

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

SIMONA LAURI Arte bianca pane, pizza e prodotti da forno: assistenza tecnica, consulenza, formazione, docenza, corsi, perizie, dimostrazioni in Italia e Estero.

<http://www.slauri.it>

<http://www.quotidiemagazine.it>

<http://simona-panificazione.blogspot.com>

Indirizzo

Telefono

E-mail

direzione@quotidiemagazine.it

Nazionalità

ITALIANA

Data di nascita

luogo di nascita

Stato civile

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Novembre 2013 CFP PROFESSIONALE "Giuseppe Zanardelli" AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI BRESCIA sede PONTE DI LEGNO (BS)

Corso "L'Italia del pane: Tradizione e Arte"

Febbraio 2006 CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO ARL PONTE DI LEGNO (BS)

Corso "Pane: bellezza ed alimento"

2003 – 2005 IAL LOMBARDIA ENTE PER LA FORMAZ. PROFESS. Via K. Marx 1 Saronno (VA)

Insegnante pratica di laboratorio di panificazione e pasticceria.

Ottobre 2004 ALMA Reggia di Colorno COLORNO (PR)

Corso d'Eccellenza "Panificazione"

2000 – 2003 C.F.P. REGIONE LOMBARDIA – Prov. BG

via Gleno 2 24100 BERGAMO
Insegnante pratica di laboratorio di panificazione (pani nazionali, panificazione speciale, pani internazionali, lavori artistici)

1992 – 2002 C.F.P. REGIONE LOMBARDIA – Prov. VA
p.za Giovine Italia 6/a 21100 VARESE
Insegnante teoria e pratica laboratorio di panificazione.

1996 – 1998 IAL. CISL.
Via K. Marx 1 Saronno (VA)
In qualità di esperta del settore nei corsi “Panificatori”.

Novembre 1998 ISTITUTO REGIONALE TOSCANO PER LA
FORMAZIONE NELLA RISTORAZIONE E NEL TURISMO
in collaborazione con la FEDERAZIONE PROVINCIALE
di PISTOIA
In qualità di esperta del settore e come insegnante teorico – pratica nel
corso “Panificatore”.

Novembre 1998 IAL. CISL.
Via K. Marx 1 Saronno (VA)
In qualità di esperta nel Corso F.S.E. “Aggiornamento delle tecniche della
panificazione”.

Marzo 1997 ISTITUTO REGIONALE FORMAZIONE
PROFESSIONALE di TRIESTE
In qualità di esperta del settore nel corso “Tecnologie di produzione di pane e di
prodotti da forno lievitati”.

1997 ISTITUTO PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO, IL
TURISMO ED I SERVIZI di FAENZA
In qualità di esperta del settore nel corso “Prodotti di pasticceria da forno”.

1997 CONFESERCENTI di FERRARA
In qualità di esperta del settore nel corso “Nuove tecniche di panificazione”.

Marzo 1996 C.F.P. E.F.A. Cividale del Friuli (UD)
Insegnante teoria professionale nel corso panettieri – pasticceri e
codocente pratico nel corso di aggiornamento “Paste lievitate e pani speciali”.

1996 C.A.P.A.C. Politecnico del Commercio MILANO
In qualità di esperta esterna del settore per seminario pratico nel corso panificatore

Novembre 1996 I.R.F.A. Confartigianato di RIMINI
In qualità di esperta del settore nel corso “Tecniche di panificazione”.

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Data
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità

1992
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO. FAC. AGRARIA

professionali oggetto dello studio

Matematica, fisica, morfologia animale e vegetale, patologia animale ed ispezione delle carni, chimica organica ed inorganica, chimica – fisica, analisi chimica prodotti alimentari, residui ed additivi alimentari, biochimica, fisiologia della nutrizione, microbiologia generale, microbiologia degli alimenti, microbiologia industriale, igiene degli alimenti, tecnologie alimentari, tecnologie di processi alimentari.

- Qualifica conseguita

Laurea **quinquennale** in Scienze delle Preparazioni Alimentari.

