

# CALDERARO FRANCESCO CARMINE

## CURRICULUM VITAE



**PIZZAIOLO – CHEF**

**IMPRENDITORE**

### Contatti Social Network

<https://www.facebook.com/binario37eccellenzacadabrese>

<https://www.facebook.com/igradideltgusto>

<https://instagram.com/binario37calderaro.sila>

[https://www.instagram.com/amaro37\\_igradi\\_del\\_gusto](https://www.instagram.com/amaro37_igradi_del_gusto)

### Email

[calderarocarmine@libero.it](mailto:calderarocarmine@libero.it)

### Telefono

+393488944282

+390984578323

# CALDERARO FRANCESCO CARMINE

---

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Data di nascita:** 04/05/1990

**Luogo di nascita:** Cosenza, Italia

**Nazionalità:** Italiana

**Indirizzo:** Piazza Giovanni XXIII, 2, Spezzano della Sila, Italia

**Telefono:** +393488944282; +390984578323

**Email:** [calderarocarmine@libero.it](mailto:calderarocarmine@libero.it)

**Lingue Parlate:** Italiano, Inglese ( livello base)

**Patente :** A e B, patente europea

---

## ISTRUZIONE

### Nome dell'istituto

### Periodo

➤ **Certificato B2 Lingua Inglese**

British School Group con votazione 96/120

**20/10/2023**

Titolo di studio conseguito

➤ **Istituto Tecnico Industriale "Monaco" (Cosenza)**

Diploma superiore – sezione Industriale, qualifica capotecnico specializzazione meccanica, con votazione 80/100

**10/07/2010 (A.S. 2009/2010)**

➤ **API – Associazione Pizzerie Italiane**

Diploma di Pizzaiolo per superamento Corso Professionale di Pizza

**Gennaio 2014**

➤ **Istituto Comprensivo Statale "L. Docimo" (Rose)**

Diploma di Licenza Scuola Media

**30/06/2004 (A.S. 2003/2004)**

➤ **Istituto Comprensivo Statale "L. Docimo" (Rose)**

Scuola elementare

**1996-2001**

---

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

### Nome dell'ente

### Periodo

Titolo di attestato, certificato o qualifica conseguito

➤ **ANFOS**

Attestato "Corso di formazione per aggiornamento addetto antincendio e gestione delle emergenze ( rischio medio)"

**04/11/2020**

➤ **Dr. Anselmo Felice Antonio, Medicina del Lavoro**

Attestato Corso di aggiornamento " Primo soccorso aziendale e gestione delle emergenze"

**10/10/2020**

➤ **ANFOS**

Attestato "Corso di formazione per l'aggiornamento dei datori di lavoro che intendono svolgere direttamente i compiti di RSPP – Rischio basso"

**19/06/2020**

➤ **AIS Calabria– Associazione Italiana Sommelier Calabria**

Frequenza Corso Sommelier di Primo, Secondo e Terzo livello, in attesa di sostenere l'esame ai fini della qualifica.

**Annualità 2017- 2018- 2019**

# **CALDERARO FRANCESCO CARMINE**

➤ **ANFOS**

**30/09/2017**

Attestato "Corso di aggiornamento per addetti al primo soccorso aziendale e gestione delle emergenze per aziende di tipo B-C"

- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **25-26/09/2017**  
Attestato di partecipazione al "Terzo Trofeo nazionale pizza eccellenza d'Italia"
- **ANFOS** **14/09/2017**  
Attestato "Corso di formazione per aggiornamento addetto antincendio e gestione delle emergenze ( rischio medio)"
- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **26-27/09/2016**  
Attestato di partecipazione "Secondo Trofeo Nazionale Pizza Eccellenza d'Italia"
- **Terzo Campionato Mondiale Pizza al fungo** **15-16/ 03/2016**  
Attestato di partecipazione
- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **23-24/11/2015**  
Attestato di partecipazione al "Terzo Campionato italiano di pizza alla mozzarella di Bufala "
- **Comune di Spezzano della Sila** **24/09/2015**  
Autorizzazione ottenuta dal Settore Commercio e attività produttive per l'attività di Ristorante, Pizzeria e Bar nel locale "Binario 37 by Calderaro" in Spezzano della Sila
- **Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza – Dipartimento di Prevenzione** **23/09/2015**  
Registrazione attività con denominazione "Ristorazione pubblica: Ristorante-Pizzeria- Bar"
- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **21-22/09/2015**  
Attestato di partecipazione al "Primo Trofeo nazionale pizza eccellenza d'Italia"
- **Secondo Campionato Mondiale Pizza al fungo** **16-17-18/ 03/2015**  
Attestato di partecipazione
- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **29-30/09/2014**  
Attestato di partecipazione al "Secondo Campionato italiano di pizza alla mozzarella di Bufala DOP"
- **CONFCOMMERCIO COSENZA** **16/05/2014**  
Attestato di frequenza "Corso di formazione per datore di lavoro che assume in proprio le funzioni di RSPP – Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – ai sensi dl comma 2, art. 34 del D. Lgs n. 81/2008"
- **CONFCOMMERCIO COSENZA** **15/05/2014**  
Attestato di frequenza al corso "Addetti alle emergenze antincendio medio rischio"
- **Primo Campionato Mondiale Pizza al fungo** **17-18-19/ 03/2014**  
Attestato di partecipazione
- **CONFCOMMERCIO COSENZA** **28/02/2014**  
Attestato di frequenza al corso "Corso di Primo Soccorso in Azienda tipo B e C"
- **API – Associazione Pizzerie Italiane** **27/01/2014**  
Attestato di partecipazione al corso "Igiene degli alimenti- autocontrollo e sistema HACCP"
- **API- Associazione Pizzerie Italiane** **2014**  
Attestato di iscrizione con denominazione di **SOCIO** all'Associazione Pizzerie Italiane

