

PIETRO PAGELLA

**Antropologo Culturale
e Project Manager**



Informazioni personali

Nome	Pietro Pagella
Nazionalità	Italiana

Esperienza lavorativa

• Date (da - a)	Gennaio 2023 - presente
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
• Tipo di azienda o settore	Pubblica amministrazione
• Tipo di impiego	Coordinatore Regionale Piemonte e Valle d'Aosta del Progetto PNRR <i>"Il Turismo delle Radici - Una Strategia Integrata per la ripresa del settore del Turismo nell'Italia post Covid-19"</i>
• Principali mansioni	Sotto la supervisione del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, mi occupo di collaborare con molteplici stakeholders del territorio del Piemonte e della Valle d'Aosta nel creare offerta turistica rivolta agli italiani all'estero e a sensibilizzare l'opinione pubblica nazionale rispetto al tema dell'emigrazione italiana e all'accoglienza dei turisti delle radici.
Responsabilità e Competenze	<ul style="list-style-type: none">○ Rapporti con istituzioni enti e personalità del mondo culturale italiano e internazionale○ Coordinamento enti locali territoriali○ Promozione di eventi e manifestazioni culturali a livello regionale e internazionale○ Collaborazione per l'ideazione e la gestione di progetti e relazioni finalizzate alla co-produzione di eventi○ Supervisione implementazione progetto e budget○ Organizzazione di prodotti turistici e/o culturali, anche in collaborazione con le istituzioni locali, nazionali ed internazionali○ Gestione di reti territoriali finalizzate al raggiungimento di obiettivi nell'ambito della promozione turistico-culturale del territorio○ Lingua inglese○ Public speaking

• Date (da - a)	Ottobre 2024 - presente
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042, Pollenzo (CN)
• Tipo di azienda o settore	Università privata
• Tipo di impiego	Project Manager

• Principali mansioni e responsabilità	Project Manager per UNISG nell'ambito del progetto europeo Erasmus + KA220 "ProEnGaT - Promoting Entrepreneurship and Gastronomy Tourism". Il progetto supporta l'occupazione regionale e la cooperazione europea attraverso la creazione di due sillabi digitali, rivolti a di NEET e neolaureati, sui temi della gastronomia mediterranea e dell'imprenditorialità in ambito food.
Responsabilità e Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ○ Implementazione e monitoraggio di curricula digitali e programmi di apprendimento online ○ Competenze specifiche nei settori della sostenibilità, della cultura alimentare locale e del turismo nel contesto mediterraneo. ○ Esperienza nello sviluppo di iniziative formative rivolte a NEET e neolaureati, mirate a favorire l'occupabilità nei settori alimentare e dell'ospitalità ○ Coordinamento della training school in presenza presso UNISG (prevista nella primavera 2025) ○ Capacità di collaborare con partner europei

• Date (da - a)	Gennaio 2024 - presente
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Politecnico di Torino viale Mattioli 39 - 10121 Torino (TO)
• Tipo di azienda o settore	Università pubblica
• Tipo di impiego	Docente universitario
• Principali mansioni e responsabilità	Docente Titolare del modulo "Antropologia applicata al design" nell'ambito del Corso di Laurea Triennale in "Design sostenibile per il sistema alimentare", volto a sviluppare conoscenze di antropologia del cibo e dell'alimentazione e competenze tecniche di ricerca qualitativa applicate al design.
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di ricerca ○ Curriculum design ○ Didattica frontale ○ Sviluppo e creazione di prodotti didattici e percorsi educativi a livello universitario ○ Tecniche e strumenti di progettazione e pianificazione di attività/servizi

• Date (da - a)	Settembre 2019 - Presente
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042, Pollenzo (CN)
• Tipo di azienda o settore	Università privata
• Tipo di impiego	Docente universitario
• Principali mansioni e responsabilità	Docente Titolare del corso "Anthropology and Travel for Gastronomes" al corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche dell'Università di Scienze Gastronomiche, relativo ai temi dell'Antropologia del viaggio e dell'Analisi dei processi migratori.
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Attività Ricerca ○ Curriculum design ○ Didattica frontale ○ Lingua inglese ○ Sviluppo e creazione di prodotti didattici e percorsi educativi a livello universitario

