

**Dott. Ing. Carlo Giannandrea**

Piazza Saturno, 13 03042 Atina (Fr)

Tel. 3287165004 email carlogiannandrea@gmail.com

Pec: atinadoc@pec.it

**CURRICULUM**

**VITAE**

Laurea in Ingegneria Civile sez. Edile  
Iscritto all'Ordine degli Ingegneri di Frosinone n. 548



Ottobre 2024

**DOTT. ING. CARLO GIANNANDREA**

**Piazza Saturno 13 - 03042 Atina (Fr)**

Dati personali

Nome e cognome : Carlo Giannandrea  
Data e luogo di nascita : 4/12/55 Atina (Fr)  
Residenza : Via Peschio 250, 03042 Atina (Fr)  
Studio P.zza Saturno, 13 03042 Atina (Fr)  
Contatti tel. 3287165004  
carlogiannandrea@gmail.com  
atinadoc@pec.it  
Stato civile : Coniugato  
Cittadinanza : Italiana  
C.F.: GNN CRL 55T04 A486M  
P.I.: 00694540600

**TITOLO DI STUDIO CONSEGUITO**

Laurea : Ingegneria Civile sez. Edile Università degli Studi di Roma conseguita il 15/7/83

## COMPETENZE E SPECIALIZZAZIONI PROFESSIONALI

Abilitato all'insegnamento di Matematica ed informatica, Matematica e Fisica, Fisica, nelle scuole secondarie di secondo grado, attualmente in pensione.

Ha insegnato dall'anno scolastico 1988-89 al 2021-22 in diverse scuole in provincia di Frosinone e di Treviso, tra le quali l'Istituto Agrario di Alvito e l'IPSAAR di Cassino (3 anni)

Abilitato ingegnere edile e iscritto all'Ordine degli Ingegneri di Frosinone al n. 548. Numerosi gli interventi progettati che hanno riguardato lo sviluppo turistico e sportivo, valorizzando l'agricoltura, l'ambiente ed il patrimonio archeologico, in particolare nel territorio della XIV Comunità Montana "Valle di Comino".

Capogruppo in un lavoro di ricerca svolto per conto del CNR denominato "PROGETTO DI RICERCA, STUDIO E SPERIMENTAZIONE PER LO SVILUPPO DELLA VALLE DI COMINO"

### Attività relative alle DOP Fagiolo Cannellino di Atina, Pecorino di Picinisco, Peperone di Pontecorvo

#### Incarichi Istituzionali:

- **Presidente del Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del Fagiolo Cannellino di Atina:**
  - Ha ottenuto il riconoscimento DOP per il Cannellino di Atina nel 2010
  - Ha seguito la redazione e conferito l'incarico alla CCIAA di Frosinone come Organismo di controllo sulla conformità del prodotto
- **Presidente del Comitato per la promozione e la valorizzazione dei prodotti DOP del Basso Lazio**
  - Ha coordinato, per le DOP Cannellino di Atina, Pecorino di Picinisco e Peperone di Pontecorvo, la scelta dell'organismo di controllo individuato nel 2023.
  - Ha ideato e realizzato il progetto enogastronomico integrato Basso Lazio: "DOP & FRIENDS"
  - Su incarico del comune di Atina sostiene i consorzi/associazioni di produttori delle DOP di Atina
- **Membro dell'Associazione per la valorizzazione del Pecorino di Picinisco DOP**
  - Come responsabile dell'associazione e consulente delle aziende agricole ha curato l'iscrizione e gli adempimenti successivi presso l'organismo di controllo di tutte le 5 aziende iscritte.
- **Presidente della Cooperativa MU.S.A. (attualmente non ricopre tale carica)**
  - Ha organizzato diverse edizioni del Festival Internazionale del Jazz di Atina realizzando l'itinerario enogastronomico "Il fagiolo cannellino di Atina DOP & FRIENDS" nell'ambito della 25° edizione.
- **Vicepresidente della Pro Loco di Atina (attualmente non ricopre tale carica)**
  - Ha organizzato diverse edizioni della sagra del "Fagiolo cannellino di Atina"

