

ANDREA SINIGAGLIA

Direttore Generale | Institutional Relations e Sustainability

Parma (PR) |

profilo

Senior Manager con oltre 20 anni di esperienza nella **gestione strategica**

alla fondazione e sviluppo di un progetto innovativo, guidando una delle più prestigiose scuole italiane di ospitalità a livello internazionale. Sotto la mia direzione, l'istituto ha raggiunto in dieci anni un **fatturato di 11 milioni di euro** e ha accolto oltre **1.000 studenti all'anno**.

In qualità di Responsabile delle aree Marketing, Comunicazione, Relazioni Esterne, Eventi e Consulenza, ho **sviluppato e consolidato un'alleanza internazionale** che coinvolge più di 20 scuole partner nel mondo, **rafforzando la vocazione internazionale del progetto**. Ho **gestito e coordinato un team di oltre 100 collaboratori**, migliorando continuamente le mie competenze di leadership e orientamento al team building.

Il mio percorso, arricchito da una formazione sul campo e da un solido background umanistico, mi ha portato a ideare e **dirigere il Premio MAM, prestigioso riconoscimento per i Maestri di Arte e Mestiere**, e a **curare la collana editoriale ALMA PLAN**, un punto di riferimento per il settore in Italia. In virtù del mio impegno e della mia attenzione ai temi della **sostenibilità**, sono stato invitato come **relatore in numerosi convegni** e presso istituzioni nazionali e internazionali, per **rappresentare la cultura gastronomica italiana in Italia e all'estero**.

pubblicazioni e convegni

Gusto Italiano, Edizioni ALMA PLAN, 2015

La cucina piacentina, Orme Tarka, 2013

Il mestiere del vignaiolo, Marsilio, 2004

Ideatore e curatore della collana **ALMA PLAN** <https://www.gruppoeli.it/plan>

Ideatore del premio **MAM Maestri d'Arte & Mestiere** <https://www.maestrodartemestiere.it/it>

Project Coordinator **LIFE CLIMATE SMART CHEFS Home** - [Life Climate Smart Chefs](#)

esperienza professionale

ALMA, La scuola internazionale di cucina italiana - Colorno, Parma 01.2004 – 09.2024

Direttore Generale 09.2013 – 09.2024

- Responsabile della strategia e organizzazione aziendale, gestione delle risorse umane, supervisione della qualità della didattica, relazioni istituzionali e internazionali. La scuola ha raggiunto importanti accreditamenti istituzionali;
- Conseguimento costante di un aumento dei profitti tale da garantire all'azienda la leadership di settore mediante il raggiungimento di oltre 1000 studenti e 11 milioni di € di fatturato;
- Stipula di accordi quadro e gestione rapporti istituzionali con i fornitori. Delega alla sicurezza e predisposizione delle direttive documentali per la qualità necessarie a rendicontare le azioni intraprese per l'ottenimento della certificazione ISO:9001

Direttore Operativo

09.2008 - 08.2013

- Organizzazione aziendale, programmazione didattica, costituzione dei reparti; marketing, relazioni internazionali, eventi & consulenze e comunicazione. Apertura di nuovi mercati in Italia e all'estero e supervisione del reparto marketing, comunicazione nonché creazione del reparto eventi e consulenze.
- Responsabile del reparto storia e cultura della cucina, partecipazione attiva e diretta alla vita dello studente, ideazione e curatela della collana di libri ALMA PLAN, iniziativa leader di mercato. Costituzione ALMA Wine Academy.

Insegnante e project manager

01.2004 - 06.2008

- progettazione e svolgimento lezioni, responsabilità del reparto Storia e Cultura, organizzazione di contenuti educativi, gestione di progettualità in Italia e all'estero per conto della scuola.
- Supporto continuativo agli studenti al fine di garantirne il coinvolgimento nelle attività scolastiche.

CFP Centro Formazione Professionale Alberghiero - Casargo (LC)

09.2003 - 06.2004

Insegnante

progettazione e svolgimento lezioni di Italiano, Storia e Geografia, scrittura di progetti e articoli.

COMUNICA Edizioni & Eventi - Alessandria, (AL)

10.2002 - 06.2003

Impiegato

Organizzazione eventi, stesura articoli e raccolta pubblicitaria per la guida. Cura dei rapporti con enti e partner esterni riguardo alle attività di competenza.

istruzione | formazione

2016 - MIP Politecnico, Milano - **EMBA, Master Business Administration**

2004 - UNIVERSITA' CATTOLICA, Piacenza - **MUST, Master Sviluppo Turistico territoriale**

2003 - UNIVERSITA' ALMA MATER STUDIORUM, Bologna - **Master Storia e Cultura dell'alimentazione**

2002 - UNIVERSITA' CATTOLICA, Milano - **Laurea in Lettere e Filosofia: Storia medievale**

1996 - ISTITUTO ALBERGHIERO MAGNAGHI, Salsomaggiore - **Diploma Maturità: professionista di cucina**

competenze principali

Strategie relazionali | Comunicazione efficace | Conoscenza e reputazione nel settore di riferimento | Team management | Progettazione | Gestione di una rete internazionale di clienti e partner | Italiano - madrelingua; Inglese - avanzato; Francese - buono.

hobbies | interessi | volontariato

volontario presso la ONLUS Banco Alimentare Banco Alimentare | Condividere il valore del cibo