

INFORMAZIONI PERSONALI

Alfredo Marasciulo



 Via Della Resistenza, 48 Pal. G2, 70125 Bari (Italia)

 (+39) 335 6972864

 alfredo.marasciulo@pec.it

 alfredo@marasciulo.org  www.marasciulo.org

 Skype alfredo_marasciulo

Sesso Maschile | [Data di nascita](#) 09/04/1967 | [Nazionalità](#) Italiana, C.F. MRSLRD67D09A662P, P.I. 07504140729

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/2018–alla data attuale

Capo Panel del Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAAF Decreto Direttoriale n.4165 del 24/07/2018)

Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (Italia)

11/2015–alla data attuale

Professore a contratto in "analisi sensoriale degli oli di oliva"

Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari (Italia)

Titolare dell'insegnamento "L'analisi sensoriale degli oli di oliva" S.S.D. AGR/15 CFU 1 - ORE 20 - Corso di Short Master Short-Master in "Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine ad elevato valore salutistico" per l'a.a. 2015/2016 - - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Giugno 2016: Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del corso per assaggiatori integrato nello Short Master e della corretta esecuzione del relativo programma - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Febbraio 2017: Assegnatario del bando per la ricerca di esperti in analisi sensoriale degli oli vergini di oliva ottenuti con l'impiego degli ultrasuoni nell'ambito del progetto di ricerca "PERFORM TECH (PUGLIA EMERGING FOOD TECHNOLOGY) - La sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti". - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Titolare dell'insegnamento di "La scienza dell'olio di oliva in cucina - The olive oil sensory science and the culinary art " per l'a.a. 2016/2017 - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Maggio 2017: Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del corso per assaggiatori integrato nello Short Master e della corretta esecuzione del relativo programma - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

Novembre 2018: Titolare dell'insegnamento "Panel Test e corso di assaggio degli oli di oliva vergini" - ORE 7 - Master di II livello "Med & Food: Sistemi di controllo, gestione e valorizzazione delle eccellenze alimentari del Mediterraneo" - Dipartimento di Medicina Veterinaria

04/2016–alla data attuale

Capo Panel del Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAAF (Decreto Direttoriale n.2359 del 04/04/2016)

CIBI - Consorzio Italiano per il biologico, Bari (Italia)

Capo Panel, responsabile delle preselezioni territoriali e presidente della giuria del Concorso Internazionale Premio Biol

Selezione e formazione dei componenti il gruppo panel interno all'associazione.

Avvio ed espletamento delle procedure di riconoscimento del gruppo panel interno all'associazione.

Organizzazione, gestione e direzione del gruppo panel interno all'associazione.

Responsabile dell'organizzazione e della docenza ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva:

Ottobre 2008 presso Ecoliva 2008 Fiera di Jaen (Spagna);

Settembre 2014 presso SANA Fiere di Bologna;

Aprile 2015 presso OASI Fiera del Levante;

Settembre 2015 presso SANA Fiere di Bologna;

Aprile 2016 presso OASI Fiera del Levante;

Settembre 2016 presso SANA Fiere di Bologna;

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione dei relativi programma:

Aprile 2009 presso 1° Corso Internazionale Premio Biol;

Aprile 2010 presso 2° Corso Internazionale Premio Biol – CIBI;

Aprile 2015 Bari;

Febbraio 2016 Bari;

Luglio 2016 Bari;

Dicembre 2016 Bari;

Luglio 2017 Bari;

Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) della corretta esecuzione delle n.20 seguenti sedute di assaggio:

Giugno 2015;

Giugno 2016;

Luglio 2016.

05/2018–alla data attuale

Docente a corsi per assaggiatore di oli di oliva vergini - IOEA Professional Olive Oil Course

ClubAlogue Taiwan, Taipei (Taiwan)

Docente al corso di primo e di secondo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel:

Maggio 2018;

Docente al corso di terzo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel: Dicembre 2017;

11/2012–02/2016

Capo Panel del Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAAF

Assoproli Bari, Bari (Italia)

Responsabile del controllo qualità, della valutazione organolettica e della relativa classificazione merceologica dei prodotti delle cooperative aderenti all'associazione.

Selezione e formazione dei componenti il gruppo panel.

Avvio ed espletamento delle procedure di riconoscimento del gruppo panel.

