

Istruzione

- Diploma di Perito Industriale nella specializzazione Tecnologie Alimentari presso l'Ist. Tec. Ind. L. Nobili (Reggio Emilia) anno accademico 1976/1977.
- Corso di ceramurgia e prodotti ceramici. ITIS L. Nobili Reggio Emilia 1976
- Corso di direzione aziendale SDA Bocconi. Verona 1987.

Esperienza Lavorativa

- Consorzio Cantine Sociali Emiliane (CCSE) addetto alla linea di confezionamento e magazzino 1977 - 1981
- Servizio militare assolto come volontario nel Corpo dei Vigili del Fuoco presso la caserma di Modena 1979-1980
- AGIP-GIZA spa (Gruppo AGIP Nucleare). Responsabile degli avviamenti e gestione degli impianti (biogas – osmosi inversa – ultrafiltrazione – crioconcentrazione) 1981 - 1985
- Gruppo Veronesi (stabilimento di Magreta IMAS Cotti) Responsabile della produzione prosciutti cotti, linea avicolo, arrostiti. 1985 - 1989
- RE.CA. spa – Direttore di stabilimento 1989
- GRUPPO ALIMENTARE CALLIANETTO spa Direttore di Stabilimento – Amministratore delegato 1989 - 1994
- Libero Professionista 1994 - 2003
- Fondatore e Amministratore della società I.T.ALI. srl Ingredienti Tecnologie Alimentari 2003 – Attuale.
- Continua l'attività libero professionale.

Esperienza di insegnamento e divulgazione

- Vari seminari presso le scuole primarie e secondarie superiori di Reggio Emilia sui temi della sicurezza alimentare, etichettatura, ecc.
- Relatore al Convegno "Salumi del Trentino. Conoscerli, trovarli, degustarli" con relazione sul tema "Aspetti teorici e tecnici nella produzione dei salumi". Cembra 20 novembre 2010.
- Organizzazione ed intervento conclusivo al convegno "Il Valore dell'uomo" – Reggio Emilia 7 maggio 2011
- Relatore dal 2013 di seminari (due ogni anno) presso l'Università UNIMORE, dipartimento di Scienze della Vita sulle tematiche della sicurezza degli alimenti.
- Relatore al seminario CSA di Arezzo "Gli additivi alimentari. Sicurezza alimentare e produttiva" Ottobre 2013
- Seminario al corso per Progettisti Alimentari IFFOA Maggio 2015.
- Relatore al seminario "Breve storia dell'alimentazione" (sponsor il Comune di Modena) nell'ambito delle attività legate a Expò 2015.
- Organizzatore e Relatore della tavola rotonda del 9 ottobre 2015 a Expò su "Sicurezza dagli alimenti dal campo alla tavola. La parola agli operatori."
- Relatore al corso "Etichettatura dei prodotti alimentari. Casi pratici sulle indicazioni degli ingredienti in etichetta" organizzato da ATS. Milano 22 novembre 2016.
- Coordinatore e relatore al convegno "Sicurezza bene comune". Reggio Emilia 19 maggio 2017.
- Docente al Corso ITS Tech&Food di Parma per Tecnico superiore in Design di Prodotto e Packaging per l'Agroalimentare, anno 2022.

Ordini/Associazioni

- Iscritto al Collegio dei Periti Industriali e Periti Industriali Laureati di Reggio Emilia dal 1994.
- Membro del Consiglio Provinciale del Collegio dei Periti Industriali dal 1998 al 2017 successivamente dal 2021. Attualmente Vice-Presidente.
- Presidente del Collegio Provinciale di Reggio Emilia dal 2009 al 2017.
- Coordinatore della Federazione Regionale dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati dell'Emilia Romagna dal 2009 al 2013.

Note sull'attività svolta

- Dall'inizio dell'attività professionale ho sviluppato un notevole numero di nuovi prodotti alimentari, per le marche italiane ed estere (Spagna, Francia, Slovenia, Germania, Ungheria, Polonia).
- Collaboro in modo costante con organizzazioni di ricerca a livello nazionale, quali l'Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE), con l'Università di Udine (UNIUD) e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, per lo sviluppo di nuovi ingredienti, additivi e per le loro applicazioni.
- Collaboro, con contratto di esclusiva, con la ditta spagnola Vedeqsa, per lo sviluppo di nuovi additivi. In particolare ho partecipato alla messa a punto e sviluppo applicativo del nuovo additivo Etil-Lauroil-Arginato (E243), approvato da EFSA nel Maggio 2014.
- Collaboro con la ditta tedesca NECKS per lo sviluppo di nuovi antiossidanti naturali, estratti da vegetali quali origano, the verde, erbe mediterranee e la loro diffusione sul mercato nazionale.
- Nel 2003 ho fondato la ditta I.T.ALI. srl Ingredienti e Tecnologie Alimentari, di cui sono tuttora titolare e Presidente del CdA, che sviluppa, produce e distribuisce formulati e intermedi per l'industria alimentare. Inoltre I.T.ALI. si occupa di sviluppo di nuovi prodotti alimentari, come R&D esterna delle aziende clienti.
- Nell'ambito di questa attività mi sono occupato, oltre che della R&D e dell'organizzazione dell'azienda, dello studio, progettazione e realizzazione del nuovo stabilimento I.T.ALI. , inaugurato a luglio 2017. Per questo progetto mi sono occupato dell'individuazione delle soluzioni tecniche innovative, dell'assistenza alla progettazione, scelta dei materiali, coordinamento del cantiere, individuazione dell'impiantistica e dell'avviamento degli impianti. Nel nuovo stabilimento sono state inserite nuovi impianti e macchinari, pensati e realizzati su mia specifica.
- Durante il periodo della mia presidenza del Collegio dei Periti Industriali di Reggio Emilia ho concorso all'attività della categoria, partecipando a numerose manifestazioni, convegni, assemblee, portando il contributo del Collegio di Reggio Emilia e mio personale.
- Ho partecipato, quale delegato, al Congresso Straordinario del novembre 2014 dei Periti Industriali e dei Periti Industriali Laureati.
- Attualmente sono membro e referente del Gruppo di Lavoro della specializzazione Tecnologie Alimentari del CNPI.

Dati Personali

Cognome: Bedogni
Nome: Silvano
Nato a: Reggio Emilia
Data di nascita: 2 febbraio 1957
Residenza: Reggio Emilia, via Beethoven 45

Sede dell'attività: Reggio Emilia, Parco Industriale di Mancasale,

via F. Casorati 12/1 Tel. 0522-512775 Cel. 335 7571423

e-mail: silvano@tecnalim.com

Reggio Emilia, 1 settembre 2025

