

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>SALVAGNO DANIELE</b>
Indirizzo	<b>30, VIA MARCONI, 37023, GREZZANA, VERONA, ITALIA</b>
Telefono	<b>045 907622 - 3484904510</b>
Fax	<b>045 908048</b>
E-mail	<b>commerciale@redoro.it</b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	01-05-1970

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) 1989-oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Redoro srl Frantoi Veneti
- Tipo di azienda o settore Oleificio di famiglia
- Tipo di impiego Tempo indeterminato
- Principali mansioni e responsabilità Direttore commerciale e dal 2015 Presidente e Legale Rappresentante

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) 1984-1989
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Agrario Statale "M.A. Bentegodi" di Buttapietra (VR)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Chimica degli alimenti latte, olio e vino
- Qualifica conseguita Diploma di scuola secondaria di II grado
- Corsi di specializzazione Grazie a numerosi corsi di specializzazione (Conegliano Veneto, S. Floriano etc.) approfondisce la propria conoscenza del mondo dell'olio e con il corso ONAO diventa assaggiatore di olio professionale iscritto all'albo regionale. Non ultimo partecipa al corso dell' Istituto Eccellenze Italiane Certificate che ne avvalorata la formazione.  
Anche la realtà enologica lo attira e nel maggio 2008 viene fondata la Società Agricola La Fontanina s.s. di Salvagno Daniele e c., realtà di famiglia che conduce personalmente.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

## ITALIANO

### INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

L'esperienza che più lo lancia nel mondo dell'impresa gli arriva dalle fiere che segue in tutto il mondo e che gli garantiscono quell'impostazione internazionale poi trasferita nella sua azienda di Grezzana: New York, fiere europee e ancora altri meeting in ogni angolo del pianeta, rappresentano un vero e proprio "banco scolastico" da cui attingere prezioso know-how.

Nel 1992 la prima operazione di acquisto di un frantoio, realizzata "senza rete", cioè a totale responsabilità personale, vede Daniele rilevare l'antico frantoio di Mezzane acquistandolo dai Conti Liorsi.

È del 1999 l'avvento ufficiale della DOP per l'olio extravergine d'oliva del Garda, immediatamente seguita nel 2001 dallo stesso riconoscimento per l'extravergine Veneto: in quest'ultima operazione Daniele Salvagno è il pioniere della certificazione ottenuta da Bruxelles.

Da sempre direttore commerciale e marketing dei Frantoi Redoro, Daniele Salvagno sviluppa nuove linee di prodotti ed è attento all'acquisizione di importanti clienti italiani ed esteri.

Impegnato anche nel sociale (dapprima presidente del Centro Giovanile, circolo ANSPI e incaricato nel direttivo dell'asilo parrocchiale di Grezzana, in seguito presidente dell'Istituto Scuola Alle Stimate Cattolica del centro di Verona) e in campo sportivo con l'US Grezzana, Daniele Salvagno è membro del consiglio di Unaprol dal 2010 e Presidente nazionale di FederDop Olio dal 2013.

È stato consigliere fin dall'istituzione del Consorzio Veneto DOP e dal 17 gennaio 2011 ne ha assunto la Presidenza.

Nel 2017 intraprende un nuovo percorso nell'ambito della ristorazione: da prima con l'apertura della Locanda Dell'Oleificio a Mezzane di Sotto e in seguito con la Bruschetteria Redoro nel cuore della città di Verona e per concludere con l'acquisizione della Trattoria La Torre. Tutte attività orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici e facenti parte della società Redoro Food di cui è Legale Rappresentante.

Dal 1990 segue personalmente l'azienda agricola che porta il suo nome e che ha istituito per rimanere attaccato alla terra, ai suoi ritmi, alle esigenze dei contadini e dei cicli di raccolta, in modo da favorire il proprio contatto personale con il mondo agricolo e le sue tematiche. Segue personalmente ogni scelta agronomica, affinché l'azienda sia un vero e proprio banco di prova dove testare tutte le innovazioni in materia sia enologica, sia olivicola. L'azienda agricola Daniele Salvagno produce vino e olio con coltura esclusivamente biologica.

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Competenze non precedentemente indicate.*

Dal 2008 AMMINISTRATORE DELLA SOCIETA' AGRICOLA LA FONTANINA S.S. DI SALVAGNO DANIELE E C.  
Dal 2011 PRESIDENTE DEL CONSORZIO OLIO EXTRAVERGINE VENETO VALPOLICELLA DOP  
Dal 2012 al 2017 PRESIDENTE DELLA RETE DI IMPRESE "BUON GUSTO VENETO"  
Dal 2013 PRESIDENTE FEDERDOP OLIO  
Dal 2016 al 2018 PRESIDENTE DELLA RETE DI IMPRESE "BUON GUSTO ITALIANO"  
Dal 2017 LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA REDORO FOOD SRL  
Dal 8 Maggio 2018 PRESIDENTE DELLA FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI VERONA  
Il 2 Giugno 2018 riceve l'onorificenza di CAVALIERE DELL'ORDINE "AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA"  
Dal 25 Luglio 2018 PRESIDENTE COLDIRETTI VENETO

**PATENTE O PATENTI**

A-B n° U181079961S

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Assolve il servizio militare come carabiniere ausiliario.  
Donatore di sangue iscritto al gruppo Fidas di Grezzana dal 1988



Daniele Salvagno  
Francesco Redonni

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)**