Organizzazione, gestione e direzione del gruppo panel.

Responsabile dell'organizzazione e della docenza ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva:

Ottobre 2012: SUAP Comune di Canosa;

Novembre 2012: Oleificio Sociale CC.DD. di Capurso;

Novembre 2012: Oleovicola CC.DD. di Triggiano;

Gennaio 2013: SUAP Comune di Canosa;
Febbraio 2013: ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) Bari;
Febbraio 2013: GAS (Gruppo di Acquisto Solidale) Bari;
Marzo 2013: Istituto Alberghiero di Canosa;
Aprile 2013: Laboratorio Comunale di Sannicandro;
Maggio 2013: Oleificio Cooperativo A. Viterbo di Castellana;
Maggio 2013: Istituto alberghiero di Molfetta;
Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria;
Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria;
Marzo 2014: Officina San Domenico Andria;
Marzo 2014: SUAP Comune di Canosa;
Marzo 2014: Eataly Bari;
Marzo 2015: Eataly Bari;
Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione dei relativi programma:
Marzo 2013: Comune di Canosa;
Marzo 2013: Comune di Santeramo;
Luglio 2013: Elaiopolio di Ruvo;
Marzo 2014: Associazione iCare Andria;
Maggio 2014: Altamura;
Giugno 2014: CUS Bari;
Marzo 2015: GAL Barsento Putignano;

09/2016–alla data attuale

Consulente tecnico

Oleificio Zucchi SpA, Cremona (Italia)

Consulenza in tema:

- di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;
- classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;

Perito di parte in contenziosi legali relativi alla classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;

11/1995–11/2012

Product Manager

Oleifici Eustachio Marasciulo SpA, Monopoli (BA) (Italia)

Responsabile della selezione degli oli extravergini di oliva in entrata e di quelli da destinare al confezionamento

Progettista e Responsabile Sistema Assicurazione Qualità in conformità alle norme EN UNI ISO 9001

Progettista e Responsabile Sistema Gestione Ambientale in conformità alle norme EN UNI ISO 14001

Direzione di produzione

06/2015–07/2015

Consulente tecnico

C.I.H.E.A.M. IAMB Istituto Agronomico Mediterraneo Bari, Bari (Italia)

Assistenza tecnica finalizzata all'accreditamento secondo la norma EN UNI ISO 17025 per il laboratorio di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini del PSI (Palestinian Standard Institute) a Ramallah (Territori palestinesi).

Progettista di Sistema di Accreditamento del Laboratorio di analisi secondo la norma UNI ISO 17025

10/2011–10/2014

Product Manager

Oliveti d'Italia Scarl, Andria (Italia)

Responsabile della selezione degli oli extravergini di oliva in entrata e di quelli da destinare al confezionamento

07/2011–06/2012 **Consulente tecnico settore oli di oliva**

SAMER Azienda Speciale Laboratorio Pubblico della CCIAA di Bari, Bari (Italia)

Consulenza tecnico commerciale sugli oli di oliva.

Progettazione e gestione del sistema di gestione della qualità in conformità alle norme EN UNI ISO 9001

01/2012–alla data attuale **Esperto del mondo del lavoro per attività di docenza**

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia – Istituto Tecnico Superiore – Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari, Bari (Italia)

Docente ai seguenti corsi biennali:

2012-2013: Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari – Modulo Filiera agroalimentare olivicola

2013-2014: Tecnico Superiore Esperto nei processi di internazionalizzazione delle PMI agroalimentari – Modulo Processi produttivi della filiera olivicola olearia

2014-2015: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: Modulo la filiera olivicola-olearia

2015-2016: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: Modulo filiera olivicola-olearia

2016-2017: Tecnico superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vinea Olio - modulo "Elaiotecnica/Elaiologia"

2017-2018: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari - modulo la filiera olivicola-olearia - modulo Normative di etichettatura e di informazione per i consumatori

2017-2018: Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici - modulo la filiera olivicola-olearia - modulo Normative di etichettatura e di informazione per i consumatori

2018-2019: Innovazione della blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari - modulo la filiera olivicola olearia

2018-2019: e-commerce manager nel settore agroalimentare - modulo la filiera olivicola olearia

03/2018–alla data attuale **Esperto del mondo del lavoro per attività di docenza**

ITS IOTA Sviluppo Puglia, Vieste (Italia)

2017/2018 AFRP - Corso in Tecnico Superiore per la gestione delle aziende ristorative e per il marketing delle produzioni tipiche e della cultura del gusto. Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma.