• Date (da - a)	Febbraio 2022 - aprile 2024
-----------------	-----------------------------

• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Torino, Ufficio Cooperazione Internazionale e Pace Via Corte d'Appello 16, 10122, Torino (TO)
• Tipo di azienda o settore	Pubblica amministrazione
• Tipo di impiego	Project Manager
• Principali mansioni e responsabilità	Progettista incaricato della gestione di progetti internazionali in ambito cooperazione allo sviluppo sostenibile, educazione alla cittadinanza globale, local food policy.
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Scrittura e coordinamento di progetti ○ Supporto alla costruzione di partnership di progetto e coordinamento dei gruppi di lavoro ○ Accoglienza delegazioni internazionali ○ Eventi istituzionali ○ Public speaking ○ Normativa e regolamenti degli enti locali ○ Tecniche e strumenti di gestione eventi

• Date (da - a)	Dicembre 2015 - gennaio 2022
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042, Pollenzo (CN)
• Tipo di azienda o settore	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
• Tipo di impiego	Project Manager
• Principali mansioni e responsabilità	Gestione del progetto UNISG Study Trip/viaggi didattici: gestione rapporti istituzionali, coordinamento team, pianificazione e gestione budget.
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Collaborazione con istituzioni culturali e associazioni ○ Internazionalizzazione ○ Strumenti ed applicativi per la gestione del personale ○ Tecniche e strumenti per la pianificazione e gestione delle attività di formazione del personale ○ Tecniche e strumenti di comunicazione interna ○ Tecniche e strumenti di gestione eventi

• Date (da - a)	Marzo 2014 - gennaio 2016
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042, Pollenzo (CN)
• Tipo di azienda o settore	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
• Tipo di impiego	Travel Designer
• Principali mansioni e responsabilità	Progettazione e conduzione di viaggi didattici esperienziali universitari
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Problem solving ○ Relazioni istituzionali ○ Travel design ○ Disciplina in materia di turismo ○ Tecniche e strumenti di progettazione e pianificazione di attività/servizi ○ Tecniche e strumenti di programmazione e gestione servizi per sistema turistico ○ Tecniche e strumenti di programmazione finanziaria (budgeting)

Istruzione e formazione

• Date (da - a)	A.A. 2022/2023 - in corso
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dottorato in Ecogastronomia, scienze e culture del cibo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Nutrizione, Scienze Veterinarie, Food Policy, Etnobiologia, Food Studies
• Qualifica conseguita	Dottorato di ricerca (PhD)

• Date (da - a)	A.A. 2020/2021
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Master in Diritto dei mercati agro-alimentari, Università degli Studi di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Diritto alimentare Europeo
• Qualifica conseguita	Master di II livello

• Date (da - a)	A.A. 2017/2019
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea Magistrale in Antropologia Culturale ed Etnologia, Università degli Studi di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Antropologia Culturale ed Etnologia
• Qualifica conseguita	Laurea Magistrale

• Date (da - a)	A.A. 2014/2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	MET, Master in Economia del Turismo, Università Commerciale Luigi Bocconi di Milano
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Economia del Turismo
• Qualifica conseguita	Master di I livello

• Date (da - a)	A.A. 2012/2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Master in Food Culture and Communications, Human Ecology and Sustainability, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Human Ecology, Food Studies
• Qualifica conseguita	Master di I livello

• Date (da - a)	A.A. 2009/2012
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea Triennale in Sociologia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Sociologia, Tecniche di ricerca qualitativa, Tecniche di ricerca quantitativa, Statistica, Storia Contemporanea, Diritto pubblico, Antropologia Culturale, Economia.
• Qualifica conseguita	Laurea Triennale

Capacità e competenze personali
--

Madrelingua	Italiana
-------------	-----------------

Altre lingua	
--------------	--

	Inglese
--	----------------

• Capacità di lettura	Eccellente
-----------------------	------------

• Capacità di scrittura	Eccellente
-------------------------	------------

• Capacità di espressione orale	Eccellente
---------------------------------	------------

