

## Sergio Valentini

<b>Istruzione</b>	Qualifica professionale "Operatore ai servizi di sala e bar" conseguita nel 1984  1°e 2° corso Sommeliers, Corso "Food&Beverage" presso Accademia d'Impresa, Master of Food su Formaggio, Storia della cultura della gastronomia, Olio.
<b>Esperienze professionali</b>	<p>1988–1991 "MALGA SOMATOR" BORDALA VAL DI GRESTA <b>Gestore del ristorante</b> Rilevato da una gestione fallimentare e portato ai massimi livelli . Create svariate piste ciclabili per mountain-bike e noleggio Create sinergie con le attività del posto (maneggio cavalli,miele ecc.)</p> <p>Dal 1991 al 2000 "OSTARIA DELE STRIE" NOGAREDO <b>Proprietario con 5 dipendenti</b> Organizzato innumerevoli iniziative enogastronomiche Raggiunto lo scopo primario di sensibilizzare i giovani al mondo del vino Formazione di alcuni collaboratori nella gestione dei wine-bar</p> <p>Dal dicembre 1997 "LOCANDA DELLE TRE CHIAVI" ISERA <b>Proprietario con 6 dipendenti</b> Il locale è certificato ISO 9002 Aderisce al Club di prodotto "Osteria tipica Trentina" Aderisce alla Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina</p> <p>Vinta la gara d'appalto per la gestione della nuova struttura del Museo MART</p> <p>Dal 15 dicembre 2002 al 15 dicembre 2003</p> <p><b>"Caffetteria del MART di Rovereto"</b> Con 12 dipendenti ed organizzando attività di spettacolo e gastronomia futurista.</p>

**Dal 1998 al 9 maggio 2014**

Governatore / Presidente Slow Food Trentino Alto Adige

Presidente ristoratori Vallagarina fino al 2010

Vice presidente ristoratori del Trentino fino al 2010

Dall'aprile 2000

Membro della commissione "Strada del vino e dei sapori della Vallagarina"

Dal novembre 2000

Presidente del Consorzio per lo sviluppo della ristorazione trentina "POOLSAR"

Ideatore del festival "Minoranze in pentola"

Ideatore dell'iniziativa "La cucina delle Alpi"  
nell'ambito di Biteg 2000

Ideatore della "MAGNALONGA" Calliano e Besenello

Ideatore della " FESTA DELLA VENDEMMIA" Rovereto

Collaboratore diretto per l'organizzazione del Congresso Slow Food a Rovereto 98 e 200  
a Riva del Garda

Consulente enogastronomo per "città di velluto" ad Ala 1° edizione

Consulente artistico per il comune di Isera 97 e 98

Ideatore della guida ristoranti della Vallagarina "Vallacquolina"

Dal 2003 al 2006 membro di Giunta Unione Commercio e Turismo Rovereto

Dal 2003 membro del consiglio di amministrazione del "CAT Unione Trento"

Dal 2004 al 2009 membro del consiglio di amministrazione  
dell' APT di Rovereto e Vallagarina

Dal gennaio 2006 al marzo 2009 Presidente  
della Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina

Ideatore della manifestazione TERRE a Rovereto settembre 2009

Ideatore della manifestazione TERRA MADRE TRENTO 2010

**Marzo 2016 rieletto Presidente Ristoratori Vallagarina**

Marzo 2017 Presidente comitato territoriale Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sez. Vallagarina

Maggio 2018 eletto portavoce e responsabile legale di Slow Food Trentino Alto Adige

**anno scolastico 2020/2021 docente presso Istituto Alberghiero Rovereto per materia di sala - bar .**

Dal 29 maggio 2019 Vice presidente Strada del vino e dei sapori del Trentino