

NIP[®]
food

FORMAZIONE PROFESSIONALE

NAZIONALE ITALIANA
PIZZAIOLI
NIP[®]

www.nipfood.com

PRESENTAZIONE/REFERENZE DI NIP "NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI" E DOVILIO NARDI FONDATORE

Dovilio Nardi nato a Forlì il 17-01-62

Composto da pag. 8

Onorevoli Senatori,

Ringrazio vivamente per l'invito all'audizione informale Giovedì 29 Settembre ore 14,30 a me riservata ed alla NIP, NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI ufficiale che opera nel territorio italiano da oltre 30 anni. Per me è già una grande soddisfazione essere stato chiamato all'audizione in rappresentanza della NIP che ho fondato e di cui sono Amministratore unico.

NIP NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI nasce dal 1983 operante in Forlì nel locale pubblico storico Pizzeria del Corso dal 1936 (C.so delle Repubblica 209 tutt'ora in essere) in cui già dal 1983 Dovilio Nardi quale titolare assieme alla sorella Fabiola effettuava ricerca e sviluppo della Pizza italiana. Il Marchio ufficiale NIP NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI viene registrato nell'anno 2000 www.nipfood.com.

Ad oggi la NIP è composta da una struttura di 500 mq. dedicata alla formazione ed a norma Europea per Pizza Italiana (allego piantina) con aree tematiche, area informatica a norma europea, uffici, laboratori dedicati e separati per corsi in contemporanea in Italiano/Inglese. Nella struttura sono presenti le attrezzature più innovative e professionali inerenti per formare Pizzaioli Professionisti per tutte le tipologie di pizza Nazionale e Internazionale. NIP fa già da anni corsi di formazione per Pizzaioli, corsi per Scienze degli alimenti, HACCP, e informazioni di lingua inglese agli allievi. Ho sempre "studiato la storia, la novità e sistemi di lavoro per le pizzerie" cercando di far crescere NIP a servizio delle Aziende, Pizzerie e dei Pizzaioli

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)
P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401
Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240
www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

Personale di NIP:

Pres. Amm. Dovilio Nardi

Segr. Amm. Colopi Elena

Segr. Sofia Camprincoli (lingua inglese)

Segr. Paola Tassani

Segr. Denise Mariani (lingua inglese)

Coll. Vice Giannotte Matteo

Coll.Segr. Francesca Fiamenghi telemarketing

Coll.Segr. Beatrice Bandini Telemarketing

Coll.Coordinator Laboratorio Cristian Nunziatini

200 istruttori esterni con contratto di collaborazione nelle regioni italiane ed estere
Azienda Partner per HACCP e corsi per ASL

Moltissime attività in tutti i fronti vengono effettuate con ricerca e sviluppo economico delle aziende sia nel campo alimentare, tecnologico, e nell'innovazione dei sistemi di lavoro e nuovi prodotti del settore pizzeria. Ricerche e attività anche per i prodotti storici, antichi, sulle intolleranze alimentari e senza glutine, salutistici, Biologici, Vegan, tipici e classici.

NIP ha formato fino ad oggi oltre 3.000 locali pubblici per innovazione della Pizza Gluten free a favore della celiachia, oltre 500 pizzerie per la KAMUTPIZZA oltre 150 Pizzerie per la Pizza Dessert, oltre 2000 nuovi pizzaioli, oltre 100 consulenze per locali pubblici, oltre 200 eventi per la pizza Italiana nelle piazze di Chiese Pro loco, Aziende, numerose collaborazioni durate anni per le piu' grandi Aziende italiane inerenti il settore Pizzeria e Ristorazione per le quali ho studiato nuovi prodotti e nuovi sistemi di lavoro per la Pizza.

".....Amo il lavoro, amo la formazione, amo il Mondo alimentare....penso sempre in positivo e questa è la mia vita il mio motto e' ...ciò che non si sa si impara...ciò che non esiste si inventa....".

