

LIUZZI MARTINO



Via Brodolini, 2 - 60020 Agugliano An Italia
071/907708 – 071/883307 3351294061
martliu53@gmail.com
LZZMTN53S10E986N

Diploma Maturità Scientifica 1973
Studi in Medicina e Chirurgia 1973-1980
Studi e ricerca in Genetica Medica 1975-1978
Studi e ricerche in Alimenti e Nutrizione 1978-2018
Studi sui Grassi vegetali idrogenati nelle produzioni dolciarie 1979
Studi sulle proprietà degli olii per frittura (semi vari, girasole, arachide, oliva, extravergine, bi-frazionato, palma, cocco)
Studi sul Latte di Capra: Intolleranza e allergie a confronto 1999
Studi sul Gelato nella nutrizione Oncologica 2004
Studi sulle proteine del siero del latte 2009
Studi sul latte vaccino e di Capra nella nutrizione degli anziani 2010
Studi nutrizionali sull'importanza del Gelato Artigianale 2010
Studi sugli zuccheri alternativi al saccarosio 2011
Studi sulle proprietà degli zuccheri d'UVA 2012

Socio ADI (Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica) 2003-2018
Presidente Associazione Gelato Artigianale Festival 2010-2018
Presidente Centro Studi Gelato Artigianale 2016-2018
Mentore Dell'anno 2010 Accademia Italiana Gastronomie Storiche
Formatore di Futuri Talenti AB-Tech Expo 2010- Milano
Docente a contratto presso Istituti Alberghiero Panzini di Senigallia
Docente a Contratto presso Scuola di Specializzazione Scienze dell'Alimentazione Università degli studi di Ancona
Docente a contratto presso Unicam Camerino (Facoltà di Biologia) 2008

Consulente ricercatore presso Industrie alimentari
Scrive su Pasticceria Internazionale e Tutto Gelato (Chiriotti Editori)
Interviste sono state pubblicate sulle riviste Focus, Arena di Verona, Corriere Adriatico, Gazzetta del Mezzogiorno, Messaggero, News

Giovani, Il gelatiere, Dolce Salato, Gelato Artigianale ...

Libri

Autore de "Il Latte della Ragione" Chiriotti Editori

Autore de "Il Gelato che Cercavi" Chiriotti Editori

Relatore congresso ADI Ascoli Piceno 24-25 settembre 2004 "Aspetti nutrizionali sull'impiego di materie prime utilizzate in pasticceria.

Relatore Congresso Sias – Fiuggi "Utilizzo del gelato artigianale nelle competizioni sportive" 2005

Presidente Convegno "La nutrizione in gelateria" presso MIG di Longarone 2005- 2006

Presidente concorso nazionale sul cioccolato Tirreno CT – Carrara 2006

Relatore Giornata di studio UNICAM come Professore a contratto "Caratteristiche Nutrizionali del Latte di Capra" 6 Marzo 2006

Sana di Bologna : relatore convegno "Intolleranze ed allergie alimentari – Il latte di Capra. 2006

Relatore c/o Polo Didattico Università Politecnica delle Marche "Nutrizione, Prevenzione e Obesità" – Alimentazione in Pasticceria 24 novembre 2006

Relatore al 6° corso Nazionale "Progress in nutrizione Clinica" 13-15 giugno 2007

Coordinatore Tavola Rotonda " Gelato ed alimentazione: Dolcè quale Futuro " - Lingotto Torino 29-10-2007

Relatore "Il Gelato nella nutrizione infantile" MIG Longarone 2007

Relatore Giornate di studio su "Aspetti Nutrizionali delle Materie Prime impiegate nel laboratorio di panificazione" c/o Scuola Internazionale Richemont Club di Lucerna(Svizzera) 2008

Giornata di Studio come Docente a Contratto presso la scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione dell'Università Politecnica delle Marche "Nutrizione in Pasticceria e Gelateria. Intolleranze ed Allergie (Giugno 2008)

Relatore allo Sherbet Festival di Cefalù in rappresentanza dell'Università Politecnica delle Marche sul tema "Il Gelato: Salute e benessere con gusto"