03/2017–alla data attuale **Docente a corsi tecnici**

Laore Sardegna - Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale, Cagliari (Italia)

Docente in tema di etichettatura degli oli di oliva vergini al corso per addetti agli impianti di estrazione dell'olio.

03/2017–alla data attuale **Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:**

Confagricoltura Trapani, Trapani (Italia)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione dei relativi programma:

Settembre 2017: Docente al corso per assaggiatori di oli di oliva vergini;

Marzo 2017: Docente al corso di avvicinamento all'olio extravergine di oliva;

Gennaio - Maggio 2018: Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.

09/2016–alla data attuale

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma

Knoil - L'Olio Consapevole, Gavorrano (GR) (Italia)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione dei relativi programma:

Ottobre 2016: Cremona, presso Oleificio Zucchi;

Luglio 2017: Massa Marittima presso Tenuta il Cicalino;

Settembre 2017: Firenze presso Laboratorio Analytical

03/2017–alla data attuale

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

Oliapulia Sca, Nardò (LE) (Italia)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

Marzo 2017: presso Az. Agr. Melillo Villa Castelli (BR);

Marzo 2017: presso IPSSAR "S. PERTINI" Brindisi;

09/2017–alla data attuale

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma

OlivHealth, Bari (Italia)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del seguente corso per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

Settembre 2017: Bari Fiera del Levante - Padiglione "Apulian Lifestyle"

Dicembre 2018: Amenduni Nicola SpA

10/2009–alla data attuale

Docente ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini

AMEDOO - Associazione Meridionale degustatori Estimatori Oli di Oliva, Bari (Italia)

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

Ottobre 2009 Bari;

Marzo 2011 Bari;

Dicembre 2012 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);

Marzo 2014 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori Olivicoli);

Marzo 2014 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);

Gennaio 2015 in collaborazione con UNISCO formazione Bari;

Febbraio 2015 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori olivicoli);

Marzo 2015 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori olivicoli);

Aprile 2015 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);

Febbraio 2016 in collaborazione con APROLI;

Marzo 2016 in collaborazione con APOL;

Febbraio 2017;

Docente ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) alle seguenti sedute di assaggio:

Febbraio 2015 in collaborazione con AIPO (Associazione Italiana Produttori Olivicoli);

Marzo 2015 in collaborazione con AIPO (Associazione Italiana Produttori Olivicoli);

03/2017–alla data attuale

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

APOL (Associazione Produttori Olivicoli) - La RURIS 2020, Avellino (Italia)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

Marzo 2017: presso Frantoio Raguso Gravina;

Marzo 2017: Molfetta;

Febbraio 2018: Corato

Marzo 2018: corato - Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.

11/2017–alla data attuale

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

AIPOP - Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Pugliesi, Cisternino (BR) (Italia)

Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.

Marzo 2019: Cisternino

12/2012–07/2015

Docente ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini

SVINT

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione dei relativi programma:

Dicembre 2012: Facoltà di Agraria UniBA;

Gennaio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;

Febbraio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;

Giugno 2014: Facoltà di Agraria UniBA;

Aprile 2015: Facoltà di Agraria UniBA;

Maggio 2015: Facoltà di Agraria UniBA;

Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) della corretta esecuzione delle n.20 seguenti sedute di assaggio:

Maggio 2014: Facoltà di Agraria UniBA

Ottobre 2014: Facoltà di Agraria UniBA;

Aprile 2015 Facoltà di Agraria UniBA;

Luglio 2015 Facoltà di Agraria UniBA;

10/2012–03/2014

Docente ai corsi per assaggiatori di oli di olva vergini

Assofrantoi - Associazione Frantoi Oleari Italiani, Roma (Italia)

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di olva vergini:

Ottobre 2012;

Gennaio 2013;

Ottobre 2013;

Marzo 2014;

03/2010–02/2014 **Docente ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini**
Oleopuglia - Organizzazione di produttori di olio di oliva, Brindisi (Italia)

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

Marzo 2010;

