

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Gilbert Louis Casaburi
Indirizzo Viale Europa 95 - I- 62014 Corridonia (MC)
Telefono **393 160 64 22**
Fax
E-mail **gilbert.casaburi@hotmail.it**
Nazionalità Italo-francese
Data di nascita 13 SETTEMBRE 1962 , MARSIGLIA (F)

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL 1983 AL 1989**, durante gli anni universitari, esperienza lavorativa presso il liceo tecnico-professionale “Diderot” a Marsiglia come assistente agli studenti.
Dal 1989 al 1994, responsabile commerciale presso
 - Brousse et Vergez , importatore di frutta e verdura, port de la Joliette-Marsiglia.
 - Fichet et Bauche, filiale Electroclass, Parigi.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dal 1996 al 2013, Chef di cucina naturale e macrobiotica in Italia e all'estero.
Dal 2013/17 , Chef di cucina naturale presso la casa di cura “dott. Marchetti “ a Macerata
Dal 2017 corsi di cucina naturale e in ambito oncologico con diverse istituzioni.
Dal 2018/19 , cuoco presso la cucina centrale dell’Ospedale San Orsola-Malpighi di Bologna, sotto la responsabilità del dott. Marco Storchi, direttore del servizio alla persona.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1981 - maturità in Francia (liceo classico)
1986 - laurea in commercio internazionale (Università di Provence – facoltà di Aix en Provence)
1990 - formazione in cucina naturale e macrobiotica (Marsiglia – con René Lévy, Parigi – Françoise Rivière, Italia – UPM)
2010 - qualifica della scuola alberghiera Angri (SA)
2011 - entro in contatto con il pensiero e gli studi su ‘alimentazione e oncologia’ del Prof. Franco Berrino (già direttore dell ‘Istituto Nazionale Tumori di Milano - Campus Cascina Rosa) e lo chef Giovanni Allegro, docente della Cascina Rosa (Seminario 2015)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 2013 - Master in metodologia antiaging e antistress, presso la facoltà di Farmacia e Medicina-Università La Sapienza – Roma.
2014 – Partecipazione al convegno ‘ La verità in agricoltura al servizio della vita’, organizzato da Giuseppe Oglio risicoltore e pioniere della permacultura ,coltivazioni naturali e selvatiche
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

ecosostenibili e dalla Dott. Simona Nava medico ginecologa

2015 - Diploma di alta cucina vegetariana presso Joia Academy, the gourmet vegetarian school di Pietro Leemann- Milano.

2016 – Approccio al Pensiero sistemico in medicina ideato dal dott. Giampiero Di Tullio.

2017 - Incontro con lo chef Paolo Gatta del ristorante Pascià (Inverio-No) eccellenza della cucina vibrazionale.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

FRANCESE

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

ITALIANO, ECCELLENTE

INGLESE, BUONO

ARABO, TEDESCO, SPAGNOLO ELEMENTARE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Dal 83 al 89 ho lavorato in una scuola pubblica alla gestione quotidiana di adolescenti delle superiori e quindi in ambiente multiculturale nelle scuole francesi.

Dal 89 fino al 96 responsabile commerciale in Francia, prima a Parigi poi a Marsiglia, con squadre commerciali importanti.

Nel 2004 e nel 2011 ho partecipato all'apertura di due ristoranti di cucina naturale in Tunisia lavorando con personale europeo e arabo.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

GESTIONE DI CUCINA PER SEMINARI CON OLTRE 500 PARTECIPANTI E CON EQUIPE DI 20 CUOCHI, PREPARAZIONE AL LAVORO DI GRUPPO CON GESTIONE DI GRANDI EVENTI COME IL FESTIVAL CELTICO DI MONTELAGO NELLA PROVINCIA DI MACERATA (OLTRE 20000 PERSONE) DI CUI MI OCCUPO DAL 2013 IN QUALITÀ DI ORGANIZZATORE DEL SETTORE RISTORAZIONE VEGETARIANA.

DOCENTE DI CORSI DI CUCINA IN ITALIA E ALL'ESTERO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

USO DEL COMPUTER CON CONOSCENZA

OFFICE, INTERNET EXPLORER E I VARI SOCIAL.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Partecipazioni a workshop di scrittura creativa, yoga, erboristeria e corsi di riconoscimento di erbe e bacche spontanee.

Partecipazioni a fiere internazionali.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente

Ho una grande passione per una mistica dell'alto medioevo, Santa Ildegarda di Bingen, la cui vita e storia mi hanno portato a specializzarmi nelle erbe spontanee e curative e sulla sua cucina. Ho partecipato come relatore, promotore e organizzatore a numerosi convegni su questa

Per ulteriori informazioni:

www.sito.it

indicate. grande mistica coinvolgendo i maggiori esponenti e studiosi italiani e stranieri di questa poliedrica figura di sorprendente ed inalterata attualità. Vedi articolo :

'Dalla cucina di Ildegarda a quella di Gilbert :Quando l'alimentazione combina scienza e tradizione per giungere alla salute' in ' La città del secondo rinascimento', ACPER, Bologna, n. 66, pp. 50-51

Intervista Anima TV luglio 2015 coordinata da Camilla Ripani (capo redattrice) con il sostegno della dott. Erica F. Poli, medico psichiatra psicoterapeuta counselor e scrittrice di successo.

PATENTE O PATENTI

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

'Corso di cucina naturale tenuto all'ospedale di Macerata presso il reparto del primario di oncologia del dott. Luciano Latini per i pazienti e familiari basato su un'alimentazione equilibrata e consapevole, determinante nella prevenzione e cura dei tumori'. (Sole 24 ore - supplemento Sanità & Salute 30 marzo 2015).

Sono stato relatore a vari congressi e manifestazioni tra cui :

- Show cooking Sana di Bologna 2014 – ' Padiglione vegano ok' (Renata Balducci).
- XXXIII congresso nazionale Andos (Ancona 2015) : 'La cucina di Santa Ildegarda'.
- Congresso Università La sapienza -Roma' 'La dieta ospedaliera in una società multiculturale' (2015).
- Salone 'Io bene' di Verona (2017-18) : ' I cibi alcalinizzanti' (insieme al dott. Domenico Gullotta primario dell'ortopedia dell' Ospedale di Legnago (Vr).

Dal 1996 partecipo assiduamente a congressi su oncologia, oncologia integrata, continuando a mantenermi aggiornato in particolare sugli studi inerenti la nutrizione e ad incontri sull'agricoltura sostenibile, promossi principalmente dal prof. Giuseppe Altieri, agroecologo docente ordinario (Istituto Superiore Agrario di Todi -Pg),

- Corsi di cucina dal titolo 'A tavola con la nutrizionista', organizzato e promosso dalla dott. Rosella Sbarbati che ha elaborato un sistema olistico espresso nel libro Nutridieta@.
- Dal 2015 docenza di cucina promossa da ASL Salerno per il corso di formazione di medicina dello stile di vita in Uroandrogologia (un nuovo approccio alla prevenzione tra multidisciplinarietà, innovazione clinica e ricerca a servizio del cittadino nel territorio)

-Intervista Anima TV luglio 2015 coordinata da Camilla Ripani (capo redattrice) con il sostegno della dott. Erica F. Poli, medico psichiatra psicoterapeuta counselor e scrittrice di successo.

ALLEGATI