- **Birra Peroni 1846** **2014**  
Attestato corso di formazione "Beer Quality Ambassador", con conseguimento del titolo **Ambasciatore della Qualità**
- **E.R.B.E.S.** **2014**  
Attestato di partecipazione al Corso Professionale per Bartender, con conseguimento del titolo **American Bar Basic- Cocktail & Speed Working**
- **CONFCOMMERCIO COSENZA** **19/11/2013**  
Attestato di Qualifica Professionale con denominazione "Attività di commercio settore merceologico alimentare e somministrazione alimenti e bevande"
- **MOVIE ANIMATION** **17/02/2012- 18/02/2012**  
Attestato "partecipazione stage di formazione per il ruolo di animatore turistico"
- **Incredibile Pizza** **15/05/2007**  
Attestato di partecipazione al Seminario per pizzaiolo, tenuto dai Docenti Evandro Taddei e Alessandro Negrini
- **AICA – Test Center I.T.I.S** **10/05/2005**  
ECDL Advanced Application Level Program
- **Associazione Arte e cultura "Eugenio Cenisio"** **17/11/2002**  
Attestato di partecipazione - I edizione

#### ESPERIENZE LAVORATIVE

Nome del posto di lavoro Mansione	Periodo
➤ <b>Ristorante - Pizzeria- Bar "Binario 37"</b> Ristoratore e Pizzaiolo nell'attività di ristorazione a conduzione familiare. Proprietario dell'attività dal 2014.	<b>In corso</b>
➤ <b>Attività eno-gastronomiche calabresi</b> Assistente di Restaurant Manager calabresi nelle mansioni direzionali di ristoranti, strutture ricettive ed alberghiere in fase di apertura o di restyling.	<b>In corso</b>
➤ <b>Eventi privati e pubblici</b> Deejay e organizzatore di eventi	<b>2008-2016</b>
➤ <b>ANIMED</b> Maestro Pizzaiolo nel corso di formazione tenuto presso il CAS Animed For Life	<b>14/10/2016- 21/10/2016</b>

#### COMPETENZE LAVORATIVE

- **Pizzaiolo**
- **Chef**
- **Barman**
- **Assistant Restaurant Manager**
- **Sommelier**
- **Deejay**
- **Animatore turistico**

---

## PREMI E RICONOSCIMENTI

Nome dell'istituto Titolo di premio e riconoscimento	Periodo
➤ <b>Premio Aquile Reali</b> Vincitore del Concorso "Aquila Reali 2019" con valutazione 8.1/10	<b>24.07.2020</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Premio "Travellers' choice 2020" per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> , entrando nel 10% dei migliori ristoranti del mondo	<b>Annualità 2020</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Certificato di Eccellenza per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> per i punteggi alti ricevuti da parte dei viaggiatori	<b>Annualità 2019</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Certificato di Eccellenza per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> per i punteggi alti ricevuti da parte dei viaggiatori	<b>Annualità 2018</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Certificato di Eccellenza per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> per i punteggi alti ricevuti da parte dei viaggiatori	<b>Annualità 2017</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Certificato di Eccellenza per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> per i punteggi alti ricevuti da parte dei viaggiatori	<b>Annualità 2016</b>
➤ <b>TRIPADVISOR</b> Certificato di Eccellenza per il Ristorante <b>Binario 37 by Calderaro dal 1996</b> per i punteggi alti ricevuti da parte dei viaggiatori	<b>Annualità 2015</b>
➤ <b>Il 3° Villaggio della Pizza</b> Targa di ringraziamento, Spezzano della Sila	<b>21/06/2017</b>
➤ <b>ANIMED</b> Certificato di ringraziamento per il Corso di formazione tenuto in qualità di Maestro Pizzaiolo	<b>21/10/2016</b>
➤ <b>Master Pizza Chef – Seconda Edizione</b> Partecipazione al noto programma televisivo "Master Pizza Chef", dopo avere superato la selezione alla tappa di Napoli	<b>23/05/2016</b>
➤ <b>API Cosenza – Associazione Pizzerie Italiane</b> Terzo classificato Trofeo Pizza Eccellenza d'Italia, Rossano 2015	<b>21-22/09/2015</b>
➤ <b>Primo Campionato Mondiale pizza al fungo- Barletta</b> Secondo classificato nel Campionato Mondiale Pizza al fungo, <b>Gara Pizza Classica Cadetti</b>	<b>17-18-19-/03/2014</b>
➤ <b>Patata della Sila Fest</b> Secondo classificato, Premio Miglior Chef 2014	<b>2014</b>