#### Attività Produttiva:

- **Produttore del Fagiolo Cannellino di Atina** come presidente della coop. Atina.doc a r.l. e della Coop. Agricola del Mollarino

#### Consulenza:

- Offre consulenza ad aziende che vogliono aderire al sistema di controllo e certificazione del Pecorino di Picinisco DOP e Cannellino di Atina DOP

#### Comunicazione e Divulgazione:

- **Supporto e/o partecipazione a trasmissioni televisive**
  - Tg 3 febbraio 2008
  - Tg 3 novembre 2009
  - Rete 4, a Sora, in onda il 10/10/2011
  - Programma "Occhio alla spesa" su RAI UNO in onda il 25/01/2013
  - RAI 1 Programma "L'altro Vissani" 2014
  - RAI 3 Geo&Geo in onda il 16/03/2015 e altre date
  - Rai 1 - Linea Verde del 17 Maggio 2020
  - RAI 3 Geo&Geo Riprese 2022/23 ancora non andato in onda

- **Promotore di convegni e manifestazioni.**
  - 13.12.2001 convegno ad Atina “Il fagiolo Cannellino di Atina verso il riconoscimento”.
  - 2.5.2002 convegno a Frosinone “Il fagiolo Cannellino di Atina: una nuova realtà economica”.
  - 02.02.2008 convegno ad Atina “Ricerca e valorizzazione del fagiolo Cannellino di Atina DOP”
  - 08/11/2009 convegno/manifestazione ad Atina “Pane, vino e Ciociaria”
  - 24.07.2010 convegno e presentazione libro ad Atina “Il fagiolo Cannellino di Atina DOP”
  - 24.10.2023 convegno ad Atina “DOP - Cannellino di Atina - Pecorino di Picinisco - Peperone di Pontecorvo come interagire con il mondo scolastico, ampliare la base produttiva e affrontare i circuiti di approvvigionamento alimentare”
- **Promotore di attività di ricerca e pubblicazioni.**
  - Ricerca storica allegata al disciplinare del cannellino di Atina DOP autore Patrizia Patini
  - Pubblicazione libro “Il cannellino di Atina” autori Patrizia Patini e Vincenzo Orlandi
- **Ideatore e realizzatore dei siti web:**
  - [www.atinadoc.it](http://www.atinadoc.it)
  - [www.dopandfriends.it](http://www.dopandfriends.it)

#### **Formazione:**

- **Laurea in Ingegneria Civile sez. Edile** – Università degli studi “La Sapienza” Roma
- **Partecipazione a workshop formativi** per imprese aderenti ai sistemi di certificazione DOP IGP organizzati dal MIPAAF

#### **Attività di docenza**

- **Docente di Matematica ed informatica, Matematica e Fisica, Fisica**, nelle scuole secondarie di secondo grado, dal 1988 al 2022, attualmente in pensione.
- **Coordinatore di docenti e docente esperto** delle DOP Cannellino di Atina, Pecorino di Picinisco e Peperone di Pontecorvo presso scuole di ogni ordine e grado (dalle elementari all’Università).
- **Redattore di dispense e filmati** a scopo didattico delle DOP Cannellino di Atina, Pecorino di Picinisco e Peperone di Pontecorvo

#### **Collaborazioni:**

- **Università Roma "Tor Vergata"** - Prof.ssa Antonella Canini, Dipartimento di Biologia
- **Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale** - Prof. Marcello De Rosa e Prof. Carlo Russo, professori ordinari di Economia agroalimentare
- **ARSIAL** - Dott. Claudio Di Giovannantonio Responsabile Area Tutela risorse e vigilanza sulle produzioni di qualità - Dott. Giovanni Pica responsabile - PO Lazio Sud
- **CCIAA di Frosinone e Latina** - Loredana Pugliese responsabile ufficio Promozione
- **INFORMARE azienda speciale CCIAA FR-LT** - Norberto Ambrosetti Direttore Area Formazione ed Economia del Mare
- **CNR** – Arch. Ferdinando Iannuzzi Direttore dell'Istituto di pianificazione e gestione del territorio Napoli
- **Università degli Studi di Roma “La Sapienza”** – Prof. Alberto Cherubini
- **ISMEA – FONDAZIONE QUALIVITA** – Mauro Rosati direttore responsabile

