

Claudia Fanciullo

Dati personali

Domicilio: *Cava de' Tirreni (SA)*

Luogo di nascita, data: *Salerno, il 15/11/1986*

Email: [REDACTED]

tel.: [REDACTED]

Titolare di patente: B



Sono una chef della Federazione Italiana Cuochi, nasco come archeologa specializzata in museologia ed esperta in alimentazione antica. Ho cercato di unire la mia formazione accademica ad un percorso professionalizzante ed ho creato un progetto di divulgazione ed eventi dedicato alla storia del cibo con cui giro l'Italia attraverso eventi catering. Nasce così, nel 2017, il mio progetto ArkeoGustus alla ricerca delle origini gastronomiche, manualità e riti antichi.

Esperienze lavorative significative

in corso a oggi - *ArkeoGustus, Cava de' Tirreni (SA), progetto aziendale di Social Media Manager di creazione contenuti editoriali a tema culturale, artistico per la valorizzazione di musei e parchi archeologici*

in corso a oggi - *Atlantide Soc. Cop di Cervia (RA) - Organizzazione eventi archeo gastronomici per il Museo Archeologico di Forlimpopoli, il Museo Civico Archeologico di Verucchio e del Museo del paesaggio dell'Appennino faentino di Rocca di Riolo*

in corso a oggi - *progetto ArkeoGustus: Eventi di degustazione presso musei e biblioteche*

in corso a oggi - *Organizzazione eventi didattici per le scuole medie e primarie sull'archeologia e storia del cibo*

in corso a oggi - *Direzione Regionale Musei Emilia Romagna - Organizzazione eventi archeo gastronomici presso luoghi di interesse storico-archeologico*

dal 2023 a oggi - *Eventi e Conferenze sul tema dell'alimentazione con pubblicazione scientifica in collaborazione con il parco archeologico di Carsulae e Otricoli (TE); con Parco Archeologico di Baratti e Populonia Piombino (LI); con Caupona viaggio archeo-culinario nell'Antica Roma a Pompei (NA)*

2023 - *Studio architetto Paolo Bolzani, Ravenna - Incarico di ricerca archeobotanica per la realizzazione di un percorso espositivo e didattico*

2024 - *Application Chef per Welbilt Italia (Ali Group) Cernusco sul Naviglio (MI) - Buffet e catering*

dal 2019 a oggi - *Federazione Italiana Cuochi - Italia*

Ruolo: **Socia Chef**

dal 2019 a oggi - *Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena*

Ruolo: **Socia Chef**

Istruzione e Formazione

2022 - *Università La Sapienza di Roma - corso di formazione per Security Manager*
Qualifica conseguita: Attestato di formazione gestione globale del processo di security.

2021 - *Centro Studi Helios, Ragusa - corso di formazione sul Turismo Esperienziale e l'Interpretazione del Patrimonio Culturale* - Conseguito: Attestato TAS5 per professionisti Turismo Esperienziale.

2018 - *Regione Emilia Romagna - Corso di formazione cuoco e operatore produzione pasti*
Qualifica conseguita: **Tecnico della Produzione Pasti (Cuoco) Livello EQF3**

2018 - *Comune di Milano progetto Milano Accogliente - Attestato di "Buone prassi per operatori museali"* - Qualifica conseguita: Attestato Formativo

2017 - *Master Executive in Organizzazione e Gestione di Eventi di Life Learning Milano*
Conseguito: Attestato

2016 - *Laurea Magistrale in Ricerca, documentazione e tutela dei beni archeologici presso il campus di Ravenna dell'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum"*
Conseguito: Laurea Magistrale classe LM-2 (Archeologia)

2013 - *Laurea Triennale in Scienze Dei Beni Culturali tesi sperimentale intitolata: Il mosaico di Alessandro e Dario a Pompei: analisi delle fonti*
Conseguito: Laurea Triennale classe L-1 (Beni culturali)

livello conoscenza lingue straniere

- **Inglese** : **livello A2**

Conoscenze informatiche

Conoscenza dei sistemi operativi, software: Microsoft Office, browser di navigazione web e client posta elettronica. Livello base ECDL

Cava de' Tirreni (SA), 16/04/2026.

firma Claudia Fanciullo

Ai sensi delle vigenti normative sulla tutela della privacy, autorizzo al trattamento dei miei dati personali