

Indirizzo:

Patente: B

Abilitazione:

- Abilitazione professionale di Micologo
- Guida Ambientale Escursionistica (D.L.R. E.R. 4/2000 e successive modifiche),
- Accompagnatore Turistico (D.L.R. E.R. 4/2000 e successive modifiche),
- Patentino Fitosanitario
- Patentino Ricerca Tartufi

Telefono:

E-mail:

problem solving e lo spirito di mettermi in gioco in ogni situazione, sono sempre pronto ad apprendere ed imparare, crescere e migliorarmi. Mente attiva e curiosa in ambito: agricolo, agrotecnico, agroalimentare, forestale, ecologico, didattico, formativo e divulgativo.

FORMAZIONE:

- **Maggio-Giugno 2024** Attestati formativi per corsi definiti "Utilizzo dei market place della filiera agroalimentare" e "Trasformazione dei prodotti agroalimentari a km 0 – Ingrediente fungo" presso ente pubblico di formazione Forma Futuro (patrocinati dalla regione Emilia Romagna),
- **Settembre 2021 – Ottobre 2023** Corso di Abilitazione Professionale da Micologo con Ente pubblico formatore Forma Futuro (Parma-Fornovo-Borgotaro),
- **Aprile - Maggio 2023** Corso per abilitazione professionale di Accompagnatore Turistico (150h) con ente formatore Forma Futuro,
- **Novembre 2022- Aprile 2023** Corso Guida Ambientale Escursionistica (150h) con ente formatore Forma Futuro,
- **2022** Corso ed Abilitazione alla Ricerca Tartufi presso l'Associazione Tartuficoltori Parmensi, Felino (PR),
- **2013-2017** Laure in Scienze Gastronomiche (LM26) presso Università degli Studi di Parma con tesi di laurea a tema "Analisi sensoriale del genere capsicum",
- **2002-2007** Diploma di Perito Agrario, a specializzazione Ambientale, conseguito presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale Fabio Bocchialini (PR).

STAGE FORMATIVI:

- **2017** Partecipazione come relatore sull'analisi sensoria del peperoncino al Gola Gola festival, per l'Università di Parma.
- **2016** Seminario VeroKeys presso l'Università di Parma, dipartimento di scienze gastronomiche.
- **2010** Attestato di frequenza corso teorico pratico "Analisi della microfauna e applicazione dell'indice biotico del fango (S.B.I) nella stima di efficienza dei fanghi attivi" (32 ore)
- **2006-2007** Progetto rilievo del verde scolastico con prof . Sandro Svaluto per il Comune di Parma durante l'anno scolastico.
- **2006** Partecipazione al Seminario internazionale sulla potatura degli alberi, nuove acquisizioni sulla potatura e i suoi effetti sulla biomeccanica e stabilità degli alberi.
- **Dal 2002 al 2006** stage estivi presso l'Azienda Sperimentale Stuard.

CONOSCENZE LINGUE STRANIERE:

Italiano (lingua madre) ed Inglese (B1)

CONOSCENZE INFORMATICHE:

- Ottima conoscenza del pacchetto applicativo World, Power Point ed Excell.
- Programma gestione serre automatizzate Senmatic con fertirrigazione amnipenta (impianto serre realizzato dal Lucchini S.p.A.

ESPERIENZE DI LAVORO:

Note: attualmente, essendo a tempo indeterminato presso ISI Sementi S.p.a. ho l'obbligo di dare un preavviso (dai 30 ai 60 gg) prima del cambio lavorativo.

Dal 2020 ad oggi

- Datore di lavoro: **ISI Sementi S.p.A.** nella sede produttiva in provincia di Parma, via Località Ponte Ghiara, 8/A, 43036 Fidenza (PR).
- Mansione: Operai agricolo specializzato, Specialist Grow Out and self-control fitosanitary, supporto ad azienda agricola e team supply per la produzione (parentali di pomodoro).
- Attività: gestione delle serre, gestione fertirrigazioni automatiche, difesa e nutrizione serre e campi. Autocontrolli e monitoraggi fitosanitari. Gestione supply purezze di tutte le specie orticole presenti e produzione di parentali di pomodoro. Valutazioni, sperimentazione e ricerca nel miglioramento delle produzioni vegetali e di fast breeding in collaborazione con i vari gruppi di breeder.
- Specifiche: Contratto a tempo indeterminato. Possesso di regolare patentino per prodotti fitosanitari, conseguito nel 2022 con la durata di 5 anni.

Dal 2017 al 2020

- Datore di lavoro: **Pioneer Hi-breed seeds S.p.A.** (ora Corteva Agriscience S.p.A.), Via Provinciale, 42/44, 43018 Sissa (PR).
- Mansione: Analista di laboratorio (alla sede di Sissa) e Tecnico di Campo (zona di lavoro Parma, Piacenza, Cremona).
- Attività: Analisi di purezza e germinabilità in laboratorio con valutazione di semi estranei, malattie ed altre caratteristiche di semi e plantule di mais, girasole e soia principalmente. Come Tecnico di campo ho prestato servizi agronomici di assistenza e supporto ai coltivatori, oltre che effettuare valutazioni in campo di produzione e salute delle piante.
- Specifiche: Contratto da stagionale a lungo termine (massimo 8 mesi/anno solare).

Dal 2015 al 2016

- Datore di lavoro: **Barilla Italian Food Company**, sede dello Stabilimento Sughi di Rubbiano, Via Galileo Galilei, 2, 43045 Rubbiano (PR).
- Mansione: Operaio industria alimentare addetto alla produzione (cucina e depal vuoti).
- Attività: Operazioni di preparazione dei sughi Barilla, sia in comparto produttivo con preparazione caldaie e piccoli dosaggi, sia depal vuoti in cui avviene lo smistamento dei vasi prima del riempimento.
- Specifiche: Contratto da tempo determinato (3/6 mesi).

Dal 2008 al 2015

- Datore di lavoro: **Azienda Agricola sperimentale Stuard**, Str. Madonna dell' Aiuto, 7/a, 43126 Parma (PR).
- Mansione: Operaio agricolo comune ed in seguito Operario Agricolo Specializzato
- Attività: Rilievi, semine e trapianti di diverse colture orticole tra cui pomodoro e peperoncino. Valutazioni in campo e selezione genetica su più di 200 varietà di peperoncino presenti in azienda (molte create da Mario Dadomo). Preparazione di mostre-mercato, analisi sensoriale sul peperoncino, prodotti freschi, creazione di ricette e sperimentazione di conserve vegetali e addetto alla vendita dei prodotti del podere.
- Specifiche: Contratto stagionale ed in seguito Operaio specializzato a tempo determinato.

INTERESSI ED HOBBY:

- Escursionismo e Slow trekking,
- Micologia, botanica, dendrologia e microscopia,
- Pesca sportiva e tiro con l'arco,
- Cucina ed esperienze sensoriali in associazioni a vini e cibi particolari.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel curriculum vitae in base all'art.13 GDPR 679/16.

Data 10/06/2024

Firma: