

federicochincariniarchitetto
38069 Nago-Torbole (Tn), via della Chiesa, 8

CURRICULUM VITAE DI FEDERICO CHINCARINI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Chincarini Federico**
Indirizzo
Telefono
Mobile
E-mail

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **15.02.1967**

ESPERIENZE LAVORATIVE

- 2015 - oggi **Consigliere del c.d.a. di A.m.s.a. s.r.l. di Arco (Tn) con ruolo di:
Vice Presidente ed Amministratore Delegato**
- 2003 - oggi **Attività di libera professione svolta per Committenti privati.**
**Attività di progettazione e direzione lavori di case di civile abitazione di nuova
Realizzazione e ristrutturazione di edifici esistenti,**
Studio di Interni, pratiche d.l.a., accatastamenti, abitabilità ecc.
**Redazioni di Piani di lottizzazione
P.L.:18 e P.L.20 Comune di Nago-Torbole**
**Collaborazione con lo studio Gregotti Associati International di
Vittorio Gregotti architetto e associati (dal 2007)**

federicochincariniarchitetto
38069 Nago-Torbole (Tn), via della Chiesa, 8

Progettazione di opere pubbliche
Progettazione di pista ciclabile per comune di Arco.

- 2010 - 2014 Attività di docenza presso il c.f.p. G. Veronesi - Rovereto

Docente delle materie: disegno edile - scienze edili - linguaggi - autocad - corsi base

Docente per corsi provinciali di: edilizia ecosostenibile - disegno tecnico di dettaglio di edifici in legno

- 2007 - 2009 Membro della Commissione Edilizia del Comune di Nago-Torbole

- 2003 - 20012 Collaborazione continuativa in qualità di project manager con la ditta Il Compasso s.r.l. di Verona
Progettazione e della realizzazione di uffici "chiavi in mano"

Collaborazione in qualità di project manager Chizzola Shop Design
Progettazione e realizzazione di negozi "chiavi in mano"

Coordinamento alla progettazione e realizzazione di negozi "Thun", "Swarovski", "Negozzi del Sole" (Gruppo Rodeschini - Bergamo)

- 2001 - 2002 Collaborazione esterna con diversi studi professionali (Verona, Milano e Riva d/G).

Attività svolta: progettazione e assistenza alla direzione lavori.

- 1998 - 2001 Impiego presso lo studio Architetti Associati

(prof.arch. Eugenio Gentili Tedeschi- prof.arch. Gianni Calzà- prof.arch. Andrea Savio) - Milano.

Progettazione architettonica definitiva ed esecutiva;
progettazione esecutiva di arredi;

Assistenza alla Direzione Lavori; rapporti con la clientela;
rapporti con ditte produttrici e fornitrici

Progettazione di opere pubbliche
(progettazione di pista ciclabile per comune di Arco).

federicochincariniarchitetto

38069 Nago-Torbole (Tn), via della Chiesa, 8

- 1997 - 1998 Collaborazione esterna con diversi studi professionali (Verona, Milano e Riva d/G). Collaborazione con l'arch. Giancarlo Piccoli, Riva del Garda viale Roma n. 20.
Progetti di recupero di edifici storici (committenza pubblica).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Anno 1997 Laurea in Architettura conseguita presso il Politecnico di Milano. Votazione 89/100
- Anno 1987 Maturità scientifica presso il Liceo "A.Maffei" di Riva d/G (TN).

ABILITAZIONI

- Anno 2003 Iscrizione all'albo dell'ordine degli architetti della Provincia di Trento. Numero 1052.
- Anno 2003 Esame di abilitazione alla professione di architetto conseguito presso I.U.A.V.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANA

ALTRA LINGUA INGLESE

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

federicochincariniarchitetto
38069 Nago-Torbole (Tn), via della Chiesa, 8

**CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

**PADRONAZA DEL PACCHETTO: OFFICE - CAD - SKETCH UP
UTILIZZO DEL SISTEMA OPERATIVO WINDOWS E MAC**

PATENTE **patente B**

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".

Data 23.04.2018

Federico Chincarini



Ord'no degl' Architetti
Pianificatori Paesaggisti o Conservatori
della Provincia di Trento
Dott. Architetto
FEDERICO CHINCARINI
1052 — A ARCHITETTURA



VILLA D'ESTE

Pubbliche Relazioni / Public Relations

Luciano Parolari festeggia i suoi 25 anni come Chef di Villa d'Este
alla James Beard Foundation di New York

Luciano Parolari è appena rientrato da New York dove è stato festeggiato alla James Beard Foundation (l'Accademia della Cucina Americana) in occasione del suo giubileo come Primo Chef di Villa d'Este .

Alla Cena di Gala preparata da Luciano Parolari sono intervenuti circa 100 invitati appartenenti al " bel mondo " di New York.

Luciano Parolari, Primo Chef del Grand Hotel VILLA D'ESTE, è nato 58 anni fa ad Arco, in provincia di Trento, sul Lago di Garda.

Frequenta la Scuola Alberghiera nelle Dolomiti durante i mesi invernali e in estate fa apprendistato negli alberghi .

Parolari entra a far parte del personale di Villa d'Este 35 anni fa e lavora nei vari reparti della cucina finchè non viene nominato Chef del GRILL.

Durante la chiusura invernale dell'albergo Parolari lavora al SAVOY di Londra ed al PALACE di St Moritz per rientrare a Villa d'Este alla riapertura.

Nel 1970 fece parte del gruppo di chefs invitati a Teheran per preparare il Gala a celebrazione del 2500esimo anniversario della dinastia Persiana.

