

STAMERRA LUIGI

Nato ad Alliste il 29/8/70

Residente via mazzini , 180

C.A.P. 73055

Città Racale (Le)

Cod.fisc.STMLGU70M29A208V

Telefono 392 5336716

Posta elettronica:

luigi.stam@libero.it

Formazione professionale

Dal 2004 al 2009

- Istruttore Corsi Pizza riconosciuti dall' unione Europea Pizzaioli.
- Istruttore NIP (Nazionale Italiana Pizzaioli) per farine alternative (gluten free, farro, kamut, grano biologico).
- Vicepresidente Nazionale Unione Europea Pizzaioli.
- Presidente Regione Puglia Associazione Pizzaioli Pugliesi.
- Direttore Nazionale Italiana Pizzaioli Acrobatici PJ.
- Istruttore delegato Sud Italia della catena DS pizza point (Alimentazione senza Glutine).
- Nel 2009 Fondatore e Presidente Associazione Pizzaioli Pugliesi
- Fondatore e Presidente Associazione Pizzaioli Professionisti.
- Fondatore Scuola Pizza Flair Talent (Acrobatica).
- Ideatore del progetto PIZZAPULIA.
- Ricerca e sviluppo della farina di canapa sativa in pizzeria, grano arso, curcuma, alghe spirulina, zucca, dessert, gourmet, erba di grano.
- Dal 2011 al 2016 Tecnico dimostrazione Mulino Polselli.
- 2017 Tecnico dimostratore Mugnai di Napoli.

Esperienze di lavoro

- Titolare del Ristorante Pizzeria Atelier della Pizza "Capri '91".
- Corsi di formazione per privati dal 2005.
- Corsi di formazione in collaborazione con "Idea e Sviluppo", riconosciuti dalla Regione Puglia.
- Corsi per pizzaioli in collaborazione con A.SE.SI riconosciuti dalla regione puglia.
- Corsi per pizzaioli presso istituto alberghiero Bottazzi di Ugento.
- Docente per corsi da Pizzaiolo per ipermedia.
- Dal 2012 Corsi per pizzaioli in collaborazione con ADSUM

Eventi

- Co-organizzatore Pizza World Cup 2008.
- Organizzatore "Coppa mediterranea di pizza 2009".
- Organizzatore "Pizza Sapori di Puglia" 2010Molfetta.
- Organizzatore "Pizza Sapori di Puglia" 2012Barletta.
- Organizzatore "Pizza Tipica Regionale" Grottaglie.
- Organizzatore "Grand Prix di Pizza" 2012 Rimini.
- Organizzatore "Grand Prix di Pizza" 2012 Salerno.
- Fondatore Nazionale Pizzaioli Calciatori.
- Fondatore Franchising "Pizzeria Artigianale Point".
- Fondatore Veg-Pizza (Vegetariana- Vegana)

**Riconoscimenti
Conseguiti**

- Giudice di Gara di "Pizza Talent Show"
(Programma Televisivo su LA7)
- Capo Giuria Programma Televisivo LA7
Gustibus Estate speciale Pizza
- Medaglia d'oro olimpiadi della pizza '04.
- 1° Classificato Campionato Internazionale.
- 1° Classificato gran trofeo pizza d' autore ' 04.
- Campione Italiano stile Acrobatico '05.
- Oscar della Pizza '05.
- Coppa mediterranea '05.
- Campione d'Europa per la Pizza di Qualità '06.
- Pizzaiolo dell' anno '06.
- Coppa del Mondo '06.
- Campione Acrobatico '07.
- Oscar della Pizza '07.
- Primo Classificato MARATONA A TAVOLA.
- Campione Mondiale Pizza a metro '09.
- Campione Italiano per la preparazione Tecnica '09.
- Coppa del mondo 2009.
- 3 edizioni Premio mediterraneo "uomini e aziende che lavorano"
2009/10/11.
- Pizzeria dell' anno 2011 della Guida "Italia che lavora":
- Premio al Giubileo del Pizzaiolo Napoli.
- Primo classificato "Top 25 pizzaioli 2012 su
GUIDA PIACERE E DIVERTIMENTO.COM
- Guinness Dei Primati nel 2014.

**Iscrizione ad albi
Professional**

Albo Pizzaioli Professionisti con qualifica di Gran Maestro.

"consapevole delle penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del D.P.R.445/2000, dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che a riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all' art.7 della medesima legge.

