

## **Profilo Professionale di DANILO GRIVON**

### **Dati Personali**

Nato ad Aosta il 15/05/1964

### **Studi compiuti**

1983 Maturità c/o IPA di Caluso (TO): votazione 60/60

1990 Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Milano: votazione 110/110 con Lode.

Titolo della Tesi: "Le modificazioni ultrastrutturali e chimico-fisiche dell'impasto durante il processo di estrusione della pasta alimentare". Relatore: P. Resmini

Iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari con abilitazione all'esercizio della libera professione

### **Corsi e seminari di aggiornamento professionale**

Vari corsi sia internamente alle aziende sia presso istituzioni esterne: Project Management; "La gestione delle competenze per l'innovazione" (Scuola Superiore di S. Anna dell'Università di Pisa); Creatività Applicata (Hubert Jaoui); Relazioni Interpersonali e Gestione delle Persone; "L'arte della Comunicazione Efficace"; "Ricerca & Sviluppo: motore per l'innovazione"; Tecnologie Processi Produttivi Industria Alimentare; Tecniche di progettazione; Impiego e Controllo degli OGM negli alimenti.

Conoscenze informatiche buone sui più comuni sistemi operativi per PC

### **Lingue**

Francese buono; Inglese discreto

## **ESPERIENZE PROFESSIONALI ED ATTIVITA' SVOLTE**

### **► 1990-1993 (2 anni)**

M.G. BRAIBANTI SpA. - Società attiva a livello nazionale ed internazionale nel settore della progettazione e produzione di macchine ed impianti per l'industria alimentare (Pasta e Bakery Products) con un fatturato di 150 Mld Lit.

- **Tecnologo di Processo** (Centro Sperimentale di Rovereto - TN)

Principali attività ed obiettivi raggiunti: studio delle diverse metodologie di produzione con ricerca di ottimizzazione della tecnologia del processo di pastificazione e panificazione in termini di qualità, efficienze e costi; gestione della fase esecutiva dei programmi di innovazione tecnologica; studio e sviluppo di impianti/processi innovativi orientati ad un effettivo miglioramento di qualità del prodotto finito e della produttività; riorganizzazione, razionalizzazione e modernizzazione del processo tecnologico di linee obsolete preesistenti; prove di industrializzazione (collaudi); definizione delle specifiche tecniche e tecnologiche degli impianti; emissione norme e procedure di produzione; gestione progetti di ricerca e di sperimentazione nuove tecnologie in collaborazione con altri centri di ricerca e Università.

### **► 1993-2000 (7 anni)**

BARILLA SpA - Parma

Presso questa Società ha ricoperto le seguenti posizioni professionali:

- **1993-1995 (3 anni) : Tecnologo Ricerca e Sviluppo Prodotti**

Principali attività ed obiettivi raggiunti: prove di fabbricazione prototipi e prodotti finiti area "primo piatto" (paste alimentari, piatti pronti) aventi lo scopo di migliorare e/o innovare le caratteristiche organolettiche/funzionali/nutrizionali dei prodotti esistenti; studi di fattibilità e messa a punto di nuovi prodotti e/o nuove tecnologie; gestione di progetti di sviluppo in collaborazione con settore Marketing: dalla fase di ideazione e concept fino al completamento dei test di validazione prodotto finito; messa a punto di processi produttivi con compiti di scale-up da impianto pilota a impianto industriale; partecipazione attiva alla redazione di piani di miglioramento qualità per linea di prodotto; gestione contatti con settore produttivo per la definizione delle procedure e degli standard di qualità aziendali; impostazione, stesura e verifica delle relative applicazioni delle procedure di qualità conformemente alle norme vigenti; ricerca e applicazione nuove materie prime e nuovi materiali; collegamenti con le aziende e con i fornitori sugli aspetti qualitativi di materie prime.