Nel 1973 inizia la Scuola di Cucina a Villa d'Este e viene invitato a dare dimostrazioni di cucina per raccogliere fondi per beneficenza negli Stati Uniti, in Australia, in Europa e nel Medio Oriente.

Nel 1978 Parolari viene nominato Primo Chef di Villa d'Este e crea diversi piatti di pasta fresca, rimanendo comunque famoso per i suoi risotti per i quali si è guadagnato il titolo di " Re del risotto " !

Nel 1995 , con i suoi assistenti, Luciano Parolari partecipa al Festival della Gastronomia, dei Vini e della Moda Italiana che si svolge al Palazzo di Vetro a New York sotto gli auspici della Rappresentanza Permanente dell'Italia presso le Nazioni Unite ed in concomitanza con il Cinquantesimo Anniversario dell'Organizzazione.

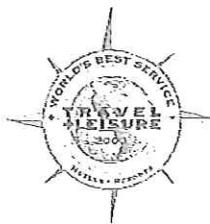
In quella stessa occasione Parolari ha modo di dimostrare il suo talento culinario in una serata speciale al prestigioso New York Yacht Club ed alla James Beard Foundation nonché in ripetuti incontri con la stampa ed apparizioni sulle principali reti televisive statunitensi.

Nel 1999 il " World Cookbook Awards " a Versailles gli assegna il 1° premio per il miglior libro di cucina d'albergo.

Cernobbio, 26 Novembre, 2002

 **Hideaway Report**

**N. I International
Resort Hotel**



22012 CERNOBBIO - LAGO DI COMO - ITALIA

TEL.: 031.348.837 - FAX: 031.348.844/845 - E-MAIL: jean.salvadore@villadeste.it / annamaria.duvia@villadeste.it

Member of

The Leading Hotels of the World®



VILLA D'ESTE

Curriculum Vitae dello Chef Luciano Parolari

Luciano Parolari, Executive Chef of the Grand Hotel VILLA D'ESTE was born in the town of Arco, in the province of Trento, above Lake Garda.

Luciano's father was a butcher and it would have seemed obvious for him to continue in the family trade but at the age of 13 he started working in the kitchen of a neighborhood restaurant owned by a friend of the Parolari's. Luciano soon made up his mind to pursue a career in the cooking world. He attended hotel school in the Italian Dolomites during the winter months and in the summer he did his apprenticeship in resort hotels.

Parolari was employed by Villa d'Este 40 years ago and he worked in the various kitchen departments until he was appointed Chef of the GRILL. When the Hotel closed for the winter season, Parolari worked at the SAVOY in London and the PALACE in St. Moritz and would return in March for the reopening of Villa d'Este.

In 1970 he was one of the chefs at the Teheran Gala celebrating the 2500th Anniversary of the Persian dynasty. In 1973 Villa d'Este started a cooking school and in 1976 Parolari was invited to give fund-raising demonstrations and cooking classes around the U.S., in Australia, in Europe and the Far East. He has toured throughout the world as part of the Culinary Tour every year since.

In 1978 Parolari was promoted to Executive Chef. His efficient staff of 40 is practically interchangeable, therefore, no one is confined to doing only the salads or cleaning vegetables. The menu is completely Italian, consisting of a selection of specialties from the various regions of Italy.

Parolari has introduced and created many fresh pasta dishes, but he is still most famous for his risotto. He is known as the "King of Risotto" in Italy and among our guests.

In 1995 he participated in the Italian Food and Wine Festival at the celebration of the United Nations' 50th anniversary. On the same occasion he was a guest Chef at the prestigious New York Yacht Club and at the James Beard Foundation. In 2002, he celebrated his silver jubilee as Chef at the James Beard Foundation in New York. In 2007, he will once again celebrate an anniversary, his 40th, at the James Beard Foundation in New York.

In 1999, The "Villa d'Este Cookbook" won the award for "Best Hotel cookbook in English" at Versailles. His most recent publication is "Tales of Risotto: Culinary Adventures from Villa d'Este", published in October 2006.

Luciano is married and has two grown children, a daughter and son.

CURRICULUM VITAE

Arch. Davide Campetti, nato ad Arco il 18/03/1975.



davide@studiocampetti.it-davide.campetti@archiworldpec.it



VIA SANTA CATERINA 90 Arco tn

FORMAZIONE

1994 - Diploma di liceo scientifico -liceo maffei Riva del garda

Laurea in architettura presso lo I.U.A.V., Istituto Universitario di Venezia, nel 2003.

Iscritto all'ordine degli architetti della provincia di Trento n°1134

ESPERIENZE PROFESSIONALI

1999-2004 APPRENDISTATO E COLLABORAZIONI CON STUDI PROFESSIONALI

Libero professionista con studio in Arco dal 2004.

CORSI E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Coordinatore della Sicurezza, legge 494/96, dal 2004.

2007 - Attestato di frequenza al corso base CASA CLIMA.

2008 - Diploma di ESPERTO CASA CLIMA JUNIOR.

2009 - Corso di formazione per progettisti Consorzio SOFIE VERITAS, costruzioni in legno strutturale.

2013 AGGIORNAMENTO Coordinatore della Sicurezza, legge 494/96, dal 2004.

2018 AGGIORNAMENTO Coordinatore della Sicurezza, legge 494/96, dal 2004.

2016-XX AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE CONTINUO ATTRAVERSO CORSI
CONFERENZE DI VARIO GENERE

LINGUE:

BUONA CONOSCENZA DELL'INGLESE SCRITTO E PARLATO