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)
P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401
Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240
www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

Ho fondato NIP investendo personalmente e privatamente per aumentare l'immagine del Pizzaiolo e della Pizza italiana in Italia ed ora nel Mondo (NIP con Dovilio Nardi oggi è riconosciuta dalla World Master Chef Society) tutto il mio lavoro è basato sullo sviluppo della Pizza Italiana e in oltre 30 anni ho visitato e formato molte pizzerie in Italia ed Estero, nel mio curriculum sotto non ho messo tutte le attività svolte ma solo una parte. La Pizza è davvero un Made in Italy importante da difendere e promuovere perché è alla base di tutta la nostra alimentazione.

Sono molto felice di essere stato invitato e di poter portare e raccontare in breve la mia esperienza e cosa è la NIP, oggi affermata in modo internazionale.

Propongo anche NIP come Scuola ufficiale per effettuare le formazioni secondo la legge che verrà approvata, avete fatto un lavoro splendido e sono orgoglioso di farne parte e dare servizio e immagine italiana secondo le vostre aspettative. Metto per questo a disposizione la struttura che ho creato e tutto il personale e tutti gli istruttori presenti in tutte le regioni d'Italia. Guardando indietro ieri ho sorriso appagato perché guardando oggi NIP sembra sia stata creata su misura per i corsi adeguati alla formazione descritta nei disegni di legge proposti.

NIP oggi sta allargando il mercato anche all'estero con sedi in collaborazione per divulgare sistemi di formazione.

Città in sono presenti altre sedi succursali NIP con istruttori NIP:

Piacenza, Brescia, Milano, Genova, Firenze, Piacenza, Reggio Emilia, Parma, Verona, Vicenza, Gorizia, Modena, Bologna, Rimini, Bellaria, San Marino, Pesaro, Ancona, Senigallia, Civitanova Marche, Macerata, S. Ben. del Tronto, Bari, Gallipoli, Lecce, Brindisi, Varese, Nardo', Potenza, Cosenza, Catanzaro, Messina, Palermo, Ragusa, Salerno, Caserta, Velletri, Frosinone, Latina, Roma, Rieti, Perugia, Assisi, Francia, Ucraina, Rep. Ceca.

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)

P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401

Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240

www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

CURRICULUM DOVILIO NARDI:

1. Diploma dell'Istituto Tecnico Commerciale per Ragionieri
2. Carabiniere dal 1980/1981 nell'Arma dei Carabinieri con specializzazione per "Centrale Operativa"
3. Proprietario, Titolare, e pizzaiolo del "Ristorante Pizzeria del Corso del 1936" a Forlì, gestore dal **1983**,
4. Tecnico Pizzaiolo e Panificatore, tecnico artigianale e industriale di paste lievitate.
5. Fondatore e Titolare della sede Ufficiale Nazionale "NIPfood" NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI a Forlì
6. di 500mq. con aule tematiche per la formazione Italia/Estero di qualsiasi tipo di Pizza e Panificazione Nazionale, Internazionale.
7. Fondatore di e coordinatore delle succursali scuole NIP in tutte le Regioni Italiane.
8. Nominato **"World Master Chef in Bakery e Pizza "** il 2016 dalla World Master Chef Society del Regno Unito.
9. Vincitore di 10 Campionati Mondiali di Pizza
10. Nominato "World Disceples di Escoffier nel 2016" dall'Ass. Escoffier Francese
11. Nominato Membro della World Master Chef of Israel 2016
12. Diploma di D'Onore di Aregala Slovakia per Pizza a Gourmet Made in Italy 2015-2016
13. Attestato Internazionale di Eccellenza FIPGC per lo sviluppo culturale economico e turistico 2015
14. Diploma Internazionale della Serbia per della Ristorazione Internazionale con la Pizza 2016
15. Diploma Internazionale di eccellenza della Romania ACEAA per la Pizza Made in Italy
16. Attestato di merito come Relatore dalla Scuola Statale IPSSAR per seminario per la Pizza Gluten Free.
17. Attestato di Docenza per Regione Marche per ASUR a operatori alimentari osa nel 2010.
18. Diploma di Confcommercio per nomina di " Maestro del Commercio" 2013 "per aver magistralmente operato nel settore commerciale turistico ed economico e dei servizi per più di 25 anni con specializzazione per le pizzerie.
19. Docenze presso la Scuola regionale Alberghiera IAL Emilia Romagna per l'insegnamento come modulo
20. di cucina "Paste lievitate per pizzaioli" nel 1993-94
21. Docenze per Cescot Confesercenti corsi di formazione per Pizzaioli nel 1995-96
22. Docenze per scuola alberghiera IAL per corsi accreditati per Panificatori Pizzaioli e Pasta 1996-2016

