



## Marco Epifani

Marco Epifani

Nato a Nardò (LE) 25.11.1960

Residente a Parma

Via Marco Piccinini n° 17 43213 San Prospero

Mobile 3358050080

E mail [marcoepifani@icloud.com](mailto:marcoepifani@icloud.com) [marcoepi@gmail.com](mailto:marcoepi@gmail.com)

[www.marcoepifani.it](http://www.marcoepifani.it)

### **Incarichi**

- . Consulente comunicazione per aziende
- . Giornalista pubblicitista
- . Videomaker

### **Incarichi televisivi attuali:**

Autore e conduttore di “Slow Rider” programma dedicato al turismo e territorio in onda su sky canale 228 e altri network italiani

- Autore e regista programmi TV:
- “Campi e Campanili” programma dedicato a temi agricoli e agroalimentari in onda su TVParma

### **Eventi**

**Direttore artistico delle ultime 4 edizioni di “Mytiliade” - Località: Lerici. I mitili come elemento di promozione, cultura e turismo nel territorio di Lerici.**

## **Incarichi Professionali precedenti**

- “Il valore dell’acqua “ format realizzato per il Consorzio di Bonifica di Piacenza
- “Parmigiana” programma dedicato all’enogastronomia in onda su TvParma e sui social.
  
- Autore e regista di “Rurale” programma dedicato a temi agricoli e agroalimentari in onda su Telelibertà Piacenza
  
- Autore e regista del format TV “Berni...e contorni” distribuito sui Network televisivi nazionali
- Autore e Conduttore “Ortofrutta d’Italia” programma nazionale commissionato dal CSO
- Autore del format e media planner per “Le Oasi del Parmigiano Reggiano” andato in onda su 7Gold e TVParma
- Autore e conduttore del programma televisivo “Parmigiana” in onda su TVParma dal 2012
- Autore e conduttore del format TV “Mangiamore”, programma di agricoltura e folclore andato in onda nel 2011 e 2012
- Autore e conduttore del programma TV “SlowRider” che è andato in onda su sky e altre tv dal 2010 a oggi
- Ideazione, realizzazione e conduzione parte enogastronomica del progetto per il Comune di Parma “Anni d’Argento” dedicato al mondo della terza età
- Progettazione e direzione eventi organizzati a Parma in occasione del “Festival del Prosciutto di Parma” anni 2011 e 2012.
- Realizzazione documentario sulla diga di Mignano presentato a EXPO.
- Realizzazione documentario “Fattorie Aperte”
- Realizzazione documentario sulla razza suina “Suino nero di Parma”
- Realizzazione documentario sulla razza suina “Mora Romagnola”
- Realizzazione documentario su la visita di Aun San Su Kyi a Parma

Nell’ambito del progetto europeo di filiera “**Asse 4**” legge **133**, mi è stato chiesto un progetto di comunicazione per un consorzio di caseifici. Il progetto da me elaborato è stato approvato in sede di commissione italiana ed europea e ha avuto un finanziamento di **210.000 euro**.

Direttore del settimanale “Zerosette” da settembre 2006 a luglio 2009.

. Responsabile SlowFood dal 1992 al 2007

. Collaborazione RAI 1992 - 2007

. Autore e conduttore per l’emittente televisiva Tele ducato delle trasmissioni: “Campi e Campanili” e “Parma come mangi”.

. Presidente dell’Associazione di Cultura Materiale “InOtio” associazione no profit

. Ideatore e Organizzatore di “Librogustando” Fiera del libro enogastronomico

• Docente Master of Food

• Formatore per insegnanti su progetti Agroambientali

• Ideazione, realizzazione e conduzione di educational e rapporti con buyer e istituzione per la Provincia di Parma in occasione di CibusMed, salone internazionale del Gusto e Cibus.

• **Cibus 2008 e Cibus 2010**: Public relation man per la provincia di Bari. Ho intrattenuto rapporti istituzionali per l’Amministrazione provinciale di Bari con stampa, buyer tour operator e rappresentanti politici italiani. Ho fissato gli appuntamenti con i buyer e seguito le aziende durante i colloqui con gli stessi.

