

Curriculum vitae di Paolo Agostini

Paolo Agostini Partita IVA [REDACTED]

Nato ad [REDACTED] **il** [REDACTED]

Residente in via [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

ESPERIENZE LAVORATIVE

DIRETTORE E AMMINISTRATORE DELLA ALBERT SAS

Nel gennaio 2005 ho creato la ALBERT sas di cui sono tuttora socio, amministratore e direttore. Ho ideato e seguito tutte le attività svolte dalla Albert in 15 anni di attività

ANIMAZIONE LOCALE PER LA PROMOZIONE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA SOSTENIBILE TRA GLI OPERATORI DEI MERCATI ALL'INGROSSO E DELLA RISTORAZIONE NELL'AMBITO DEL PROGETTO "HELLOFISH" PER CONTO DI UNION CAMERE E BORSA MERCI TELEMATICA ITALIANA (BMTI)

Periodo: Periodo: 1-06-2020 – 31-12-2020

Il progetto HelloFish <https://www.hellofish.it/> è realizzato dal MIPAAF e da UNION CAMERE con Fondi FEAMP e promuove a diversi livelli le produzioni acquicole sostenibili. Ho ricevuto da BMTI un incarico biennale, da svolgersi nella Regione Marche, riguardante, l'animazione territoriale e il coordinamento della promozione di tali produzioni presso i mercati ittici e i ristoratori.

PROGRAMMA LATTE NELLE SCUOLE: ASSISTENZA TECNICA ALLE MISURE DI MONITORAGGIO

Periodo: 1-06-2020 – 31-12-2020

Latte nelle scuole, <https://www.lattenellescuole.it/>, è un programma del MIPAAF, che promuove l'utilizzo di latticini presso i bambini distribuendo prodotti caseari nelle scuole. Ho ricevuto un incarico da UNION CAMERE-BMTI per monitorare l'andamento del progetto, intervistando e somministrando questionari ad insegnanti e famiglie.

IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "LA MIA SCUOLA TRA LE ONDE" PER IL FLAG - GAL DAUNO FANTINO, FINALIZZATO ALLA VALORIZZAZIONE DEL PESCATO LOCALTE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Periodo ottobre 2019 , tuttora in atto

Sono coinvolti nel progetto tutti i settori della ristorazione dei Comuni di Manfredonia, Zapponeta, Margherita di Savoia e Barletta: bambini che mangiano nelle mense scolastiche 2500 utenti medi, i ristoranti, le mense aziendali e le ospedaliere . Parliamo di tutta l'area geografica del GAL Daunofantino un progetto quindi significativo e rappresentativo per molti aspetti: culturali, sociali, economici e per le tradizioni che appartengono a ciascun luogo. Il comun denominatore è la valorizzazione delle specie ittiche locali, promuovendone il consumo, sensibilizzando alla sostenibilità e alla

stagionalità del pescato. E' un viaggio fatto di conoscenze ed esperienze legate al mare, al pesce locale, alla cucina ed alle tradizioni culturali.

Viene sperimentata e consolidata una filiera tracciata e garantita, articolata nelle seguenti fasi: provenienza del pescato, lavorazione del prodotto, conservazione, trasporto e logistica. Ogni fase viene monitorata e definita sotto il profilo tecnico è oggetto di analisi ed elaborazioni al fine di perfezionare un modello produttivo sostenibile già consolidato.

**REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ DI PROMOZIONE PRESSO I CONSUMATORI E
PERCORSI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE PER LA
VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO E LA DIFFUSIONE DEL CONSUMO
CONSAPEVOLE PER FLAG LAZIO MARE CENTRO**

Periodo giugno 2019, tuttora in atto

Il servizio di organizzazione e gestione del progetto consiste nel valorizzare quanto più possibile i prodotti locali (ittici e di altri settori) e incentivarne il consumo consapevole sul territorio attraverso la selezione delle scuole presenti sul territorio del FLAG (Anzio e Fiumicino) e la partecipazione a fiere locali.

**COMUNE DI JESI E COMUNE DI MONSANO : SUPPORTO AL RUP DELLA GARA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DELLA CASA DI RIPOSO**

Periodo: Gennaio 2019 – Tuttora in corso

Supporto al Responsabile Unico del Procedimento della gara in oggetto, sia per la predisposizione degli atti di gara, sia per la verifica della corretta esecuzione del servizio durante l'intero periodo di affidamento.

**IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI EDUCATIVI NELLE SCUOLE IN DUE
ANNI SCOLASTICI A SUPPORTO DELL'INTRODUZIONE DEL PESCE FRESCO A
MENSA PREVISTO DA 2 BANDI DELLA REGIONE ABRUZZO**

Periodo Novembre 2018 – tuttora in atto

La Regione Abruzzo ha promosso due campagne educative alimentari per promuovere il pesce nelle mense scolastiche, una per l'anno scolastico 2018-2019 un'altra nell'anno scolastico 2019-2020 del tutto simili al progetto Pappa Fish della Regione Marche. Come direttore della Albert ho realizzato azioni di educazione alimentare per i Comuni di Alba Adriatica (TE) e Giulianova (TE) nell'anno scolastico 2018-2019, e per i Comuni di Teramo, Martinsicuro e Alba Adriatica nell'anno scolastico 2019-2020, finalizzate ad accompagnare i bambini nell'accettazione del pesce fresco locale somministrato a scuola in luogo di quello surgelato. Ho anche collaborato con un laboratorio di lavorazione del pesce per individuare adatte ad essere impiegate nelle scuole e sperimentare ricette. Le attività sono state interrotte per l'emergenza covid.

MEMBRO COMMISSIONE ITAQUA

Dicembre 2017 ancora in atto. Presso il MIPAAF è stato istituito un tavolo per la valutazione dei progetti in materia di acquacoltura presentati in base a finanziamenti ministeriali di cui sono membro.

IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE DEI COMUNI DI MACERATA, RECANATI, MONTE LUPONE TRECATELLI, CUPRA MARITTIMA PER INCENTIVARE I BAMBINI A CONSUMARE VERDURE E LEGUMI.

Periodo Settembre 2019, tuttora in corso

Realizzazione di azioni di educazione alimentare per i cinque Comuni marchigiani che hanno ottenuto nel 2018 la certificazione biologica delle mense. Il progetto, denominato "la mia classe è una zuppa di legumi" è altamente innovativo, partecipano 60 classi, tra infanzia e primaria, che sono state dotate di una piccola cucina a induzione dove i bambini, insieme a degli educatori, sperimentano diversi tipi di ricette che risultano tutte molto gradite. Il progetto avrebbe dovuto terminare con la fine dell'anno scolastico ma è stato interrotto per l'emergenza covid

RELATORE ALLA TAVOLA ROTONDA "COLLECTIVE ACTION FOR GREEN PUBLIC CATERING BASED ON QUALITY FOOD"

Periodo 4-5/02/2020

Ho preso parte, in qualità di relatore, alla tavola rotonda "Collective Action for Green Public Catering Based on Quality Food" organizzata dalla organizzazione non-profit ungherese che si è svolta il 4-5 febbraio 2020 a Budapest, con esperti e rappresentanti internazionali per esplorare lo stato attuale degli appalti pubblici verdi a livello internazionale. L'evento si è tenuto nell'ambito del Progetto Europeo "BOND PROJECT Bringing Organisations & Network Development to higher levels in the Farming sector in Europe"

MEMBRO ESPERTO IN PRODOTTI ITTICI NELLA COMMISSIONE DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE FINALIZZATA ALLA REVISIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Dicembre 2017-Gennaio 2020.

Supporto alla revisione dei CAM riguardanti la ristorazione collettiva. I CAM definiscono le procedure ecosostenibili, che devono adottare le Pubbliche Amministrazioni (PA) nell'adozione dei diversi servizi e devono essere adottati dalle PA obbligatoriamente come previsto dall'attuale codice degli Appalti Pubblici. Ho contribuito a definire le caratteristiche minime previste dalla norma per i prodotti ittici utilizzati nelle ristorazioni pubbliche.

REALIZZAZIONE DEL CONVEGNO "BIOLOGICAMENTE A SCUOLA. OPPORTUNITÀ E BUONE PRATICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA", CHE SI È TENUTO A MACERATA IL 25 OTTOBRE 2019.

