

## DATI

Data di nascita  
Cf  
Residenza fiscale  
Sede operativa

## FORMAZIONE E QUALIFICHE

1. **Liceo scientifico "Guglielmo Marconi"** di Parma (1988-1993)
2. Laurea Scienze Naturali - **Università degli studi di Parma** (1993 – 1999)  
*Tesi di valutazione degli impatti ambientali relativi a interventi di consolidamento spondale del fiume Stirone (studio ing. Idraulico-ambientale Riccardo Telò, Parma)– relatori: prof. Vittorio Parisi, museo Storia naturale – prof. Gilberto Gandolfi – Studio IND.ECO Parma) votazione 110/110*
3. **Regione Emilia-Romagna**  
Diploma di Specializzazione in Tecnica Ambientale – *indirizzo Ingegneria Naturalistica* (1998 - 1999 - Parma)
4. **Decreto di Guardia Ecologica Volontaria** (1994, Parma)
5. Tirocinio post-laurea presso comune di Parma, **Assessorato a Mobilità e Ambiente** Selezione a numero a chiuso (2001)
6. **Ispettore Micologo** riconosciuto ai sensi del D.M. della Sanità 1996, n. 686 (2013-2014) .
7. **Abilitazione Regionale** all'impiego e alla vendita di prodotti fitosanitari n. PR101716 (2016)
8. **Autorizzazione Regionale alla produzione** di micelio fungino - Iscrizione Registro n. 4632 (2021)
9. Attestato di **abilitazione per la commercializzazione** dei funghi freschi e porcini essiccati (2012)

## ESPERIENZE LAVORATIVE

1. **Ispettore Micologo** libero professionista (2014).
2. Produzione e vendita di **micelio da propagazione** a scopo alimentare, e scientifico per Università e banche dati (2020)
3. **Consulenze** in Micologia e Ecologia (Museo del Fungo Porcino IGP; 2021-2022)
4. **Network per la diversità micologica in collaborazione con ISPRA** (2022),
5. **Collaborazioni in libera professione** per ricerche e analisi ambientali: Araneidi del Parmense (Università di Parma, 1999); Parco dello Stirone (2000); analisi sulla qualità biologica dei suoli Oasi dei Ghirardi (2012); censimenti floristici e faunistici presso Oasi dei Ghirardi, PR (in corso)
6. **Azienda agricola Il Poggio - Titolare** (dal 2016 - Porcigatone Borgotaro: coltivazioni orticole e allevamento)
7. **Vivaio Monte di Sotto – Titolare** (2000-2016) Ozzano Taro, Collecchio  
Produzione e vendita ingrosso e dettaglio di piante ornamentali, fruttiferi locali e forestali; potature e trattamenti (patentino fitosanitario),
8. **Maini Luciano - giardini e impianti di irrigazione** (1999–2017) - Collecchio.
9. **Vivaio La Salita** (2016-2018) Loc Pieve di Campi, Albareto
10. **Camera del Lavoro CGIL** (2008-2016) - Fornovo e Borgotaro
11. **Analytical s.n.c.** di Emidio ed Eugenio Borghi (2018-2021) – Borgo val di Taro

**AGGIORNAMENTI IN MICOLOGIA PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROFESSIONE**

<b>ENTE</b>	<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DATA</b>
Formafuturo	Parma	<i>Dal fungo spontaneo al coltivato, dall'emozione della ricerca alla produzione intensiva, dalle bontà della tavola alla prevenzione</i>	20 dicembre 2013
Centro Studi per la Flora Mediterranea	Bedonia (PR)	<i>Censimento dei funghi ipogei ed epigei della riserva Naturale dei Ghirardi</i>	8-9 novembre 2014
Servizio Sanitario Regione Emilia-Romagna	AUSL Borgotaro (PR)	<i>Attestato di abilitazione per personale alimentarista</i>	2014
Centro Studi per la Flora Mediterranea	Bedonia (PR)	<i>Symposium di Micologia: sistematica, Valori nutrizionali nei funghi e DNA</i>	22-24 ottobre 2015
Unione Micologica Italiana	AMBAC Cumino Cuneo (CN)	<i>24° giornate micologiche della CEMM</i>	25-30 settembre 2016
Servizio sanitario regione Emilia-Romagna - UNPISI	Bedonia (PR)	<i>I funghi del territorio valli taro e ceno: come consumarli in sicurezza</i>	20 ottobre 2017
Servizio sanitario regione Emilia-Romagna - UNPISI	Bedonia (PR)	<i>Funghi primaverili: le principali specie commestibili e velenose</i>	10 maggio 2017
Associazione educazione continua in medicina – Micamo	La Spezia (SP)	<i>Il controllo micologico, igienico sanitario e merceologico dei funghi secchi e diversamente conservati</i>	27-30 novembre 2017
Accademia d'impresa Azienda speciale CCIAA di Trento	Trento (TN)	<i>Attività primaria del micologo: determinazione dei funghi epigei, modalità e problematiche. Approfondimento della famiglia delle Boletaceae</i>	28 agosto – 1 settembre 2017
Unione Micologica Italiana	Bedonia (PR)	<i>A tartufi con gli esperti</i>	10-12 novembre 2017
Centro Studi per la Flora Mediterranea	Bedonia (PR)	<i>Symposium di Micologia: Valori nutrizionali nei funghi e DNA</i>	18-25 ottobre 2019