

Curriculum Vitae

Wolf Giuseppe

nato ad Ala (Tn) il 6 Febbraio 1939

residente a Rovereto Via Oreste Baratieri, 45

Scuole elementari, parte ad Ala e parte a Pescantina (Vr)

Scuole medie ad Ala all'Istituto Cesare Battisti

Superiori presso Istituto Gregorio e Felice Fontana a Rovereto

Università della vita, girovagando per il mondo.

1960 Aiuto magazziniere presso Industrie Trentine Orlandi

1962/63 Scaricatore e interprete presso Fritz van der Hamm
Stuttgart Germania

1964/66 Addetto all' ufficio Estero presso Simer . Rovereto .
Costruttrice di forni ed impianti per pane.

1968/72 Consigliere delegato della Paneval srl fabbricante pane ed
altri prodotti da forno

1972/73 Direttore alla produzione e vendita presso il Panificio
Pel srl di Laives/Bolzano

1973/74 Direttore alla produzione ed alla vendita presso il Panificio
Milano a Bolzano

1974/79 Addetto alla vendita, alla messa in funzione, ed
all'addestramento del personale, su impianti da pane, biscotti
e pasticceria industriale, presso la ditta G.P.A Orlandi di
di Verona costruttrici di tali impianti.

Nel '76 conclusi con il Governo Algerino forse il contratto più
importante nel settore fra una azienda privata ed un Governo.
Tre linea per la produzione di pane, ognuna di 700 Kg/h, per un
importo di Lire 1.043.000.000.

Ebbi l'onore di cooperare con il Professore Calvel dell'Università

Wolf Giuseppe

①

della Alimentazione a Parigi nell'istruzione del personale algerino che, dopo la messa in moto, avrebbe condotto gli impianti. Messa in moto di due impianti nel luglio del 1979 in circa 10 giorni.

In questi anni ebbi la possibilità di conoscere il mercato egiziano, tunisino tedesco, austriaco, francese olandese, spagnolo portoghese, belga, iraniano e soprattutto decine e decine di impianti costruiti dalle aziende europee per i diversi pani tipici dei vari Paesi.

Quei cinque anni passati in questa azienda mi formarono dandomi un immenso bagaglio di conoscenze nel settore.

1979 Mi iscrissi agli artigiani alla CCIAA di Trento, quale addetto alla messa in moto di impianti per la produzione di prodotti per l'arte bianca. Diventato poi suggeritore di come dovevano essere progettati e costruiti gli impianti in funzione della riuscita di un prodotto di qualità

A Teheran misi in modi due impianti artigianali della Ditta Mondial Forni di Verona .

Fui a Riad ed Alkabsc in Arabia Saudita per la Ditta Simer di Rovereto.

1980 iniziai a collaborare con la Società Poles e Fils con sede a Montgeron/Parigi con la quale progettammo e costruimmo una piccola linea per la produzione di panini (petits pains) partendo dalla baguette, con carico automatico sulle padelle e carico delle padelle sui carrelli, il tutto automaticamente. Installammo la prima linea nel cuore di Parigi, presso la Boulangerie Josephine.

1982 venni chiamato dalla ditta Esmach per dimostrare alla Commissione irachena la capacità produttiva delle loro macchine di poter produrre il pane da loro richiesto. Tale intervento dette alla ditta Esmach il supporto per concludere con il governo Iracheno un contratto di 4,5 milioni di US\$.

Abel Forni

1983 fui chiamato dalla ditta O:M:Ravanetti per la messa in funzione di un impianto per la produzione di fondo pizza.

Nello stesso anno intervenni in Libia, chiamato dalla Techint con sede in Milano, per la messa a messa a punto e poi il collaudo di 6 linee per la produzione di pane ognuna della capacità di 1000 kg/h dislocate a Tripoli, Benghazi e Seba.

1984 venni chiamato dalla Parmalat per lo studio degli impianti di prodotti da forno, da installare nello stabilimento di S. Nicola di Melfi.

1985 Chiamato dal Sait di Trento progettai e collaborai con la MCS di Rovereto per la realizzazione del Panificio di Tione, alla messa in funzione ed all'istruzione del personale.

1987 realizzai per la Simpa di Saronno (di proprietà di Luigi Lazzaroni del Biscottificio Lazzaroni) e l' Agritech (di proprietà della Federazione delle cooperative di Ravenna) i primi due stabilimenti in Italia , per la produzione di pane precotto e surgelato.

1988 progettazione, realizzazione e messa in funzione di un impianto sa 500 kg. / ora di pane umbro, (Pane senza sale, e pane con formaggio, per il Molino Popolare Altotiberino di Umbertide/Perugia.

La Wobas, Wolf Bakery Service nata come azienda familiare, venne trasformata in s.r.l. con l'entrata di altri soci, in modo da poter operare in ambito internazionale, entrando nel mercato sovietico, tedesco, polacco , olandese ecc.

Realizzai in Germania presso la ditta Edna di Neuenkirchen, con la lungimiranza e l'aiuto del proprietario, il primo impianto per la produzione di baguettes e petits pain, partendo da una linea di laminazione.

Vent'anni dopo ricevetti dal figlio, una lettera di ringraziamento, per la realizzazione dell' impianto e, soprattutto per aver mantenuto fede al contratto verbale con il padre, di non costruire

per altri, in Germania, impianti simili.

1992 Chiusi la Wobas s.r.l. della quale ero l'amministratore.
Consegnando in Tribunale i libri societari. Nel febbraio del
1993 fu dichiarato il fallimento che venne chiuso nel 2010.

Iniziai ad operare in Francia, presso la Bertrand,
Puma, Elettrolux Baking, Four Bonnard Lornac, poi
a Schio presso la Fas International, l'Argental di
Rosario/Argentina. La Mate di Padova. La Big Food di
Tatui/Brasile.

Nel frattempo 4 by pass al cuore, inserimento di un Pacemaker
nel 1994, cambiato nel 2002 e cambiato nel 2015.

Vari interventi su linee da pane nel mondo.

Collaborazione con la Duebiautomazioni di Stra Venezia
per la costruzione e la messa a punto di una macchina che
allunga la vita, fino a 90 giorni, di alcuni prodotti da forno,
senza l'utilizzo di conservanti e/o alcool etilico.

Nel 2019 ho aperto la partita Iva iscrivendomi come artigiano
dandomi la possibilità di operare nel montaggio e nella
costruzione di un nuovo tipo di forno, richiamandomi a quello
che usava mio nonno.

L'ultimo intervento, e spero che tale non sia, fu nel 2019
a Nazarabad (Iran) per conto delle Mondial Forni di Verona.

Dal Maggio di questo 2020, sono operativo nella costruzione
di velocipedi. Vediamo se nei prossimi anni, mi daranno le
soddisfazioni che mi diede l'ARTE BIANCA.

Rovereto, qui 20 Agosto 2020

Wolf Giuseppe

Rovereto 07/04/2024
Wolf Giuseppe

Wolf Giuseppe

4