1996 Esame di Stato e Iscrizione Albo Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria OTA n.1.

2013 Iscrizione Albo Giornalisti Pubblicisti Ordine di Milano Press Card n. 150605

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

PRIMA LINGUA Italiano

ALTRE LINGUE

Inglese

- Capacità di lettura suff
- Capacità di scrittura suff
- Capacità di espressione orale suff

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Giugno 2015 Membro di **COMMISSIONE** per gli **ESAMI DI STATO** per **Laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari sede MILANO.**

Febbraio 2001 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO Fac. AGRARIA
DIPLOMA UNIVERSITARIO TECNOLOGIE ALIMEN.
Or. RISTORAZIONE

Docente nel seminario *Tecnologia di Panificazione* nell'ambito del corso *Processi delle Tecnologie Alimentari.*

Novembre 1999 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO Fac. AGRARIA
DIPLOMA UNIVERSITARIO IN TECNOL. ALIMENT.
Orientamento RISTORAZIONE

Docente del corso di "Microbiologia degli alimenti".

Luglio 2019 UNITELMA SAPIENZA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
ROMA

Docente del modulo *Panificazione, pasticceria e prodotti da forno* del Corso di *Formazione in Scienza dell'Alimentazione, Sicurezza e Diritto Alimentare.*

Settembre 2020 CISITA – PARMA

Docente del modulo *Biotecnologia, chimica e analisi di processi di farine e impasti* nel corso *Tecnologia e merceologia molitoria: processi, diagrammi e prodotti*.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Organizzazione corsi, forum, meetings teorico – pratici sulla panificazione:

Aprile 2006 Forum “*Davide contro Golia*” FIPPA sede Ass.Pan - BOLOGNA -

Maggio 2006 Forum “*Pane e formaggio: connubio italo – svizzero*” sede Centro Svizzero - MILANO -

Novembre 2006 Convegno “*Gli obiettivi delle scuole di arte panaria e pasticceria nel prossimo triennio*” sede CFP – VARESE –

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Perizie tecnico-legali nel settore della panificazione e arte bianca in genere.

Realizzazione pratica dei maggiori pani nazionali, internazionali, prodotti da forno dolci e salati, pizze classiche, pizze in pala e teglia, buffet.

Corsi, forum, seminari, formazione e consulenze direttamente c/o Associazioni, Enti di formazione, Aziende, portali e scuole alberghiere:

Febbraio 2006 Corso “*Il pane: bellezza ed alimento*” CFP Alberghiero Ponte di Legno (BS)

Novembre 2006 Corso “*La forza di una madre*” - Pistoia

Aprile 2007 Corso “*Uso e corretta preparazione della biga nella tecnologia di panificazione*” - Treviso

Maggio 2008 Corso “*Analisi e confronto tra metodiche indirette di lavoro: biga e polish*” - Pistoia

Ottobre 2008 Corso “*La biga in panificazione: realizzazione pratica di alcuni pani con questa metodica*” - Piacenza

Ottobre 2008 Corso “*Il pane: tecniche di panificazione e cottura nel forno a legna*”

Dicembre 2008 Seminario c/o Portoconte Ricerche “*La panificazione: metodi di lavoro ed analisi del lievito naturale*” - Sassari

Maggio 2009 Corso “*La panificazione con il lievito naturale*” – Bressanone

Maggio 2009 Convegno “*La qualità in panificazione: analizziamo le materie prime, scopriamo i lieviti*” – Portofino (BI)

Settembre 2009 Corso “*La biga in pizzeria: una lavorazione che fa la differenza*”- Scalea (CS)

Ottobre 2009 Corso “*Il lievito naturale di pasta acida in pizzeria: armonia di sapori e digeribilità*” Scuola Italiana Pizzaioli – Caorle (VE)

Ottobre 2009 Lezione nel seminario “*La tecnologia di panificazione: analisi*”

delle fasi produttive, valutazione sensoriale e dei difetti del pane" all'interno del Corso "Il pane tradizionale: corso di introduzione all'analisi sensoriale" agenzia LAORE - Sassari.