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)

P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401

Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240

www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

23. Docenze per corsi sovvenzionati per il Comune di Forlì per persone svantaggiate per nuovi Pizzaioli.
24. Docenze nei corsi in sede NIP e fuori sede a "Nuovi Pizzaioli" e aggiornamento/coordinamento in tutta Italia nelle succursali sedi NIP e formazione a oltre 3000 persone dal 1997 al 2016.
25. Evento Inaugurale per Galbani spa con produzione pizze per 7.000 persone a S. Maria degli Angeli Assisi dopo la ricostruzione (della Porzioncola di S. Francesco) per il terremoto
26. Collaborazioni dal 1997 con Confcommercio, Cescot, Confartigianato nel settore pizzeria.
27. Membro della commissione esami REC presso la Camera di Commercio di Forlì
28. Fondatore della Nazionale Italiana Pizzaioli per formazione professionale degli operatori e servizi alle aziende nel 1998 e registrazione del **MARCHIO UFFICIALE REGISTRATO NIP NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI dal 2000.**
29. **GUINNESS WORLD RECORD vincitore per "La Pizza Tonda più Grande del Mondo OTTAVIA mq. 1.261,65" nel 2012 a Roma Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
30. **GUINNESS WORLD RECORD vincitore per "La Pizza più Lunga Del Mondo 1595,45 metri EXPO 2015 MILANO Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
31. **GUINNESS WORLD RECORD vincitore per "La Pizza Dessert più Grande del Mondo mq. 14 mq." nel 2013 a Milan Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
32. **GUINNESS WORLD RECORD vincitore per " Il Pane più lungo del Mondo 58,10 mt." nel 2012 a Brescia Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
33. **GUINNESS WORLD RECORD vincitore per "Il Cappuccino più grande del Mondo 2350 lt. nel 2012 a Rimini Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
34. **GUINNESS WORLD RECORD " vincitore per Muffin più grande del Mondo" nel 2015 a Milano Ideatore organizzatore ed esecutore dell'evento**
35. **RECORD UCRAINO " Pizze in Velocità 667 in 2,20 min. (300 pizze all'ora) per rappresentare la Pizza Made in Italy all'estero.**
36. **Evento FERRARI CHALLENGE** corse clienti con Pizza a Gourmet 20015 2016 a Maranello, Sochi Russia, Hockenheim Germania, Daytona America 2016
37. Evento Mercedes 45 pizzerie in tutta Italia per inaugurazione nuova Smart con la pizza Gourmet
38. Ideatore ed organizzatore dei Campionati Mondiali di Pizza Biologica e senza glutine la SANA di Bologna, fiera internazionale del BIO Patrocinata dal Ministero.

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)