Marzo 2011;

Marzo 2012;

Marzo 2013;

Febbraio 2014;

11/2006–03/2009 **Docente ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini**
AJPROL Taranto - Associazione Jonica dei produttori di olio di oliva, Taranto (Italia)

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori:

Novembre 2006;

Febbraio 2008;

Marzo 2009;

Docente ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extra vergine di oliva:

Luglio 2018

01/2017–alla data attuale **Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:**

O.P. Pugliaolive, Bari (Italia)

Marzo 2017: docente al corso di avvicinamento all'olio extra vergine di oliva

Settembre 2018: Taranto

Febbraio 2019: Bisceglie

Marzo 2019: Brindisi

Marzo 2019: Foggia

04/2016–alla data attuale **Docente ai corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini**
Coopolio Salento, Lecce (Italia)

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

Marzo 2016: Lecce;

Marzo 2017: Lecce;

Marzo 2018: Lecce;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04/1999–06/1999 **Titolo universitario di “Esperto in analisi sensoriale degli oli di oliva vergini”** Livello 7 QEQ

Università di Jaen - Facoltà di Scienze Sperimentali - Dipartimento di Ingegneria Chimica Ambientale e dei Materiali, Jaen (Spagna)

1986–1995 **Laurea in Economia Aziendale** Livello 7 QEQ

Università Commerciale Luigi Bocconi, Milano (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	C1	B2	C1	B2
francese	A2	A2	A2	A2	A2
spagnolo	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottime competenze comunicative acquisite i oltre venti anni di attività divulgativa e didattica

Competenze organizzative e gestionali Ottime competenze organizzative acquisite in oltre venti anni di attività professionale

Competenze professionali

Iscritto dal Marzo 2001 nell'Elenco Nazionale dei Tecnici e degli Esperti degli Oli di Oliva Extravergini e Vergini;

Iscritto all'Albo dei CTU (iscr. n.91 del 23/04/09) ed all'albo dei Periti (iscr. n.5 del 23/04/09) del Tribunale di Bari come Esperto Oli di Oliva;

Iscritto all'Elenco Esperti Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (prot.3041 del 28/05/09) come Esperto Oli di Oliva;

Iscritto dal Settembre 2009 nella Lista di Esperti Internazionali del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nei settori "Gestione della Qualità" ed "Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine" per incarichi di formazione ed assistenza tecnica in attività di cooperazione tecnica internazionale;

Vice presidente dell'Associazione Italiana dell'Industria Olearia (ASSITOL) – Gruppo Oliva per il biennio 2008/2009, il biennio 2010/2011 ed il biennio 2012/2013;

Membro del Collegio dei Probiviri dell'Associazione Meridionale Estimatori Degustatori Olio di Oliva (AMEDOO) per il triennio 2008-2010 e membro del Consiglio Direttivo per i trienni 2011-2014, 2014-2017 e 2017-2020;

Membro del Centro di Ricerca sull'Olivo, l'Olio e le Olive da Mensa dell'università degli Sudi di Bari

Membro del Comitato tecnico del FOOI (Filiere Olivicola Olearia Italiana) come esperto di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini.

Collaborazione con le seguenti Aziende Agricole e Frantoi privati a Cooperative per incarichi di assistenza al miglioramento della qualità dell'olio extra vergine di oliva:

- Azienda Agricola Frisino (Palagiano - TA);
- Azienda Agricola De Palma (Modugno - BA);
- Azienda Agricola DEMAR - Frantoio Allegretti (Montalbano - BR);
- Frantoio Agresti (Andria (BAT);
- Frantoio Scisci (Monopoli - BA);
- Frantoio Mimi (Modugno - BA);
- Elaiopolio Cooperativo della Riforma Fondiaria "Il Rosone" (Ruvo di Puglia - BA);
- BioOrto (Aprcena FG);
- Azineda Agricola Curtimaggi (Grottaglie BA)
- Frantolio D'Amico (Cisternino BR)
- NADEC The National Agricultural Development Company (Saudi Arabia)

Collaborazione con le seguenti associazioni / enti ed organizzazione e docenza per conto delle stesse di corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva e di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini in

Italia, USA, Germania, Finlandia, UK, Olanda e Cuba:

- Ministero delle Risorse Agricole di Malta CCIAA Bari
- Unioncamere Puglia
- Assessorato regionale all'Agricoltura Regione Puglia
- APOB Basilicata
- Associazione Frantoiani di Puglia
- Assolavoro
- Università degli studi di Lecce
- Università degli studi della Basilicata
- IFOC Agenzia di Formazione Azienda speciale della CCIAA di Bari
- ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi)
- APOL Andria
- ACLITERRA Brindisi
- CSO Brindisi
- AIPO Andria
- Bellavita
- Oldways International

Collaborazione ed assistenza tecnica ad aziende olivicole e frantoi privati e cooperativi

Convegni

- Nel Maggio 2003 relatore al convegno "L'Olio D.O.P. Terra di Bari: una risorsa economica, culturale, ambientale" organizzato dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "Terra di Bari";
- Nel Novembre 2003 relatore al convegno "Specificità ed ecodiversità dell'olio extravergine di oliva Pugliese", organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio;
- Nel Novembre 2008 relatore al XIV Forum Internazionale – Il tempo dell'Olio 2008 sul tema "Biodiversità e condivisione di obiettivi: il caso Puglia";
- Nel Dicembre 2009 relatore al XV Forum Internazionale – Il tempo dell'Olio 2009 sul tema "L'olivicultura e i suoi prodotti: nuove conoscenze e nuove strade".
- Nel Novembre 2010 collaborazione con la SEAE (Sociedad Espanola de Agricultura Ecológica) ed invito come relatore al convegno "Qualità dell'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica" nell'ambito della manifestazione BioCordoba 2010 – Fiera di Cordoba (Spagna);
- Nel Marzo 2013 relatore al convegno "Olio Biologico come fattore di sviluppo locale integrato";
- Nel Giugno 2016 relatore al convegno "Il mastro oleario: Nuove opportunità professionali a garanzia della qualità dell'olio extravergine", organizzato dall'Associazione dei frantoiani di Puglia;
- Nel Luglio 2016 relatore al convegno "L'Avventura continua alla scoperta dell'extra vergine d'oliva" organizzato dal Comune di Bitonto;
- Nell'Ottobre 2016 relatore al convegno "L'olio di Puglia, alle radici dell'umanità - Dialoghi fluidi ed esperienze di assaggio" tenutosi ad Ostuni;
- Nel Novembre 2016 relatore al convegno sull'etichettatura degli oli extravergini di oliva tenuto nell'ambito della presentazione del progetto "Olio Bio Tech";
- Nell'Ottobre 2017 presentato poster dal titolo "Limiti del metodo ufficiale e prospettive di miglioramento della caratterizzazione degli oli extravergini di oliva attraverso l'utilizzo di una scheda di valutazione organolettica descrittiva" al IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio;
- Nel Dicembre 2017 relatore al convegno "Paesaggio, alimentazione e nuove tecnologie", tenutosi a Larino (CB) ed organizzato da "Premio Goccia d'Oro i migliori oli d'oliva del Molise";
- Nel Dicembre 2017 relatore al convegno Aspetti organolettici, chimico fisici e di processo dell'olio extravergine di oliva tenutosi a Follonica ed organizzato da Coldiretti Grosseto.

Pubblicazioni

- Redazione e pubblicazione della "Guida alla corretta etichettatura dell'olio extra vergine di oliva";

