

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Maurizio Sentieri**
Indirizzo **Celle Ligure (Sv) Italia**
E-mail

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (dal 1990 a settembre 2019) Docente di scienza e cultura dell'alimentazione presso Scuola statale media superiore. (Ipssar N.Bergese Genova)
Docenze corsi formazione finanziati (F.s.e) a vari livelli, in particolare formazione superiore: lfts e master post laurea su area alimentare (evoluzione dei consumi, storia dell'alimentazione, antropologia dell'alimentazione, scienza dell'alimentazione)
Docente formazione aziendale, in particolare Onama (rist. collettiva), Eni-Agip Cafè, Coop
Consulente area culturale Coop Liguria e ANCC Coop
- Da ottobre 2019 fino a dimissioni Ministro Docente comandato presso Miur negli uffici di diretta collaborazione del Ministro Lorenzo Fioramonti
- Tipo di impiego Vedi sopra

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Scuola di specializzazione in scienza dell'alimentazione _Università di Milano.
Laurea in Scienze Biologiche, Università di Genova
- Qualifica conseguita Diploma di specializzazione post laurea + diploma di laurea

PRIMA LINGUA

Italiano

Altre lingue

Inglese livello base conversazione medio inglese scritto

Mostre:

Macco, polenta e pan di frumento: gli ingredienti dimenticati dell'alimentazione popolare, Coop Liguria 1993
Macco, polenta e pan di frumento: gli ingredienti dimenticati dell'alimentazione popolare, Coop Liguria 2011
E' ideatore e curatore della Banca delle Tradizioni, (2001-2008) Coop Liguria , con il patrocinio

della Regione Liguria; iniziativa di recupero e valorizzazione del sapere culinario tradizionale di cui è stato editato il volume Banca delle Tradizioni per De Ferrari Editore

Cura per la rivista culturale Doppio zero (www.doppiozero.com) la rubrica Sugo, su tematiche relative alla cultura alimentare, all'antropologia dell'alimentazione, e letteratura .

Eventi

È ideatore del format e dei contenuti di MESCIOÙA Confronti confini gusti per il Comune di La Spezia (2014 e 2015) Della stessa iniziativa ne è curatore

È ideatore e curatore di Vivere di Gusto, economia e cultura dell' homo culinarius. (Genova 2013 e 2014 Palazzo Ducale)

Principali pubblicazioni

Il cibo in Catene, L'alimentazione a bordo delle galere: una diversa interpretazione, Ecig, Genova 1987

I semi dell'Eldorado, l'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America, Dedalo, Bari 1992.

Rancio e cibo sulle galere: costruzione e selezione, in Il rancio di bordo, Ministero dei beni culturali, Roma 1992.

Cibo ed ambrosia, storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura, Dedalo, Bari 1993.

L'orto ritrovato, qualità, vizi e virtù delle piante mediterranee, Sagep, Genova 1994.

Mediterraneo, cibo e cultura, Sagep, Genova 1998.

La Banca delle tradizioni, De Ferrari editore, Genova 2009

Perle I porci, L'umano e il divino in cucina" Sagep 2012

Cibum nostrum, Mito e rovina della dieta mediterranea, Deriveapprodi, 2019