P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401

Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240

www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

39. **Ideatore e organizzatore di Corsi di formazione e dei Campionati Mondiali per Pizzaioli: Spigamica, World Pizza Contest in Fiera di Rimini dal 2000 al 2016 e prossimo 2017**
40. **Ideatore e organizzatore di Corsi di formazione e dei Campionati Mondiali per Pizza Vegan e del World Pizza Contest in Fiera di Rimini**
41. **Ideatore e organizzatore di Corsi di formazione e dei Campionati Mondiali per Pizza Biologica con grani antichi e alternativi in Fiera SANA a Bologna dal 1999 al 2016 e prossimo 2017**
42. **Ideatore e organizzatore di Corsi di formazione e dei "Master Class" e per Pizza Vegan e del World Pizza Contest in Ucraina per Fiera dell'alimentazione e tecnologia di Kiev.**
43. **Premio ufficiale per la Pizza da Ass. Pizza Verace Napoletana 2000 e 2001**
44. Organizzatore di grandi eventi e manifestazioni alimentari per produzione di Pizze di qualità e rappresentazione con spettacolo della Pizza Italiana :
45. Dal 1992 al 1997 organizzatore Innovatore della 1° Pizzeria al Meeting dell'Amicizia fra i Popoli a Rimini
46. Eventi dal 1999 al 2003 per organizzazione e produzione di pizze made in Italy per : Danone World Cup a Milano - Produzione Pizze per World Ducati Week-end 2000 e 2002 (50.000 persone). Motogiro d'Italia con Ducati Motor 2001 e 2002 per degustazione pizze per Piloti – Ducati Rews America “2001 a Las Vegas per produzione e rappresentazione della pizza Italiana - Eventi benefici e manifestazioni nelle piazze a favore del Ruanda,ex Jugoslavia,Kossovo,CRI Croce Rossa Italiana,Croce Verde, Aido, Avsi per le adozioni a distanza, rappresentazioni teatrali con paste lievitate e produzione Pizze Made in Italy.
47. Detentore del titolo “ Pizze da Guinness” e organizzatore dell'evento per quantità e qualità di produzione in 11 ore consecutive vennero prodotte 6.940 margherite a Forlì evento pubblicato dalla stampa mondiale e trasmesso come notizia dalla CNN negli USA,ed in Giappone.
48. Ringraziamento a NIP, della "Citta' di Forlì", per Pizze da Guinness organizzato da Dovilio Nardi.
49. partecipazione su vari programmi televisivi nazionali con RAI1 Domenica IN con Carlo Conti, RAI2 tg, RAI REPORT per programma sulla Pizza, Canale 5 tg Canale 5 con Jerry Scotti, Italia1tg Studio Aperto, RAI3 ecc....televisioni estere quali CNN, BBC, TV Veronica “Olanda”, Stream, Rete News, Rete4, SKY , Televisione Nazionale Ucraina e diverse televisioni regionali per rappresentazioni sulla Pizza.
50. RAI1 “Domenica IN” con Vestiti in “Pasta di Pizza” RAI2 con MAGALLI per sfilate di modelle vestite in pasta di Pizza, Veg Channel

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)

P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401

Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240

www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

51. Definito Scultore della pizza Italiana con l'articolo "Dalla Pizza all'Arte" (creatore di sculture con la pasta per pizza) Dovilio Nardi riceve un articolo dal professor Eugenio Gianni docente all' Istituto d'Arte con la rivista "The Art Mail Story" rappresentazione di sculture in pasta di pizza Madonna col bambino, Natività,.
52. **Ricevuto da Papa Giovanni Paolo II nel 1993** al quale è stata donata una delle sculture in Pasta di Pizza (due metri x uno) rappresentante l'Ultima cena rimasta in Vaticano
53. **Ricevuto di nuovo da Papa Giovanni Paolo II nel 1999** per donare ancora una scultura in pasta di Pizza per l'ottantenario del giornale cattolico "Il Momento" anche questa rimasta in Vaticano. Il Papa scrive ringraziamento per mano del Monsignor Pedro Lopez Quintana da Città del Vaticano menzionando le sculture in Pasta di Pizza di Dovilio Nardi.
54. Invitato in Francia per aver fondato la Nazionale Italiana Pizzaioli, per rappresentare i prodotti italiani a Montelimar con Teleromagna per l'annuale del museo delle miniature, incontra il ministro della regione Rhone-Alpes nel 1999 Patrick Cordillet, al quale è stata donata una miniatura in Pasta di pizza rappresentante "Il Golgota."
55. Record nella piazza esterna RAI in via Teulada, col presentatore "Giletti" la Pizza Più grande" in composizione in 1 ora (diametro 8 metri)
56. Partecipazione all'evento "la Comicoterapia" di Patch Adams al quale si ispirò Robin Williams con la Comicoterapia. Presenti all'evento Dario Fo, Jacopo Fo, Franca Rame, Barbara D'Urso.
57. Fondatore della Nazionale Italiana Pizzaioli settore Calcio (amatoriale) che ha già giocato partite" rappresentative" importanti.
58. Tecnico esterno di paste lievitate e collaboratore presso il Molino Spadoni s.p.a.1997/2016
59. Consulente tecnico e Responsabile del Progetto DS Pizza Point per DS Food per formare tutta la catena Ristorazione/Pizzeria in Italia a favore della celiachia
60. Consulente tecnico ed istruttore per la linea Pizzerie in Italia dei Molini Progeo.
61. Tecnico di paste lievitate con utilizzo di farine alternative.
62. Collaboratore per contratto con Marco Columbro per l'inserimento sul mercato dei prodotti Bio a marchio Columbro
63. Consulenze per Aziende ed Industrie per sviluppo commerciale.
64. Studi sulle intolleranze alimentari e sulla ricerca e lavorazione di alimenti particolari.
65. Studi sul morbo celiaco e sull'attinente lavorazione e somministrazione di alimenti con attestati ASL
66. **Ideatore e realizzatore per Kamut Enterprise of Europe della kamutPizza**
67. **Responsabile realizzazione del Network KamutPizzerie per l'Europa**
68. Docente per Formazione per Panificazione ad Ass. Panificatori Barcellona

