

Riccardo Dary nato a Roma [REDACTED] 1953

- Presidente dal 1988 dell'accademia di Alta Cucina Pepe Verde, esperto in enogastronomia.
- Ispettore e Coordinatore per il Lazio nella Guida Gastronomica dei ristoranti "de l'Espresso".
- Membro del gruppo di lavoro "Benessere a Scuola per una sana alimentazione" istituito dal Consiglio Nazionale Ordine degli Psicologi presso MIUR
- Collaborazione con la Federdop, Unaprol e la Fondazione di Campagna Amica (Coldiretti) per la creazione di corsi ed iniziative in campo alimentare e di olivicoltura.
- Attestato di partecipazione al corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva presso Op Latium
- Attestato di partecipazione a 20 sedute ufficiali di assaggio di oli EVO presso Op Latium
- Iscritto nell'albo nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini (D.G.R. 20.6.2017 n. 354 e decreto ministeriale n. 18 giugno 2014)
- Ideatore e realizzatore del progetto "On the Run" la prima catena di ristoranti della ESSO (comprendente tra l'altro dell'addestramento del personale, l'allestimento dei locali cucina e sala, l'ideazione dei menu).
- Docente al corso "igiene degli alimenti" presso il centro Elis.
- Docente sui corsi di alimentazione e olivicoltura per formazione cuochi per la CEE.
- Consulente alimentare di importanti aziende del settore (Knorr, Sagit, Findus, Torre in Pietra, etc).
- Presidente nella Commissione di controllo di qualità della mensa della Banca d'Italia
- Collabora con articoli di alimentazione con la rivista mensile di enogastronomia "La Madia".
- Relatore in vari convegni sull'igiene degli alimenti e della nutrizione.
- Consulente enogastronomico a trasmissioni televisive (RAI - SKY e altre emittenti) e radiofoniche.
- Ospite, come opinionista enogastronomico, a varie trasmissioni televisive
- Realizzazione del progetto per corsi di formazione per tecnici dei servizi dietetico-ospedalieri e per tecnici della ristorazione collettiva

cofinanziati dal Ministero del Lavoro e dal Fondo Sociale Europeo.
con l'ELIS

- Ha collaborato con la rivista di cucina "AROMA"
- Ha collaborato con la rivista "CLASSICAR" (periodico del registro Italiano Mercedes Benz) per itinerari gastronomici con recensioni su ristoranti e strutture alberghiere.

3/12/21

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. De Luca', written in a cursive style.