- **1996-1999 (3 anni): Product Development Manager**

Principali attività ed obiettivi raggiunti: partecipazione diretta alla definizione degli obiettivi di progetto e al loro raggiungimento con presentazione dei risultati al Top Management; project leader in vari gruppi di progettazione (R&D, Marketing, Engineering, ecc.) con responsabilità su risultati, tempi e costi; stesura degli elaborati dei progetti; preparazione documentazione per l'esecuzione dei progetti; partecipazione all'analisi ed alla formulazione del budget dei costi dei vari progetti in modo integrato con il Business Plan della Società; pianificazione e gestione delle varie fasi di sviluppo del prodotto: ideazione, validazione, prototipazione, industrializzazione, lancio; partecipazione alle ricerche e/o test di consumers investigation e alle sessioni di new ideas generation in stretta collaborazione con la funzione Marketing; valutazione ed analisi dei costi nuovi prodotti; studi di fattibilità ed ingegnerizzazione dei prodotti; costante aggiornamento tecnologico e applicazione delle nuove e più avanzate tecnologie disponibili nelle società del gruppo; selezione e qualificazione dei fornitori materie prime ed impianti produttivi.

- **1999-2000 (1 anno): Responsabile Area Tecnica Molini Barilla**

Principali attività ed obiettivi raggiunti: ottimizzazione dei processi produttivi in termini di tempi, efficienza (resa molitoria) e costi; definizione dei piani di investimenti tecnici per l'aggiornamento tecnologico dei macchinari esistenti o per l'acquisizione di nuovi macchinari; razionalizzazione dei processi produttivi e delle relative strutture; gestione programmazione produttiva sui diversi siti.

▶ **2000-2004 (4 anni)\_**

Gruppo COLUSSI

Presso questo Gruppo ha ricoperto le seguenti posizioni professionali:

- **2000-2003 (ca. 2,5 anni): Responsabile Ricerca e Sviluppo di Agnesi 1824 SpA (Imperia):**

società del gruppo attiva a livello nazionale ed internazionale nel settore Pasta, Riso, Condimenti con i marchi: Agnesi, Festaiola, Misura, Flora, Liebig. Fatturato ca. 200 mio Euro.

Principali attività ed obiettivi raggiunti: implementazione ex-novo struttura e attività di Ricerca e Sviluppo; coordinamento e gestione del settore tecnico-progettuale nei programmi di sviluppo dei prodotti di riferimento; gestione di risorse di elevata professionalità; definizione dei tempi, dei costi di progettazione e dei relativi investimenti, compatibilmente con gli obiettivi aziendali stabiliti; pianificazione, organizzazione e controllo dei progetti di sviluppo e rilascio in produzione di 12 nuove linee di prodotto; partecipazione alla fase di concept di nuovi prodotti attraverso ricerche di mercato ed analisi delle necessità; organizzazione dei processi di sviluppo prodotto fortemente integrato con marketing, produzione e le altre funzioni aziendali; stesura dei piani di miglioramento qualità (ISO 9000); implementazione progetti di ricerca finanziati in collaborazione con Università ed altre istituzioni, in base a legge n° 46 (Fondo Innovazione Tecnologica) e n° 297 (Fondo Agevolazioni per la Ricerca).

- **2003-2004 (ca. 1,5 anni): Responsabile Stabilimento (40 dipendenti) della Gariboldi 1889 S.p.A,** società del gruppo Colussi

▶ **2004-2005**

SACLA' SpA - Asti

- **Responsabile Innovazione, Sviluppo e Qualità**

▶ **dal 2005 ad oggi**

- **Dal 2005 al 2011 Presidente e amministratore delegato** di S.I.T.I.B. SpA di Brusson (Società Impianti di risalita);
- **Dal 2005 al 2010 Assessore Comune di Brusson;**
- **Dal 2006 ad oggi Presidente Caseificio** Cooperativo di Brusson "Fromagerie Haut Val d'Ayas". Responsabile della gestione del caseificio in tutte le sue componenti: produttive, commerciali, finanziarie, personale (ca. 16 dipendenti). Fatturato ca. 4,2 mio.
- **Dal 23 Settembre 2022 Sindaco del Comune di Brusson**
- **Attività di consulenza** per Aziende Alimentari di interesse Nazionale ed Enti Pubblici;
- Attualmente **Vice-presidente Cda** di Consorzio Tutela Fontina Dop
- **Consigliere** Federation des Cooperatives Valdotaine, Chambre Valdotaine

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge 675/96

*Danilo Grivon*