Via Maestri del lavoro, 29 - 47122 Forlì (FC)
P.Iva e Cod. Fisc. : 03527520401
Tel. 0543 35938 - Cell. 335 1090240
www.nipfood.com - segreteria@nipfood.com

69. Docente per Formazione KamutPizzerie a Madrid
70. Consulente formatore per Galbani spa – (5 anni)
71. Collaborazioni con Francia Latticini – Caseificio sabelli(6 anni)
72. Presentazioni e collaborazioni con Prof. Natale frega Università Politecnica delle Marche “Scienze Agrarie”. per la Pizza D'orzo, la Pizza di Kamut, la Pizza di Farro
73. Ideatore e Formatore per Pizza FABBRI 1905 della Pizza Dessert ed il Campionato Mondiale Pizza Dessert.
74. Ideatore e Formatore per Pizza KAMUT INT ed ENTERPRISE of Europe ed il Campionato Mondiale Pizza KAMUT
75. Ideatore e Formatore per Pizza VEGAN e formatore esclusivo per le pizzerie per Vegan OK ed il Campionato Mondiale Pizza Vegan
76. Ideatore e Formatore per Pizza GLUTEN FREE e formatore esclusivo per le pizzerie per SCHAR (Azienda Leader nel Mondo) ed il Campionato Mondiale Pizza Gluten free.
77. Docenze e formazione in tutta Italia a oltre 3.000 locali pubblici per la Pizza senza glutine per Schar