#### **Ricerca:**

- **Partecipazione al Progetto:**
  - Identificazione, caratterizzazione nutrizionale ed effetto protettivo sulla salute dell’uomo di ecotipi di leguminose di particolare interesse (Fagiolo cannellino, Cicerchia, Lenticchie) coltivati nel Lazio curato da Prof.ssa Antonella Canini, Dipartimento di Biologia, Università Roma "Tor Vergata".

#### **Sviluppo Tecnologico:**

- **Realizzazione di software** per conto della CCIAA di Frosinone sull'areale del Cannellino di Atina.
- **Realizzazione del software POR** per verifiche sismiche di strutture in muratura
- **Realizzazione del software** per la contabilità di lavori pubblici e privati

#### **Note:**

- Le informazioni sopracitate sono sintetiche e potrebbero non essere esaustive.
- Il Sig. Carlo Giannandrea ha svolto un ruolo fondamentale nella salvaguardia, promozione e valorizzazione delle DOP Fagiolo Cannellino di Atina, Pecorino di Picinisco e Peperone di Pontecorvo.
- Le sue attività hanno contribuito a far conoscere questi prodotti di eccellenza a livello nazionale.

## Attività legate al fagiolo cannellino di Atina

- **2001:** Fondazione della Cooperativa Agricola del Mollarino e nomina a socio.
- **2001:** Fonda e presiede la Cooperativa ATINA.DOC, con l'obiettivo di tutelare il fagiolo cannellino di Atina dall'estinzione e promuoverne il riconoscimento DOP.
- **2003:** Entra nel Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina come socio e membro del direttivo.
- **2004:** Nominato presidente del Consorzio, carica tuttora ricoperta.

## Richiesta e ottenimento del riconoscimento DOP:

- **27.02.2003:** Incarico all'ARSIAL per l'assistenza tecnica nella redazione della domanda di riconoscimento DOP.
- **12.12.2003:** Presentazione della domanda al MIPAAF e alla Regione Lazio, con esito positivo.
- **18.11.2004:** Nomina a presidente del Consorzio dell'Ing. Carlo Giannandrea.
- **10.07.2007:** Indizione della riunione pubblica per l'accertamento del riconoscimento DOP presso il Comune di Atina.
- **25.02.2008:** Invio del disciplinare per l'esame presso la Commissione Europea.
- **20.03.2008:** Richiesta di protezione transitoria al MIPAAF.
- **16.12.2008:** Affidamento del controllo sulla conformità del "Fagiolo Cannellino di Atina DOP" alla Camera di Commercio I.A.A. di Frosinone.
- **10.12.2009:** Pubblicazione del disciplinare presso la Commissione Europea - Settore Agricoltura e Sviluppo Rurale, tipo di prodotto: Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.
- **04/08/2010:** Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea dell'iscrizione del "Fagiolo Cannellino di Atina (DOP)".

## Attività recenti:

- **29 novembre 2022:** Comunicazione da parte della Camera di Commercio Frosinone Latina della volontà di recedere dall'incarico di controllo. Coordinamento delle attività con le DOP Peperone di Pontecorvo e Pecorino di Picinisco per l'individuazione del nuovo organismo di controllo.
- **17 luglio 2023:** Designazione 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

## Note aggiuntive:

- Le date indicate si riferiscono all'avvio delle singole attività.
- Il processo di ottenimento del riconoscimento DOP è stato lungo e complesso, ha richiesto la collaborazione di diverse figure e istituzioni.
- Le attività svolte non si limitano a quelle elencate, ma includono anche numerose altre azioni di promozione e valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina.