Relatore Giornata europea "Invecchiamento e Nutrizione" presso UNICAM Camerino (Giugno 2008)

Relatore Obesity Day "Il Grasso nel gelato: perché rinunciare se sono bilanciati" Ascoli Piceno - 10 ottobre 2008

Incarico di Docenza affidato dalla CLAAI e dalla Camera di commercio di Napoli per un corso di Maestro Gelatiere 2008

Organizzatore e moderatore Congresso ADI Toscana "Il piacere e la salute a Tavola" 12.12.2008

Relatore Congresso ADI Toscana Il piacere e la salute a Tavola

“Materie prime nella composizione dei dolci natalizi” 12.12.2008
Sigep Rimini 2009: Presentazione ricerca “Utilizzo delle proteine del Siero del latte delattosate nelle preparazioni alimentari”
Partecipazione come esperto a RAI 3 Trasmissione “Cominciamo bene condotta da F. Frizzi sul tema:
“Buona Colazione del mattino”. 9 marzo 2009
“Difesa del Gelato Artigianale” 29 Aprile 2009
“Le mele nella corretta Nutrizione” 12.11.2009
Interventi come esperto a Tg1, Linea Verde, Mattino in famiglia, La vita in diretta, Uno Mattina...
Relatore al corso di aggiornamento “X-Files in Nutrizione. Brainstorming fra scienza di base e clinica sul tema” Applicazioni pratiche della modulazione con integratori nutrizionali nell’ambito della cucina dietetica e a domicilio del paziente” Genova Area Ospedaliera San Martino 3-4 Giugno 2010
Relatore 9 congresso di aggiornamento in nutrizione clinica “Progress in Nutrizione Clinica sul tema “Cioccolata: salute e piacere con gusto” Pesaro 9-11 giugno 2010
Relatore “Il gelato nelle eccellenze Marchigiane” Polo Ospedaliero Torrette di Ancona 9 ottobre 2010
Relatore e coordinatore XIX Congresso Nazionale Adi “Dalla Dietetica alla Nutrizione Clinica- Energia e salute “La Pasticceria e Gelateria entrano in corsia: perché rinunciare?” 10 Novembre 2010
Relatore Congresso “Progress in Nutrizione Clinica” sul tema “Il Gelato: una risorsa nel menù ospedaliero” Pesaro 18-20 Maggio 2011
Relatore al convegno ADI Veneto “Il Gelato: Salute e benessere con Gusto” Vicenza - Polo Universitario 2014
Coordinatore di Ricerca presso la Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche sull’Utilizzo delle Fragole Bianche e su nuove procedure di lavorazioni del Cumino Nero.
Promotore della istituzione della materia di Gelateria nel corso di Specializzazione biennale in lingue della Facoltà di Agraria di Ancona.
Direttore Scientifico Convegno “Quando il cibo diventa innovazione: Disfagia ed Alzheimer a confronto- Fiuggi 21.04.2018
Relatore alla Summer School Mediterranean Diet (Progetto Italia, Polonia e Giappone) – Terni 2018
Sigep 2022 Coordinatore promozione e sviluppo Radicchio Rosso di Treviso IGP – Dolce Treviso. – Ansa 13-03.2022
Conferito 7° Premio internazionale Giornalistico “Ivano Pocchiesa” da parte di Longarone Fiere e dalla Associazione Bellunesi nel Mondo in occasione della Giornata Europea del Gelato Artigianale.- Longarone 19 Marzo 2022.
Utilizzo dello zucchero d’uva nel gelato artigianale: calo del 30%

degli zuccheri e risparmio energetico. – Longarone Mig 2022

Agugliano 27-03.2022 Giornata Europea del Gelato Artigianale
Coordinatore Conferenza scientifica : Il gelato alimento tutto l'anno.
(Santilocchi, Diletti, Latini, Brachini, Travaglini)

Lingue

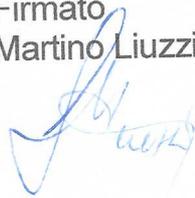
Inglese – Buono Parlato Buono

Francese – Buono Parlato Buono

Patente B

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio
curriculum vitae in base all'art. 13 del DLgs 196/2003

Firmato
Martino Liuzzi



12 giugno 2024