---

## COMPETENZE TRASVERSALI

- Pur rimanendo la gastronomia la principale passione, la musica ha affiancato quest'ultima per 10 anni, dal momento che ho svolto la professione di deejay in varie occasioni, sia in cerimonie private (quali compleanni, battesimi) che pubbliche( party in diverse località turistiche calabresi negli ultimi 10 anni)

- Notevoli capacità comunicative e relazionali messe in campo e perfezionate anche grazie all'esperienza politica intrapresa nel 2011 con la candidatura in lista elettorale a sostegno di Mario Occhiuto per la sua elezione a Sindaco di Cosenza.
- Praticante sport sin dall'infanzia, avendo gareggiato a campionati di prima, seconda e terza categoria. Grazie al gioco di calcio, relazioni interpersonali, fiducia negli altri, rispetto delle regole impartite, equa collaborazione con i propri partner e qualità simili sono state affinate e, al tempo stesso, hanno contribuito a gestire il lavoro di ristorazione.
- In ambito sportivo, oltre al calcio, nuoto e attività ginnastica a livello amatoriale rientrano tuttora tra le attività extra-lavorative praticate in perfetta sintonia con il tempo dedicato all'attività di ristorazione.
- Avendo viaggiato innumerevoli volte, sia per motivi lavorativi che personali, si è notevolmente incrementata la conoscenza delle varie culture culinarie. Ciò ha permesso di potere apportare interessanti novità nelle ricette tradizionali, proponendo alla clientela piatti di alta qualità.

---

### **ALTRE INFORMAZIONI – CONCLUSIONI**

Le mie esperienze formative e professionali si collocano prevalentemente nel settore imprenditoriale, enogastronomico, turistico, delle attività ricettive.

Gestisco personalmente il ristorante-pizzeria di mia proprietà e opero da sempre in questo ambito, grazie anche alle attività di famiglia. Pertanto, posso vantare notevoli e comprovate competenze e conoscenze nella organizzazione di strutture ricettive (ristoranti, bar, pizzerie, ecc.), pianificazione di eventi, nella individuazione del miglior servizio per i clienti. Ciò, fermo restando ovviamente le mie abilità come chef, pizzaiolo, barman, sommelier, sviluppate sia grazie alla formazione, sia grazie all'esperienza "sul campo". A tal proposito, nel 1996 i miei genitori, spinti da una grande passione, decidono di aprire un piccolo ristorante a conduzione familiare nella località turistica di Camigliatello Silano (CS), all'interno di un caratteristico ex casello ferroviario.

L'arte culinaria, l'accoglienza familiare e la cura dei dettagli vengono sempre più apprezzati e il locale diventa molto conosciuto. Nel giugno del 2015, dopo anni di attività nel settore, corsi di formazione, esperienze varie, decido di ristrutturare e ampliare il locale dando vita all'attuale ristorante pizzeria Binario37.

Attualmente mi dedico con passione alla diffusione di prodotti dell' eno- gastronomia calabrese da noi realizzati.

Poiché sempre più clienti, nel corso degli anni di attività, chiedevano di poter acquistare le materie prime utilizzate nei piatti proposti presso il ristorante-pizzeria Binario37, è iniziata anche l'avventura della "Dispensa di Binario 37", che attualmente include una vastissima e gustosissima gamma di specialità decisamente graditi dai clienti del locale.

Inoltre, con le mie sorelle siamo impegnati nella realizzazione e commercializzazione di un amaro particolare. Si tratta di una ricetta artigianale che i miei genitori proponevano ai clienti alla fine di ogni pasto. Abbiamo deciso di riprendere quella ricetta e su quella base creare un nuovo distillato calabrese: "Amaro37". A questo progetto stiamo affiancando quello della commercializzazione di un cioccolatino a base del nostro liquore.

Autorizzazione al trattamento dei dati personali contenuti nel curriculum vitae in base all'art. 13 GDPR 679/16.

Data e Luogo

Firma

---

---