

GATTI Dott. Agronomo PIERLUIGI

Albo dei Dottori Agronomi e Forestali delle province di Como-Lecco-Sondrio N.210

*Cascina Gergnetto, 3 22036 Erba -Co- tel e fax (+39) 031-643354
Cod. Fisc. GTT PLG 57C02C933G P.IVA 02444550137
e-mail pierluigi_gatti@fastwebnet.it*

Dati personali

Luogo di nascita: Como

Data di nascita: 02 Marzo 1957

Residenza: Erba -CO- Cascina Gergnetto 3

Sono laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano, facoltà di Agraria ed in Scienze della Produzione Animale presso l'Università degli studi di Milano, facoltà di Medicina Veterinaria.

Sono iscritto dal 1999 all'ordine dei dottori Agronomi e Forestali delle Province di Como, Lecco e Sondrio, n.210

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 1983 al 1996 sono stato Responsabile del Controllo di Qualità presso una importante industria nel settore lattiero caseario in cui ho svolto i seguenti compiti:

- controllo di qualità (materia prima e prodotto finito) mediante analisi chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche. Attuazione metodiche HACCP e ISO 9000
- organizzazione della produzione e gestione del personale.
- assistenza tecnica alle aziende agricole (diploma di fecondatore artificiale, piano ipofecondità, razionamento alimentare, profilassi, terapia e cura della mastite bovina)
- corsi di formazione agli allevatori (norme igieniche, gestione aziendale, contenimento delle cellule somatiche).

Dal 1996 al 1998 sono stato inserito in qualità di "Quadro" in una importante Azienda Salumiera Italiana, molto conosciuta a livello internazionale, in cui ho esplicato anche in questo caso la funzione di Controllo della qualità, costituendo inoltre un gruppo di assaggio (Panel test) per effettuare analisi sensoriali degli alimenti.

Dal 1999 sono libero professionista ed effettuo consulenze presso ditte alimentari a livello industriale, artigianale ed agricolo riguardanti i seguenti ambiti, sinteticamente descritti:

- Sviluppo del sistema HACCP
- Controllo di qualità con prelievi periodici in linea di produzione per materie prime, tamponi di superficie e prodotti finiti

- Corsi di formazione del personale in sostituzione del vecchio libretto sanitario e di tecnologia casearia
- Collaborazione con le ditte per interventi di progettazione, impiantistica, logistica, controllo di qualità, rintracciabilità delle produzioni.
- Produzione di formaggi freschi(primo sale, tomino, crescenza, squacquerone, caprino, zincarlin) e di formaggi stagionati (caciotta, taleggio, semigrasso, semuda, latteria, quartirolo, asiago pressato)
- Produzione di yogurt, burro, ricotta.
- Valorizzazione di prodotti tipici locali (Denominazione di origine produttiva - Indicazione geografica protetta, etc.)
- Organizzazione mostre e rassegne ad indirizzo agro - zootecnico
- Collaborazione con ditta specializzata per certificazioni ISO 9000, BRC, IFS

Sono stato docente presso l' Istituto Agro Ambientale San Vincenzo di Albese con Cassano ed attualmente insegno presso la Fondazione Minoprio - Istituto Tecnico Superiore Agro - ambientale ed Agro - alimentare.

Collaboro con il GAL del Lario, la Comunità Montana Lario Intelvese, la Comunità Montana del Triangolo Lariano e l'Amministrazione Provinciale di Como.

Sono consigliere della Condotta Slow Food di Como.

Ho deciso di divenire Socio del "Consorzio Sapori di terra sapori di lago", con cui nel passato ho già avuto forme di collaborazione, perché credo fermamente nell'importanza di mantenere, migliorare e far meglio conoscere i prodotti tipici del territorio lariano, mettendo a disposizione le mie competenze e conoscenze in interventi tecnici ed organizzativi.

Opero prevalentemente nelle Province di Como, Lecco, Monza e Brianza, Milano, Sondrio e Varese.

POSSIBILI INTERVENTI DA ATTUARE PER GLI ASSOCIATI A "SAPORI DI TERRA SAPORI DI LAGO"

Assistenza alle aziende alimentari ed agricole:

- controllo di qualità (materia prima, in linea e prodotto finito) mediante interventi di consulenza ed analisi chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche
- organizzazione della produzione e gestione del personale.
- gestione aziendale, progettazione, impiantistica, logistica, miglioramento qualitativo delle produzioni, razionamento alimentare, profilassi, terapia e cura della mastite bovina, norme igieniche
- analisi sensoriale degli alimenti , istituzione e gestione di "Panel Test"
- apertura di nuova attività (S.C.I.A.)

Autocontrollo aziendale:

- Redazione Manuali di Autocontrollo personalizzati e successiva assistenza tecnica in caso di necessità
- Aggiornamento legislativo
- Etichettatura degli alimenti e rintracciabilità delle produzioni
- Collaborazione con laboratori qualificati di analisi chimico - fisiche e microbiologiche per analisi su superfici, semilavorati, prodotti finiti, acqua, etc.
- Tamponi superficiali e prelievi microbiologici ambientali
- Consulenze di igiene:
 - programmi di sanificazione
 - comportamento del personale
 - interventi di prevenzione delle contaminazioni alimentari
- Corsi di formazione del personale in sostituzione del vecchio libretto sanitario ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Legge Regionale 33/2009

Interventi tecnologici nel settore lattiero - caseario:

- Produzione di formaggi stagionati (caciotta, taleggio, formaggio semigrasso, semuda, latteria, quartirolo, asiago pressato) e freschi (primo sale, tomino, crescenza, squacquerone, caprino, zincarlin)
- Produzione di gelato, yogurt, burro, ricotta.
- Organizzazione di corsi di tecnologia casearia e di assaggio di formaggi

Marketing:

- Valorizzazione di prodotti tipici locali (Denominazione di origine produttiva - Indicazione geografica protetta, istituzione di presidi Slow Food, etc.)
- Organizzazione mostre e rassegne ad indirizzo agro - zootecnico

Certificazioni :

- Ottenimento certificazioni ISO, BRC ed IFS

Disponibilità :

Sono disponibile, in caso di richiesta, a recarmi presso la ditta per una valutazione di possibili interventi a titolo gratuito.

In caso di collaborazioni, saranno applicate ai Soci condizioni economiche particolarmente favorevoli, da valutare caso per caso.