## **Incarichi professionali svolti inerenti la valorizzazione della Valle di Comino**

### **Interventi mirati al recupero e alla fruizione del patrimonio storico e culturale:**

- **Recupero archeologico delle fontane ad Alvito.**
- **Progettazione di un Museo della civiltà contadina a Fontechiari.**
- **Progettazione di una Butterfly Farm a Gallinaro.**
- **Progettazione di un Museo floro-faunistico e di un'area faunistica del lupo appenninico a San Donato Val di Comino.**
- **Progettazione di un campeggio a Vallerotonda.**
- **Progettazione di un Museo dell'arte contemporanea, recupero e sistemazione della Rocca Malacucchiaia e ristrutturazione del borgo omonimo a Villa Latina.**

### **Interventi di valorizzazione ambientale e paesaggistica:**

- **Sistemazione del sentiero attrezzato Centro Storico-Lago a Posta Fibreno.**
- **Progettazione del Percorso Turistico Archeologico Atina-Villalattina-San Biagio Saracinisco-Vallerotonda.**
- **Sistemazione dell'area Val di Canneto a Settefrati.**
- **Progettazione del Percorso Turistico Archeologico nel Comune di San Vittore.**
- **Creazione di un percorso lungo il lago con aree attrezzate per la sosta e il ristoro a Posta Fibreno.**
- **Creazione di percorsi ecologici a Viticuso.**
- **Realizzazione di un maneggio e mini-alloggi, ampliamento delle piste del kartodromo e ristrutturazione di un casale ad Atina.**
- **Realizzazione di un agriturismo con maneggio, locale ristoro, stalle per allevamento bovini, campo di equitazione a Belmonte Castello.**
- **Completamento e sistemazione delle aree di parcheggio a Casalattico.**
- **Sistemazione del verde attrezzato, area bob a rotelle e recupero del Santuario di Pescarola a Casalvieri.**
- **Sistemazione dei parchi comunali e del parco naturale fluviale ad Atina.**
- **Progettazione di un campeggio e sistemazione delle aree limitrofe a Picinisco.**
- **Progettazione di un maneggio con scuderia e struttura di ristoro a San Biagio Saracinisco.**
- **Progettazione di un albergo in località Prati di Mezzo a Picinisco.**

### **Piani di tutela e valorizzazione del territorio:**

- **Piano di conservazione delle risorse naturali e di tutela dell'ambiente nel Comune di Atina.**
- **Piano di conservazione delle risorse naturali e di tutela dell'ambiente in località Casalorda, Fonte Canari e Palmelle nel Comune di Settefrati.**

### **Interventi di riqualificazione urbana e architettonica:**

- **Progettazione albergo diffuso "Valle di Comino".**
- **Adeguamento degli impianti sportivi in via Vecchie Rampe ad Atina.**
- **Progetto di recupero e risanamento del Centro Storico di Atina.**
- **Progetto di recupero e risanamento del Centro Storico di Casalattico.**

### **Pianificazione territoriale e strategica:**

- **Piano di valorizzazione turistica delle Comunità Montane XIV, XV e XVI della Regione Lazio.**

**Si evidenzia che l'elenco sopra riportato non è esaustivo, ma rappresenta un campione significativo degli incarichi professionali svolti a favore della valorizzazione della Valle di Comino.**

**Competenze e abilità dimostrate:**

- **Approfondita conoscenza del territorio e delle sue caratteristiche storico-culturali, ambientali e paesaggistiche.**
- **Capacità di elaborare progetti complessi e articolati, coniugando esigenze di tutela, fruizione e sviluppo.**
- **Abilità nella progettazione architettonica, strutturale e impiantistica.**
- **Esperienza nella direzione dei lavori e nella gestione di cantieri.**
- **Capacità di coordinamento e collaborazione con enti pubblici, privati e associazioni del territorio.**
- **Ottime capacità di comunicazione e relazionali.**

**Impegno per la valorizzazione della Valle di Comino:**

Gli incarichi professionali svolti hanno permesso di contribuire concretamente alla valorizzazione della Valle di Comino, attraverso interventi mirati al recupero, alla fruizione e alla tutela del patrimonio storico, culturale, ambientale e paesaggistico.

L'impegno profuso per la valorizzazione di questo territorio è frutto di una profonda passione e di una sincera convinzione del suo grande potenziale.