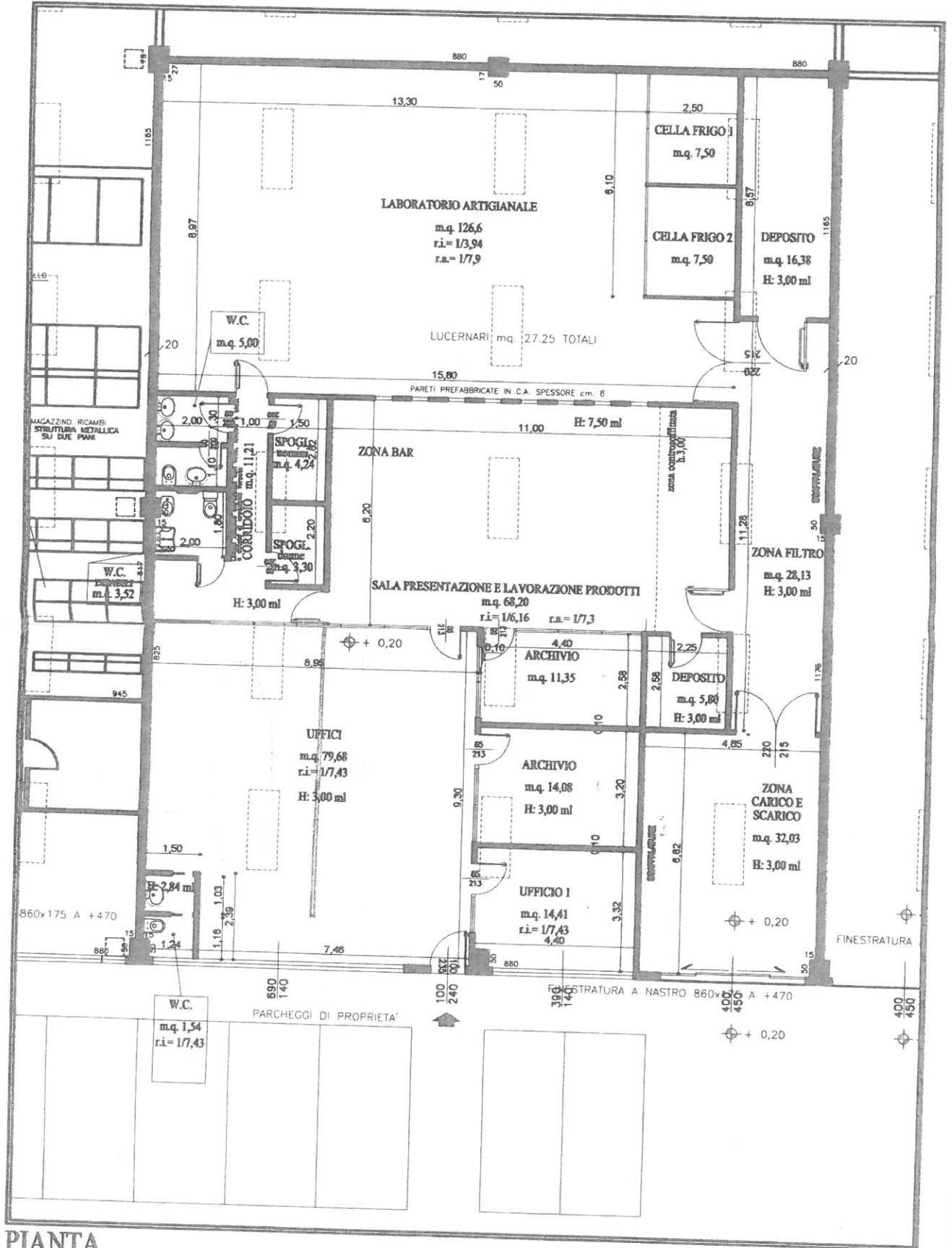
Ringrazio vivamente anche a nome di tutta la NIP.