	Francese
--	-----------------

• Capacità di lettura	Buono
-----------------------	-------

• Capacità di scrittura	Buono
-------------------------	-------

• Capacità di espressione orale	Buono
---------------------------------	-------

	Spagnolo
--	-----------------

• Capacità di lettura	Buono
-----------------------	-------

• Capacità di scrittura	Buono
-------------------------	-------

• Capacità di espressione orale	Buono
---------------------------------	-------

	Portoghese
--	-------------------

• Capacità di lettura	Buono
-----------------------	-------

• Capacità di scrittura	Buono
-------------------------	-------

• Capacità di espressione orale	Buono
---------------------------------	-------

Capacità e competenze relazionali	<ul style="list-style-type: none"> - Più di cinque anni di esperienza come collaboratore di un team internazionale e multiculturale - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (CN) - Organizzazione e gestione viaggi educativi per studenti internazionali in vari paesi del mondo, tra cui Europa, India, U.S.A, U.K.- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (CN) - Esperienza nella gestione di progetti di Cooperazione Internazionale con collaboratori e partner europei (Olanda, Spagna) ed extraeuropei (Brasile, Capo Verde, Senegal) - Ufficio Cooperazione Internazionale e Pace, Comune di Torino (TO).
-----------------------------------	--

Capacità e competenze organizzative	<ul style="list-style-type: none"> - Più di cinque anni di coordinamento di un team internazionale composto da 15 food travel designer - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo (CN) - Scrittura, gestione e rendicontazione di progetti europei - Ufficio Cooperazione Internazionale e pace, Comune di Torino (TO).
-------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Volontario presso INNESTO APS, attività di supporto organizzativo e logistico. Torino, (TO)
Capacità e competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none"> - Ambienti operativi Windows e MaC OS X - Microsoft Office (Word, Excel, Outlook, Power Point, Teams) - Google Suite (Documenti, Fogli, Calendar, Meet, Forms) - Adobe Suite (Elementi di Photoshop, Indesign, Premiere) - Explorer, Modzilla, Safari, Chrome - Zoom, Webex - SPSS - Canva
Capacità e competenze artistiche	<ul style="list-style-type: none"> - Scrittura, songwriting- Scuola Holden, Torino - Studio della chitarra - insegnante privato
Altre capacità e competenze	<p>Pubblicazioni per letteratura scientifica sul tema del viaggio, del turismo, del diritto agroalimentare:</p> <p>Pagella, P. (2024). Sunday's lunch at Nonni's. Thought on the foodscape of return. <i>Revista Latinoamericana De Food Design</i>, vol. 5.</p> <p>Pagella, P. (2024). Vini naturali. Riflessioni su una definizione che non c'è. In M., Mattalia, e I. Riva, <i>Ricerche di Diritto Agroalimentare</i>. Quaderni del Master di I livello in Diritto dei Mercati Agroalimentari. ISBN 9788875902957</p> <p>Pagella, P. (2022). Antropologia culturale per viaggi enogastronomici. Lo sguardo etno-gastronomico in viaggio. <i>ECHO</i>, (4), 120-131.</p> <p>Pagella, P. (2018). La percezione della sostenibilità. Consapevolezza e comportamenti turistici. In P. Corvo, e G., Fassino,(2018). <i>Viaggi enogastronomici e sostenibilità</i>. FrancoAngeli, pp. 96-107. ISBN 978-88-917-6140-8</p> <p>Sono inoltre Sommelier, credenziale FISAR.</p>
Patente o patenti	A e B
Ulteriori informazioni	<ul style="list-style-type: none"> - Volontario presso INNESTO APS (TO), associazione di orticoltura sociale attiva nell'ambito della promozione degli stili di vita sostenibili e del community engagement. - Corso di apicoltura base presso Aspromiele (CN) - Corso di tecniche di cucina - Accademia Foodlab (TO) - Appassionato di bikepacking.

Torino, dicembre 2024

In fede,



Il sottoscritto Pietro Pagella, nato a Milano il 01/10/1989 consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 47 del D.P.R. del 28/12/00 n. 445, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che i dati e le informazioni del presente curriculum vitae corrispondono al vero,
- Di aver preso visione dell'Informativa privacy, di cui all'art. 13 del D. Lgs. n.196/2003.

AUTORIZZA

trattamento dei dati personali secondo normativa vigente (Regolamento (UE) 2016/679 e decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal decreto legislativo n. 101 del 10 agosto 2018).