

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

SALVAGNO DANIELE

Italiana
01-05-1970

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1989-oggi
Redoro srl Frantoi Veneti

Oleificio di famiglia
Tempo indeterminato
Direttore commerciale e dal 2015 Presidente e Legale Rappresentante

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Corsi di specializzazione

1984-1989
Istituto Agrario Statale "M.A. Bentegodi" di Buttapietra (VR)

Chimica degli alimenti latte, olio e vino

Diploma di scuola secondaria di II grado
Grazie a numerosi corsi di specializzazione (Conegliano Veneto, S. Floriano etc.) approfondisce la propria conoscenza del mondo dell'olio e con il corso ONAO diventa assaggiatore di olio professionale iscritto all'albo regionale. Non ultimo partecipa al corso dell' Istituto Eccellenze Italiane Certificate che ne avvalorata la formazione.
Anche la realtà enologica lo attira e nel maggio 2008 viene fondata la Società Agricola La Fontanina s.s. di Salvagno Daniele e c., realtà di famiglia che conduce personalmente.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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

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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ITALIANO

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

L'esperienza che più lo lancia nel mondo dell'impresa gli arriva dalle fiere che segue in tutto il mondo e che gli garantiscono quell'impostazione internazionale poi trasferita nella sua azienda di Grezzana: New York, fiere europee e ancora altri meeting in ogni angolo del pianeta, rappresentano un vero e proprio "banco scolastico" da cui attingere prezioso know-how.

Nel 1992 la prima operazione di acquisto di un frantoio, realizzata "senza rete", cioè a totale responsabilità personale, vede Daniele rilevare l'antico frantoio di Mezzane acquistandolo dai Conti Liorsi.

È del 1999 l'avvento ufficiale della DOP per l'olio extravergine d'oliva del Garda, immediatamente seguita nel 2001 dallo stesso riconoscimento per l'extravergine Veneto: in quest'ultima operazione Daniele Salvagno è il pioniere della certificazione ottenuta da Bruxelles.

Da sempre direttore commerciale e marketing dei Frantoi Redoro, Daniele Salvagno sviluppa nuove linee di prodotti ed è attento all'acquisizione di importanti clienti italiani ed esteri.

Impegnato anche nel sociale (dapprima presidente del Centro Giovanile, circolo ANSPI e incaricato nel direttivo dell'asilo parrocchiale di Grezzana, in seguito presidente dell'Istituto Scuola Alle Stimate Cattolica del centro di Verona) e in campo sportivo con l'US Grezzana, Daniele Salvagno è membro del consiglio di Unaprol dal 2010 e Presidente nazionale di FederDop Olio dal 2013.

È stato consigliere fin dall'istituzione del Consorzio Veneto DOP e dal 17 gennaio 2011 ne ha assunto la Presidenza.

Nel 2017 intraprende un nuovo percorso nell'ambito della ristorazione: da prima con l'apertura della Locanda Dell'Oleificio a Mezzane di Sotto e in seguito con la Bruschetteria Redoro nel cuore della città di Verona e per concludere con l'acquisizione della Trattoria La Torre. Tutte attività orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici e facenti parte della società Redoro Food di cui è Legale Rappresentante.

Dal 1990 segue personalmente l'azienda agricola che porta il suo nome e che ha istituito per rimanere attaccato alla terra, ai suoi ritmi, alle esigenze dei contadini e dei cicli di raccolta, in modo da favorire il proprio contatto personale con il mondo agricolo e le sue tematiche. Segue personalmente ogni scelta agronomica, affinché l'azienda sia un vero e proprio banco di prova dove testare tutte le innovazioni in materia sia enologica, sia olivicola. L'azienda agricola Daniele Salvagno produce vino e olio con coltura esclusivamente biologica.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Dal 2008 AMMINISTRATORE DELLA SOCIETÀ AGRICOLA LA FONTANINA S.S. DI SALVAGNO DANIELE E C.

Dal 2011 PRESIDENTE DEL CONSORZIO OLIO EXTRAVERGINE VENETO VALPOLICELLA DOP

Dal 2012 al 2017 PRESIDENTE DELLA RETE DI IMPRESE "BUON GUSTO VENETO"

Dal 2013 PRESIDENTE FEDERDOP OLIO

Dal 2016 al 2018 PRESIDENTE DELLA RETE DI IMPRESE "BUON GUSTO ITALIANO"

Dal 2017 LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA REDORO FOOD SRL

Dal 8 Maggio 2018 PRESIDENTE DELLA FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI VERONA

Il 2 Giugno 2018 riceve l'onorificenza di CAVALIERE DELL'ORDINE "AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA"

Dal 25 Luglio 2018 PRESIDENTE COLDIRETTI VENETO

PATENTE O PATENTI

A-B 

ULTERIORI INFORMAZIONI

Assolve il servizio militare come carabiniere ausiliario.

Donatore di sangue iscritto al gruppo Fidas di Grezzana dal 1988



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)