Dovilio Nardi



Architetto Gabriele Balzani
STATO DI PROGETTO

SCALA 1:100



PIANTA

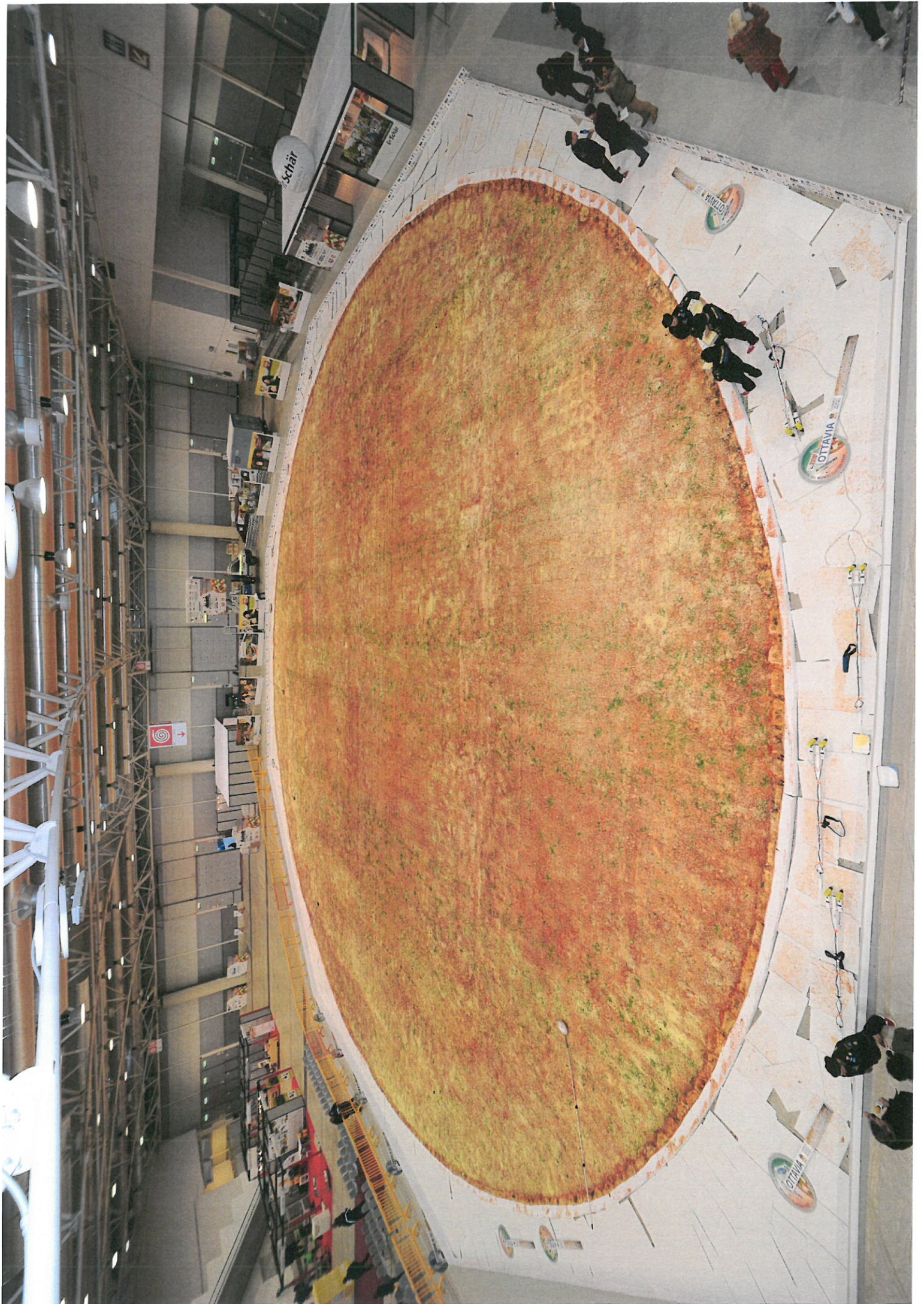


MILANO

LA PIZZA DEL RECORD

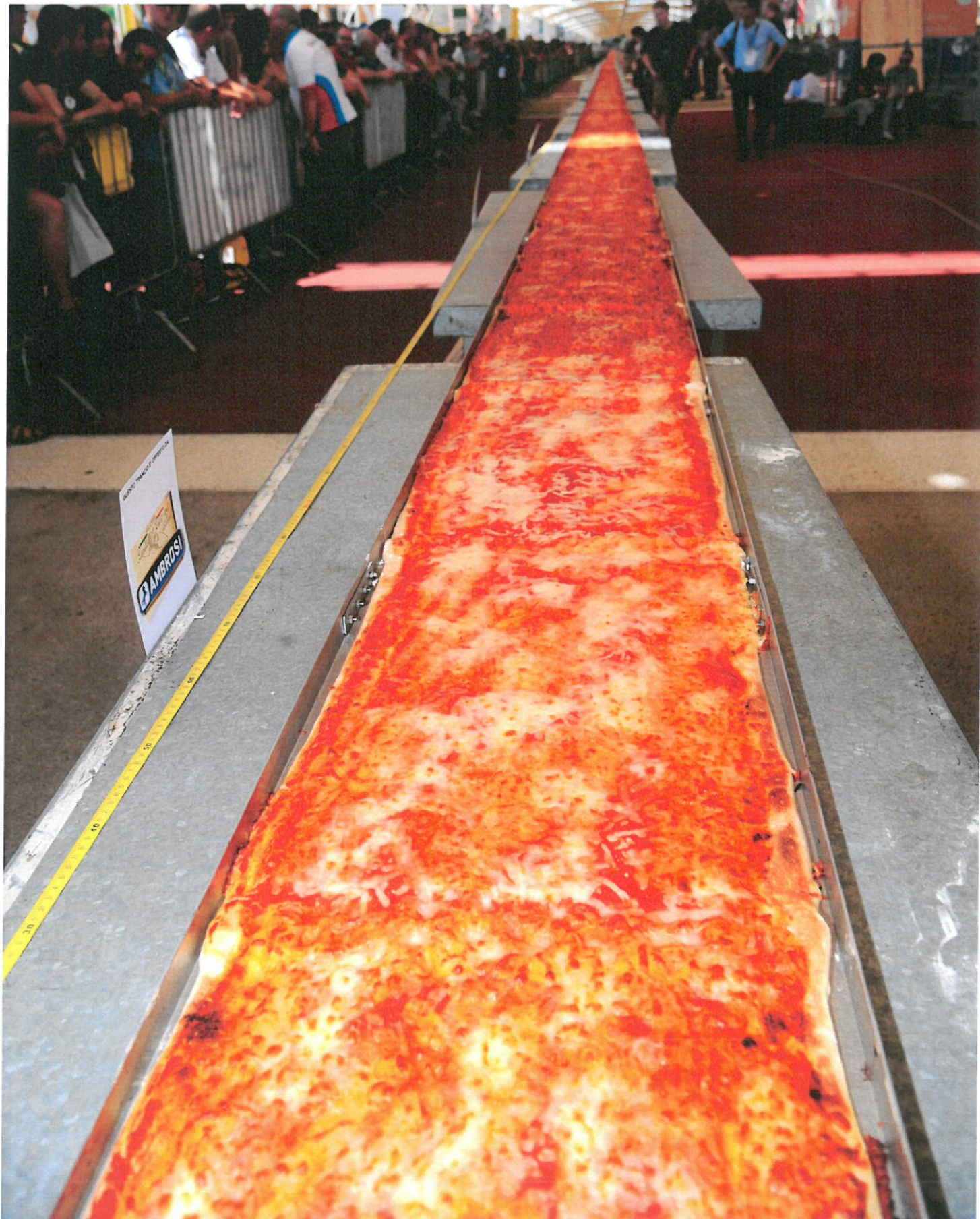
20 Giugno 2015

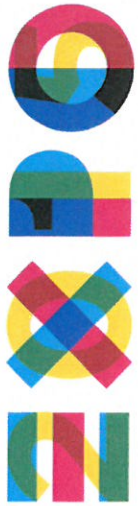






MILANO 2015





MILANO 2015



koplac © 2015 - Nazionale Italiana Pizzaioli







RIMINI 2013

RIMINI FIERA



ESTADOS café



DAVIANO
2013
GUINNESS
WORLD
RECORD

IL CAPPUCCINO PIU' GRANDE DEL MONDO

ESTADOS café

GUINNESS WORLD RECORD
RIMINI 2013
31 MARZO

DAVIANO
I RECORD PIZZA MEN PREPARANO
2.500 litri
IL CAPPUCCINO PIU' GRANDE DEL MONDO

RECORD PIZZAMEN
www.recordpizzamen.it

CAFFÈ ITALIANO BARISTI

INDIALE DEL CAPPUCCINO

14° CAMPIONE PIZZA G...
PIZZA G...

ESTADOS café

CAFFÈ ITALIANO BARISTI