- Collaborazione con il CIBI (Consorzio Italiano per il Biologico) e con il Premio BIOL ed assistenza tecnica alla redazione della "Guida Internazionale dei migliori extravergini biologici" dal 2007 ad oggi;
 - Collaborazione con Olivo e Olio e pubblicazione dell'articolo "Limiti e prospettive dell'analisi sensoriale" sul numero 2/18 di Aprile 2018;
 - Collaborazione con La Gazzetta dell'Economia e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nelle edizioni del 12/03/2011 - 09/04/2011 - 23/04/2011 - 30/04/2011 - 07/05/2011;
 - Collaborazione con l'Accademia dei Georgofili e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nell'edizione online (www.georgofili.info) del:
 - 13 Aprile 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=371>
 - 27 Luglio 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=526>
 - 21 Settembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=555>
 - 16 Novembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=659>
 - 18 Gennaio 2012; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=734>
 - Collaborazione con Olioofficina Magazine e pubblicazione di articolo divulgativo in tema di panel test degli oli di oliva extravergini nell'edizione del 11/08/2015:
<http://www.olioofficina.it/saperi/olio/la-questione-%28irrisolta%29-dei-panel.htm>
 - Collaborazione con Teatronaturale e pubblicazione di articolo in tema di:
 - 04/12/2015 cultura di prodotto degli oli di oliva extravergini:
<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22235-olio-extravergine-d-oliva-questo-illustre-sconosciuto.htm>
 - 17/12/2015 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni obbligatorie:
<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22292-etichettarecorrettamente-la-propria-bottiglia-di-olio-extra-vergine-d-oliva-le-regole-essenziali.htm>
 - 08/01/2016 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni facoltative:
<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22329-indicazionifacoltative-sull-etichetta-dell-olio-extra-vergine-d-oliva-ma-senza-ingannare-ilconsumatore.htm>
 - 22/04/2016 evoluzione della qualità degli oli extravergini di oliva biologici:
<http://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/22780-una-storia-di-successo-lolio-extra-vergine-di-oliva-biologico.htm>
- Collaborazione con la rivista Olivo ed Olio e pubblicazione nel numero 04/2018 di articolo di presentazione di una nuova scheda per la valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini.

Partecipazione a giurie di concorsi

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori internazionali designati per l'assegnazione del "Premio BIOL Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica":

- Aprile 2006 (XI edizione);
- Aprile 2008 (XIII edizione);
- Aprile 2009 (XIV edizione);
- Aprile 2010(XV edizione);

Responsabile delle preselezioni, coordinatore e responsabile della Giuria Internazionale e membro del panel di tecnici esperti assaggiatori internazionali designati per l'assegnazione del "Premio BIOL Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica": nel:

- Aprile 2011 (XVI edizione);
- Marzo 2012 (XVII edizione);
- Marzo 2013 (XVIII edizione);
- Marzo 2014 (XIX edizione);
- Marzo 2015 (XX edizione)
- Novembre 2015 (Biol Novello I edizione)

Capo Panel, responsabile delle preselezioni, coordinatore e responsabile della Giuria Internazionale per l'assegnazione del "Premio BIOL Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica"nel:

- Marzo 2016 (XXI Edizione)
- Novembre 2016 (Biol Novello II edizione)
- Marzo 2017 (XXII edizione)
- Novembre 2017 (Biol Novello III edizione)
- Marzo 2018 (XXIII edizione)
- Novembre 2018 (Biol Novello IV edizione)
- Marzo 2019 (XXIV edizione)

Membro del Top Panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del concorso internazionale "Il Magnifico" nel:

- Marzo 2017;
- Marzo 2018;
- Marzo 2019

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario – preselezione oli pugliesi" nel:

- Febbraio 2002;
- Febbraio 2003;
- Febbraio 2004;
- Febbraio 2005;
- Febbraio 2006;
- Febbraio 2008;
- Febbraio 2009;
- Febbraio 2010;
- Marzo 2011;
- Febbraio 2012;
- Febbraio 2013;
- Febbraio 2014;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario" nel:

- Gennaio 2007;
- Aprile 2018;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Leone D'Oro dei Mastri Oleari Ed.XXVII" nel:

- Aprile 2018
- Aprile 2019

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Terzo Concorso Nazionale Sirena d'Oro di Sorrento – 1° preselezione" nel Marzo 2006;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Montiferru" nel:

- Novembre 2015 (Sessione autunnale XXII Edizione Shelf Life 2015)
- Aprile 2016 (XXIII Edizione);

Membro del componente del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" nell'Aprile 2001 (Prima edizione);

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" nel:

- Aprile 2002 (II edizione);
- Gennaio 2006 (III edizione);

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del Primo Concorso "Parcoleum – miglior olio extravergine di oliva" nel Maggio 2003;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "New Olive Oil Award" nel Novembre 2001 (Prima edizione);

Componente della giuria di IBER OLEUM guida dei migliori oli di Spagna nel:

- Gennaio 2017;
- Febbraio 2018;
- Gennaio 2019;

Componente della giuria del Concorso CINVE Cata Internacional de aceites de oliva virgenes nel:

- Marzo 2019;

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione