ha curato più rubriche e pagine enogastronomiche come la rubrica **Cibi Divini** e la pagina **Affari di gola** dal 1988 al marzo 2011, anno in cui ha lasciato la testata fondata da Montanelli.

**Dal 1975 al dicembre 1979** ha collaborato alle pagine sportive del Corriere della Sera soprattutto per coprire il campionato calcistico di serie B.

Attualmente è l'amministratore unico della **Marchi di Gola Srl**. Con la **Magentabureau** cura **Identità Golose** ed è socio e presidente della **Identità Golose Web Srl** che segue la parte internet dell'intero progetto. La **Marchi di Gola** infine è socia della **Romagnosi 3 Srl**, società che dal settembre 2018 gestisce l'hub internazionale della gastronomia a Milano, in via Romagnosi 3.

pm

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Superata nel 1974 la maturità al Liceo scientifico Oppenheimer a Milano, poi iscritto alla Facoltà di Lettere Moderne all'Università Statale in Via Festa del Perdono a Milano.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

| COMPRESIONE |    | PARLATO |    | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|----|---------|----|--------------------|
| B2          | B2 | B2      | B2 | B2                 |

Inglese

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite e sviluppate durante l'esperienza di giornalista.

Competenze organizzative e gestionali

Spiccato senso organizzativo affinato e rinforzato nel tempo sia grazie alle attività dell'associazione **Ambasciatori del Gusto** sia come ideatore e curatore di **Identità Golose**

Competenze professionali

Ottima conoscenza del pacchetto Office,

Patente di guida

**B**

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

**Identità Golose, guida ai migliori ristoranti di Italia, Europa e Mondo.** Nel dicembre 2019 è stata presentata l'edizione numero 13, la quinta esclusivamente on line dopo 8 stampe, prima con la Trenta editore poi con **Mondadori Electa**.



Nel novembre 2018, è tra gli autori di **Next Generation Chef** per le Edizioni Plan, libro che nasce dalla decennale esperienza didattica di Alma, il corso di formazione professionale a Colorno (Parma).

Nel luglio 2015, ha curato per **Mondadori Electa 100 Chef x 10 anni, I 100**

**chef che hanno cambiato la cucina italiana**, prefazione di **Massimo Bottura**.

Nell'ottobre 2014 l'uscita di **XXL, 50 piatti che hanno allargato la mia vita** per Mondadori Electa; introduzione di Oscar Farinetti.

Nel 2012 **Storie di cibo, storie di vita**, 10 autori si confrontano con il cibo in occasione di Expo Milano 2015, editore Skira.

**Alice e le meraviglie del pesce**, introduzione al libro di Viviana Varese e Sandra Ciciriello, Giunti 2012.

**Paolo Marchi**, Cucina di montagna volume 2°: il Trentino, Bibliotheca Culinaria 2012/14.

**Paolo Marchi**, Cucina di Montagna volume 1: Le Alpi Centrali. Bibliotheca Culinaria 2011.

**Paolo Marchi**, **Guida alle migliori gelaterie di Milano**, Terre di mezzo 2009.

**Paolo Marchi**, **Sapore d'Abruzzo**, Textus Pescara 2008.

**Moreno Cedroni**, **Multipli di 20**, curati i testi per l'editore Cucina e Vini 2006.

**Paolo Marchi**, Alberghi & Ristoranti, guida Quattroruote – DeAgostini 2005

Aa.Vv. **Cento per cento, ricette di talento**, i testi del volume dedicato ai JRE Italia, Cucina & Vini 2003

**Milano tutta da Gustare**, prima edizione 2001 (prefazione di Curzio Maltese), secondo 2003, prefazione di Gianni Mura, Gribaudo il Gusto.

**Tutto Pesce**, guida ai ristoranti italiani del pesce, tre edizioni: 2002/2003; 2003/2004 e 2006, Gribaudo Il Gusto.

**Dessert al piatto**, con gli chef M. Alajmo, A. Chiocchetti, E. De Pra , E. Knam, Bibliotheca Culinaria 2002.

Autori Vari, **Pesce alle stelle**, introduzione a cura di Paolo Marchi, Bibliotheca Culinaria 2002.

**Arnaldo Fazzi**, Di pesce in pesce, Molluschi, crostacei e altro, introduzione al terzo volume, Maria Pacini Fazzi editore 2002.

pm

**Moreno Cedroni, *Sushi & Susci***, curatore dei testi per Bibliotheca Culinaria 2001.

**Don Alfonso Iaccarino**, introduzione e testi, Bibliotheca Culinaria 2000

***Sorrisi a tavola***, raccolta di ricette a sostegno della Fondazione Voza dell'Ospedale Fatebenefratelli di Milano, anno non riportato.

#### RICONOSCIMENTI

**2019: Premio Mercatino del Gusto** a Maglie (Lecce) per la Reputazione nel settore della gastronomia.

**2018: Premio Excellence**, Dialoghi della Cucina

**2017:** a maggio viene nominato cavaliere dell'**Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba**.

**2015:** finalista con *XXL, 50 piatti che hanno allargato la mia vita* al premio **Bancarella della Cucina**

**2014: Il Premiolino** per la diffusione della cultura alimentare

**2010:** Presidente della giuria del **Premio Bancarella della Cucina** a Pontremoli fino all'edizione 2014

**2010: Premio Libri da gustare**, organizzato da Ca dj' Amis Torino

**2008: Premio Giornalistico del Roero** per l'articolo Bras, magico orto di montagna pubblicato su *Il Giornale*.

**2007:** a febbraio viene ricevuto in Campidoglio e premiato dall'**Associazione Città del Vino** per «avere contribuito a trasformare il modo di comunicare l'agroalimentare, il vino e i prodotti tipici».

**2007: Premio Comunicando**, nomination per la migliore campagna pubblicitaria legata al mondo dell'enogastronomia con **Identità Golose**.

**2006:** ha vinto il premio **Lugi Veronelli** come scrittore enogastronomico emergente. Nella motivazione è scritto: «Rispettando profondamente i valori della tradizione, è forse il critico più attento a tutto ciò che di nuovo bolle in pentola».

**1985: Premio Iride Sci** per il giornalismo promosso dalla Federazione Italiana Sport Invernali.

pm

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

in fede  
paolo marchi