- Docente in vari corsi di **Marketing Territoriale**, comunicazione e valorizzazione delle produzioni di qualità.
- Consulente per vari enti ed associazioni di progetti di promozione del territorio e Marketing territoriale
- Nel 2008 ideazione di 10 progetti su territorio e ambiente, tutti approvati e finanziati dalla Regione Emilia Romagna tramite Fondi Europei.
- Condirettore dal 2004 al 2007 dell' Italian Master Cooking di Jesi – Istituto Superiore di Gastronomia di Jesi.
- Collaboratore di Slow Food Editore dal 1992 al 2007 per le seguenti pubblicazioni: **Osterie d'Italia, Locande d'Italia, Il buon Paese, Atlante dei prodotti tipici nei Parchi Italiani, L'Italia dei Presidi, La guida del Po.**
- Curatore del libro di ricette e Prodotti tipici di Parma e provincia “**Vivere Parma**” edito nel 2009.
- Responsabile del Presidio della spalla cruda dal 2002 al 2007
- Curatore di una pagina dedicata al territorio e alla gastronomia per il settimanale Polis di Parma dal 2000 al 2003.
- Curatore della pagina di gastronomia e prodotti di territorio “Piaceri e d'intorni” dal 2004 al 2005 sul quotidiano “l'Informazione”.
- Collaborazione speciale nel libro “**Il re Formaggio**” che ha avuto successo di critica e di vendite ed ha avuto il plauso ed il finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole. Ai laboratori organizzati per presentare il libro hanno aderito più di 100 classi per complessivi 2.500 alunni.
- Ideatore e organizzatore, con e per **Barilla spa**, della “**Gran Gourmet Barilla**”: nell'ultima edizione 1.700 ciclisti partecipanti.
- Ideatore e organizzatore con il Comune di Pellegrino Parmense della “Festa del Pane”.
- Ideatore e organizzatore di Convegni a carattere culturale ed enogastronomico a favore di alcuni comuni della Provincia di Parma.
- Membro della commissione incaricata dalla Provincia di Parma per redigere il disciplinare del “Club Agriturismi di Qualità”.
- Consulente per alcune aziende per la vendita di prodotti enogastronomici sul mercato inglese dal 2001 al 2003. Attualmente sta sviluppando un nuovo sistema di vendita che riguarda il mondo intero.
- Realizzatore e curatore di eventi a favore dei prodotti italiani nelle città di Londra e Parigi.
- Consulente per TV italiane e Tv straniere.
- Addetto stampa per diversi eventi a tema culturale ed enogastronomico.
- Organizzatore di mercati con prodotti e produttori enogastronomici di qualità.
- Ideatore di G'Astronomical English
- Ideatore e conduttore di Cinedegusto
- Ideatore della “**Magnanotte**”, marchio registrato

- Ideatore e organizzatore dell'evento "Showcolat", manifestazione organizzata in Oltretorrente a Parma che ha avuto circa 30.000 presenze.
- Ideatore degli abbinamenti musical gastronomici in "Estri d'Estate" con Fondazione Solares
- Collaboratore del Premio Internazionale "Scritture d'Acqua"
- Collaboratore di eventi culturali con il Comune di Traversetolo
- Ideatore e conduttore di laboratori cultural-degustativi per i comuni di Lesignano Bagni e Langhirano.
- Progetto per Cibus in città su richiesta del Comune di Parma

### **Istruzione**

Scienze pedagogiche

### **Competenze**

Formazione ed esperienze professionali acquisite negli anni in Italia e all'Estero, mi permettono di progettare programmi televisivi, documentari, spot e eventi che siano in grado di valorizzare e comunicare il territorio sia in Italia sia all'estero. L'atto progettuale non è mai solitario ma sempre condiviso. Oggi più che mai è necessario un marketing e una promozione che sappia colpire l'immaginario. L'uomo si nutre di cibo e di immagini.

### **Lingue**

**Inglese e francese scolastico**