



**AVVISO PER IL RECLUTAMENTO  
DIRETTORE FONDAZIONE CASA ARTUSI**

**PREMESSA**

“Casa Artusi” è il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica, che nasce nel 2007 per volontà dell’Amministrazione Comunale di Forlimpopoli, città natale dell’autore del manuale più conosciuto al mondo: “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, altrimenti detto “l’Artusi”.

Collocata all’interno dell’isolato della Chiesa dei Servi, un antico convento con annessa chiesa di grande importanza storica ed architettonica, il centro occupa 2.000 mq, strutturato come una grande abitazione in cui sono presenti diversi spazi ( biblioteca, cucina, eventi, parte museale, ristorante) tutti riconducibili alle diverse espressioni della cultura gastronomica, con particolare riferimento al sapere e al sapere fare domestico.

Casa Artusi è una Fondazione che, per volontà degli enti fondatori: Comune di Forlimpopoli e Fondazione Cassa dei Risparmi di Fo, è nata nel 2019 per trasformazione della società consortile istituita nel 2007 allo scopo di perseguire la finalità di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune di Forlimpopoli.

La Fondazione, in particolare, si pone come strumento di promozione e marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana in ambito nazionale e internazionale. Dopo 15 anni di attività, la Casa è diventata punto di riferimento nazionale e internazionale per la promozione dell’opera artusiana, della cucina domestica italiana, delle eccellenze culturali e gastronomiche del nostro territorio.

A fianco della fondazione opera dal 29/6/2022 una società a r.l. denominata SmArt finalizzata a sviluppare commercialmente il marchio Artusi e derivati.

Per info su Casa Artusi vedi [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

**REQUISITI DI AMMISSIONE:**

- possedere la cittadinanza italiana;
- avere il godimento dei diritti politici;
- non aver riportato condanne penali;
- essere in possesso di diploma laurea.

## **REQUISITI PROFESSIONALI RICHIESTI:**

- Esperienza di organizzazione e progettazione in ambito turistico- culturale e di marketing territoriale ed eno-gastronomico;
- Esperienza di gestione contabile e bilancio;
- Conoscenza della lingua inglese ad un livello buono (livello C) sia scritto che parlato.

## **TITOLI DI PREFERENZA:**

- Laurea magistrale in ambito economico/giuridico;
- Conoscenza di una seconda o più lingue;
- Esperienza in ambito di eventi culturali, accoglienza turistica e di organizzazione eventi in Italia e all'estero;
- Esperienza nell'ambito della cultura gastronomica, filiera agroalimentare o principali attori di questo comparto;
- Esperienza in progettazione culturale e coprogettazione EU;
- Gestione budget, orientata per obiettivi e progetti.

## **RUOLO PROFESSIONALE ESPLICATO:**

L'attività del professionista viene esercitata con funzione di project-manager

- in **autonomia decisionale ed operativa, senza vincoli di subordinazione gerarchica;**
- **per obiettivi e progetti;**
- **in team**, anche con persone appartenenti ad altri organismi pubblici o privati;

L'attività progettuale del professionista è finalizzata a quanto segue:

- promozione e valorizzazione della Casa, a livello nazionale e internazionale, tenendo conto delle varie realtà che vi operano, esaltandone, pur nella diversità gestionale, la missione unitaria, che è la valorizzazione della cucina di casa;
- progettazione culturale e formativa in relazione alla mission della fondazione, e in collaborazione con gli enti del territorio e i partner della Casa;
- consolidamento della cultura gastronomica artusiana in Italia e nel mondo
- coordinamento dell'apertura del centro, in relazione ai servizi presenti e agli eventi programmati;
- accoglienza turistica e organizzazione missioni in Italia e all'estero;
- controllo di gestione e monitoraggio budget, comunicazione e rendicontazione semestrale di costi e ricavi;
- proposizione di strategie operative al Consiglio per renderne operativi gli indirizzi.

## **TIPOLOGIA DI CONTRATTO:**

Trattasi di contratto professionale per 12 mesi, rinnovabili.  
L'attività professionale viene svolta normalmente negli spazi previsti presso Casa Artusi, Via Costa, 27 Forlimpopoli; potranno essere previste, a carico della Fondazione, missioni in Italia o all'estero. Il compenso lordo complessivo previsto ammonta a Euro 48.000.

## **PROCEDURA**

Gli aspiranti, sotto la propria responsabilità, dovranno autocertificare nella domanda di partecipazione alla selezione, debitamente sottoscritta, il possesso dei requisiti sopra indicati. Gli aspiranti dovranno inoltre allegare il proprio curriculum vitae, secondo formato europeo (cerca CV sul sito <http://europass.cedefop.europa.eu>) che dovrà consistere nell'esplicita ed articolata enunciazione, debitamente sottoscritta, delle attività svolte, della esperienza professionale e dei titoli acquisiti, anche nella documentazione specifica comprovante quanto sopra.

Il Curriculum dovrà pervenire, pena esclusione, via e-mail al seguente indirizzo: [info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) entro il **giorno Martedì 9 agosto 2022**.

Casa Artusi nomina una Commissione di esperti che, a seguito di preselezione effettuata sulla base dei curricula pervenuti, si riserva la facoltà di chiamare a colloquio i candidati ritenuti, a proprio insindacabile giudizio, meritori di attenzione.

Il tutto in base a quanto deciso nel Consiglio di gestione di Casa Artusi del 04/07/2022.

**Per informazioni cell: 349 8401818**

Laila Tentoni, Presidente

Forlimpopoli, 19 luglio 2022

**Casa Artusi**

via Andrea Costa 27 Forlimpopoli 47034 (FC)tel 0543 743138

[info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) [casaartusiarl@pec.buffetti.it](mailto:casaartusiarl@pec.buffetti.it)

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

Part.IVA 03632200402 Cod.Fisc: 92063240409