Novembre 2009 Seminario "Il pane fresco artigianale" - Varese

Maggio 2010 Tavola rotonda sull'innovazione tecnologica FIPPA. "Metodo ALAN: analisi di una innovazione". Presentazione QUITE Primo pane italiano realizzato con la farina di Quinoa. - SIAB - Verona

Settembre 2010 Corso "Il lievito madre naturale".- Scalea (CS)

Ottobre 2010 Corso " I prodotti innovativi federali" – Mantova

Agosto 2011 Incontro formativo "Lievito di pasta acida naturale" – Grisignano di Zocco (VI)

Ottobre 2011 Corso "Il lievito madre: riscoperta ed utilizzo in pizzeria" – Sassari

Gennaio 2012 Seminario "Pane e pizza: l'arte bianca incontra l'olio d'oliva" – Olio Officina Food Festival - Palazzo Giureconsulti Milano.

Marzo 2012 1 Master FIP nel Mondo "Lievito di pasta acida naturale" Caccamo (PA)

Maggio 2012 Corso " Il lievito di pasta acida naturale". Accademia del Gusto - ASCOM Bergamo

Settembre 2012 2 Master FIP nel Mondo "Panettoni... e poi?". Lurisia Terme (CN)

Gennaio 2013 Seminario "Il pane è vita, l'olio la sua anima" – Olio Officina Food Festival – Palazzo delle Stelline – Milano

Settembre 2013 Dimostrazione pratica "Le R(e)azioni del pane" L'Italia del e nel pane artigianale – Eataly – Torino

Novembre 2013 Corso di specializzazione "Il pane: Arte e Tradizione" – CFP Alberghiero Convittuale – Ponte di Legno (BS) –

Gennaio 2014 Master "Il lievito naturale. Cos'è e come si utilizza in pizzeria" - Pizza school.TV – Jmotion Agenzia c/o Imprendo School Tortoreto (PE)

Gennaio 2014 1° Festival Quinoa Fusion . Organizzato dal Consolato Generale del Perù in collaborazione con il Comune di Sannazaro dei Burgundi (PV) c/o Sala Comunale Comune di Sannazaro dei Burgundi (PV).

Gennaio 2014 Seminario "Pane e olio tra storia, falsi miti e reale innovazione nutrizionale" – Olio Officina Food Festival – Palazzo delle Stelline – Milano.

Aprile 2014 Talk show sull'alimentazione "Il silenzio narrante del pane" – Ass. Arte da Mangiare, Mangiare Arte in collaborazione con OlioOfficina Magazine – Soc. Umanitaria – Milano

Ottobre 2014 Convegno "Alimentare Nuove Imprese: La quinoa nella panificazione artigianale" Parco Tecnologico Padano - Soc. Umanitaria e Consolato Generale del Perù - Milano.

Gennaio 2015 Convegno "Quinoa: Il grano d'oro dalle Ande Boliviane" organizzato dal Consolato Generale della Bolivia c/o Sala comunale Comune di Pavia

Gennaio 2015 Convegno "Anche il Pane è...Desiderio" - Olio Officina Food Festival - Palazzo delle Stelline - Milano.

Febbraio 2015 Corso " I professionisti nel pane" sede Eataly Lingotto (TO).

Marzo 2015 Palazzo Cusani - Milano - 14° Meeting Lions Club Milano Ambrosiano.

Maggio 2015 Festival della Quinoa Fusion 2015 organizzato dal Consolato Generale del Perù in collaborazione con Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il Comune di Piacenza - Salone Monumentale Palazzo Gotico -- Piacenza.

Maggio 2015 Seminario "*Il pane e i prodotti da forno*" sede Sala Convegni Unione Commercianti Piacenza.

Giugno 2015 Festival della Quinoa Fusion 2015 organizzato dal Consolato Generale del Perù in collaborazione con Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza c/o Salone degli Affreschi – Soc. Umanitaria Milano. Relatore e Moderatore dell'Evento.

Giugno 2015 Dalla Terra alla Tavola: una filiera ricca di autoimprenditorialità Relazione "*Il pane prospettive e opportunità*" sede Centro Turistico Alberghiero IAL Aviano (PN).

Gennaio 2016 Seminario "*L'olio e il pane; lo snack della salute*" – Olio Officina Food Festival – Palazzo delle Stelline – Milano

Marzo 2016 Seminario "*Il pane per una sana alimentazione*" – FIESA - SARAL FOOD San Angelo (PE)

Giugno 2016 Convegno "*Il pane in tavola tra errori e disinformazione tecnica*" – Ass. Panificatori – Bologna

Giugno 2016 Show cooking sede Eataly Lingotto (TO)

Dicembre 2016 Convegno "*Sicurezza alimentare, etichettatura, tabella nutrizionale*" – FIESA sede Celano (AQ)

Gennaio 2017 Seminario "*Il pane è energia e vita. L'olio esalta tale energia*" – Olio Officina Food Festival – Palazzo delle Stelline – Milano

Settembre 2017 Relazione "*Chenopodium quinoa: evoluzione di una innovazione*". Presentazione pane LINE Primo pane italiano realizzato con le foglie della Quinoa – Quel pizzico di Perù – Società Umanitaria – Milano

Giugno 2018 Convegno FIESA FIEPET CONFESERCENTI Nazionale "*Rischio Acrilammide*" Sede Confesercenti Roma

Ottobre 2018 Relazione "*Lavoriamo la farina integrale di grano tenero*" Convegno Nazionale ANTIM – Centro Congressi La volta del Vescovo – Piacenza

Ottobre 2018 Talk show "*Gusto in Scena - Street food*" CONFESERCENTI Cesena

Ottobre 2018 Relazione "*E' più facile spezzare un atomo che un pregiudizio*" Convegno nazionale FIESA –ASSOPANIFICATORI- CONFESERCENTI Arte Bianca: fake news, disinformazione, reati e sanzioni – Sede Camera di

Commercio - Pescara

Novembre 2018 Relazione *“Vale ancora la pena essere un panificatore artigiano oggi?”* Convegno AssPan Bologna - Sede FICO - BOLOGNA

Dicembre 2018 Relazione *“Non solo pane”* Meeting Nazionale ONAOC – Sede Roma

Marzo 2019 Show cooking *“Il pane parlante”* FIESA – ASSOPANIFICATORI-CONFESERCENTI – Sede Fiera SARAL FOOD Pescara

Aprile 2019 Relazione *“Arte Bianca Tracciabilità e sicurezza”* Convegno FIESA CONFESERCENTI - Sede Camera di Commercio – Lecce

Ottobre 2019 Relazione *“La verità in etichetta”* Convegno Nazionale ANTIM – CDH Hotel Parma e Congressi – Parma

Giudice in competizioni nazionali ed internazionali:

Settembre 2008 PRESIDENTE di Giuria nella categoria CAMPIONI nel 1° *Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia* – Scalea (CS)

Aprile 2009 GIUDICE nel 18° *Campionato Mondiale della Pizza* – Salsomaggiore (PR)

Settembre 2009 PRESIDENTE di Giuria nella categoria campioni nel 2° *Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia* – Scalea (CS)

Aprile 2010 GIUDICE nel 19° *Campionato Mondiale della Pizza* - Salsomaggiore Terme (PR)

Settembre 2010 PRESIDENTE DI GIURIA nella categoria CAMPIONI nel 3° *Campionato Nazionale Pizzaioli d'Italia* - Scalea (CS)

Ottobre 2010 GIUDICE nel 4° *Trofeo 2 Mari - Elisabetta Pellegrino* - Lecce

Ottobre 2010 GIUDICE nel GIROPIZZA tappa di Milano - Milano ABTech

Aprile 2011 GIUDICE nel 6° *Campionato Italiano Pizza Terra Sarda le origini* – Sassari

Aprile 2011 GIUDICE nel 20° *Campionato Mondiale della Pizza ed.2011* – Salsomaggiore (PR)

Maggio 2011 GIUDICE nel 2° *Trofeo dello Stretto* – Messina.

Settembre 2011 PRESIDENTE DI GIURIA nel 1° *Trofeo Una Pizza per la vita* – Varese

Ottobre 2011 GIUDICE nel 5° *Trofeo 2 Mari – Elisabetta Pellegrino* – Lecce.

Ottobre 2011 GIUDICE nel *Campionato HOST – FIP nel Mondo* – HOST Milano

Ottobre 2011 GIUDICE nel *GIROPIZZA tappa di Milano* – HOST Milano

Gennaio 2012 GIUDICE nel *GIROPIZZA tappa di Rimini* – SIGEP Rimini

Aprile 2012 GIUDICE nel 7° *Campionato Italiano Pizza Terra Sarda le origini* – Cagliari.

Aprile 2012 GIUDICE nel 21° *Campionato Mondiale della Pizza* – Salsomaggiore Terme (PR).

Giugno 2012 GIUDICE nel 1° *Festival Internazionale Femminile FIP nel Mondo* – Messina.

Ottobre 2012 GIUDICE nel 2° *Trofeo Una Pizza per la vita* – Varese

Ottobre 2012 GIUDICE nel 6° *Trofeo Due Mari* – Elisabetta Pellegrino – Lecce
Ottobre 2012 GIUDICE nel *Campionato Europeo* – Scuola Italiana Pizzaioli – Tappa di Roma - Pabogel Roma.

Novembre 2012 GIUDICE nel 1° *Mondial de la Pizza* - Fédération Pizzaiolos de France - Disneyland Paris (Francia).

Gennaio 2013 GIUDICE nel *Campionato Europeo* – Scuola Italiana Pizzaioli Tappa di Rimini – SIGEP – Rimini

Aprile 2013 GIUDICE nel 22° *Campionato Mondiale della Pizza* – Fiera Parma (PR).

Ottobre 2013 GIUDICE nel 3° *Trofeo Una Pizza per la Vita* – Varese

Ottobre 2013 GIUDICE nel *Campionato Europeo* – Scuola Italiana Pizzaioli – Tappa di Milano - HOST - Milano.

Gennaio 2014 GIUDICE nel *Giropizza* – Scuola Italiana Pizzaioli – Tappa di Rimini - SIGEP - Milano.

Gennaio 2014 GIUDICE nel 23° *Campionato Mondiale della Pizza* – Fiera Parma.

Marzo 2015 GIUDICE nel 2° *Campionato Mondiale di Pizza al Fungo* - sede Barletta (BA).

Luglio 2016 GIUDICE nel *Campeonato Portugues de Pizza* – Porto (Portogallo)

Gennaio 2018 GIUDICE nel 1° *Internazionale Passione Pizza* - sede Andria (CS)

Ottobre 2018 GIUDICE nel *Campionato Mondiale di Pizza Piccante* Sede Scalea (CS)

Gennaio 2019 GIUDICE nel 2° *Internazionale Passione Pizza* sede Andria (BA)

Febbraio 2019 GIUDICE nel 2° *Trofeo Trinacria* sede EXPOCOOK Palermo

Luglio 2019 GIUDICE nel *Campeonato Portugues de Pizza Festival italiano* – Porto (Portogallo)

**27 maggio 2015 - 2° Posto CAMPIONATO DEL MONDO 2015
PARMA - cat. PIZZA SENZA GLUTINE.**

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Realizzazione pratica di composizioni artistiche a soggetti vari con differenti tipologie di pasta di pane, pasta zuccherata ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Partecipazione alle seguenti trasmissioni televisive:

Geo Rai3 04 maggio 2017

Geo Rai3 11 aprile 2017

Geo Rai3 09 febbraio 2017

Indovina Chi viene a cena Rai3 14 novembre 2016

Da marzo 2015 ad oggi Presidente Associazione culturale Quite.

Da Gennaio 2013 a gennaio 2014 Presidente Food Italian Products Fip.news.com.- Torino.

Da Gennaio 2013 a gennaio 2015 partner e collaboratore portale www.fip-

news.com

Da Gennaio 2012 a Dicembre 2012 Presidente LadyPizza – FIP nel Mondo –
Messina

Ottobre 2010 a Dicembre 2012 Del. Reg. F.I.P. nel Mondo

Giugno 2009 Membro della *Squadra Tecnica* della FIPPA e membro
GRUPPO DONNE FIPPA.

Febbraio 2009 Responsabile rubrica *“Il punto tecnico”* sul settimanale ARTE
BIANCA della Federazione Italiana Panificazione Pasticceri ed Affini (FIPPA) –
Roma

Dicembre 2008 Responsabile *“Rubrica di panificazione”* sul mensile PIZZA E
PASTA

Aprile 2008 a gennaio 2015 Partner e collaboratore portale

www.coffeeandchocolate.info nella sezione

www.coffeeandchocolate.info/bread3d e relativo blog

<http://icewines.myblog.it/arte-bianca/>

Novembre 2007 Collaboratore e consulente portale www.paneitaliano.it
www.artigianatoalimentare.it

Gennaio 2007 Collaboratore e consulente portale www.chefdicucina.com

Gennaio 2006 Responsabile *“Pagina della Panificazione”* sul settimanale
ARTE BIANCA della **Federazione Italiana Panificatori Pasticceri ed Affini**
(FIPPA)

Gennaio 2005 Collaboratore e consulente sito www.fippa.it
www.fornaioamico.it

Marzo 2003 Consulente tecnico/formatore della FIPPA e **GRUPPO**
GIOVANI PANIFICATORI - FEDERAZIONE ITALIANA
PANIFICATORI (FIPPA) -

Via Alessandria 159/D 00198 ROMA

Responsabile della rubrica *“Fornaio on line”* sul settimanale ARTE BIANCA
della **Federazione Italiana Panificatori Pasticceri ed Affini**
(FIPPA).

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

PUBBLICAZIONI:

LAURI S., 2012, *Pane e pizza: due mondi un'unica passione*, FIP nel Modo, Messina.

LAURI S., 2010, *Chenopodium quinoa. Innovazione nel settore della panificazione artigianale*, Premio Giornalistico Romano Bonaga, AssPan, Bologna.

LAURI S., 2006, *I segreti di un'arte*, Arte Bianca - FIPPA, Roma.

GIORILLI P., LAURI S., 1996, *Il pane: un'arte, una tecnologia*, Bologna, Lucisano -Zanichelli.

AA.VV., *Manuale di corretta prassi igienica per il settore artigianale della panificazione e prodotti da forno*, EBNA, FIAAL CNA, FEDAL – CONFARTIGIANATO, CASA, CLAAI, UILA – UIL, FAT – CISL, FLAI – CGIL, approvato dal MINISTERO DELLA SANITA' in data 17/12/98.

CANTONI C., CATTANEO P., LAURI S., *Rassegna sulla nicotinammide nei prodotti carnei e dati sperimentali*, Ing., Alim., **5**, 42 – 43, 1992.

LAURI S., OTTOGALLI G., *La situazione italiana della formazione professionale nel settore della panificazione. Sintesi di un'indagine*, Ann., Microb., **46**, 341 – 358, 1996, parte seconda.

LAURI S., *Le scuole di panificazione*, Inf. Agrar., **47**, 92, 1996.

LAURI S., OTTOGALLI G., *La situazione della formazione professionale per gli operatori nel settore della panificazione*, Panif. – Pasticc., **14**, 6 – 9, 1997.

Dal 1996 al 2000 impegnata nella stesura di articoli per la rivista mensile PANIFICAZIONE E PASTICCERIA.

Dal 2003 impegnata nella stesura d'articoli per il settimanale della FIPPA, ARTE BIANCA.

Dal 2008 al 2014 impegnata nella stesura d'articoli per la rivista mensile PIZZA E PASTA ITALIANA.

Dal gennaio 2015 Fondatore e Direttore Responsabile della testata giornalistica **QUOTIDIE Magazine** www.quotidiemagazine.it

“Il sottoscritto, ai sensi dell’art.46 DPR 445/2000, dichiara veritiero tutto ciò che viene riportato e di essere consapevole delle responsabilità penali e civili a cui va incontro in caso di dichiarazione mendace oltre alla conseguente immediata decadenza dei benefici eventualmente acquisiti sulla base della dichiarazione non veritiera. Acconsento il trattamento dei dati personali ai sensi della vigente normativa in materia di privacy, D.L. 30 giugno 2003/196.” **VIETATA LA PUBBLICAZIONE senza autorizzazione.**

In fede
Simona Lauri