L'iniziativa è stata organizzata per il Comune di Macerata con il patrocinio del MIPAAF. L'evento si è focalizzato sulla ristorazione scolastica, opportunità e problematiche, certificazione bio delle mense, qualità del pasto, appalti verdi e percorsi educativi. Fra i

relatori vi erano funzionari e dirigenti del MIPAAF, del Ministero dell'Ambiente e di altre Amministrazioni ed Associazioni nazionali. Hanno partecipato all'evento 96 persone fra cui 49 rappresentanti di Amministrazioni Comunali, principalmente marchigiane. L'evento è durato 8 ore ed ha previsto, per la pausa pranzo, un buffet preparato esclusivamente con prodotti biologici.

“PAPPA FISH” MANGIA BENE E CRESCI SANO COME UN PESCE

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE

PERIODO: SETTEMBRE 2013 – LUGLIO 2019

Ho curato l'espletamento del progetto “PAPPA FISH” negli anni scolastici 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2018 -2019. Hanno aderito al progetto oltre quaranta Comuni marchigiani, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Fano (PU), Senigallia (AN), Jesi (An), Civitanova Marche (MC), Falconara (AN), Osimo (AN), Porto San Giorgio (FM), Porto Sant'Elpidio (FM), Potenza Picena (MC), Chiaravalle (AN) Gabicce Mare (PU), Gradara (PU), Porto Recanati (MC), Pollenza (MC), Treia (MC), Folignano (AP), Monsano (AN), Montelabbate, Castel Leone di Suasa (AN), Urbania (PU), Montemaggiore sul Metauro (PU) Montegranaro (FM), Cartoceto (PU), Tre Castelli (AN), Ostra (AN), Corinaldo (AN), Cupra Marittima (AP), Pedaso (FM), Ostra Vetere (AN), Campofilone (FM), Montefiore dell'Aso (AP), Altidona (FM), Massignano (AP), Carassai (AP), Monte Vidon Combatte (FM), Agugliano (AN), Polverigi (AN), Pergola (PU), Mondavio (PU).

Dal Settembre 2013 l'Albert è stata incaricata separatamente dalle Amministrazioni dei Comuni sopra citati, di progettare e di coordinare la AZIONE B prevista dal Bando sovra citato riguarda lo sviluppo dell'Azione Educativa. I relativi progetti, da me redatti, hanno permesso ai Comuni di accedere alla graduatoria del BANDO della Regione Marche “MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE”, permettendo alle Amministrazioni di beneficiare di un contributo economico.

L'azione educativa fornisce un valido supporto all'azione tecnica attraverso lo sviluppo di un innovativo percorso psico-pedagogico, che accompagna i bambini nella loro scoperta del pesce e del mondo marino nei suoi diversi aspetti.

PAPPA FISH DAY con la partecipazione dei ragazzi e delle loro famiglie, degli insegnanti, degli stakeholder del territorio e delle Istituzioni locali.

Durante il PAPPA FISH DAY si è proposto uno spettacolo teatrale con attori professionisti, attinente l'attività svolta dai ragazzi durante il percorso educativo; si allestiscono laboratori artistici e si degusta pesce fresco locale, come a mensa. Sono stati organizzati complessivamente 112 FISH DAY

E' stata sperimentata e consolidata una filiera tracciata e garantita, articolata nelle seguenti fasi: provenienza del pescato, lavorazione del prodotto, conservazione, trasporto e logistica. Ogni fase è stata monitorata e definita sotto il profilo tecnico, è stata oggetto di analisi ed elaborazioni al fine di perfezionare un modello produttivo sostenibile già consolidato. Sono state individuate preparazioni adatte ad essere impiegate nelle scuole e sperimentate ricette

In sintesi le attività da me svolte nel progetto PAPPA FISH sono state:

- Attività di progettazione e coordinamento con i Comuni
- Predisposizione di percorsi educativi diversificati Scuola primaria e infanzia

- Ideazione e stampa di materiali per lo svolgimento dei percorsi educativi
- Organizzazione, logistica e coordinamento tra i vari Enti
- Attività di coordinamento con Mercati ittici, pescatori, rappresentanti delle associazioni di categoria, servizi veterinari di riferimento e le ditte di lavorazione e trasformazione per valutare le azioni positive e le criticità riscontrate in ogni fase
- Ogni passaggio della filiera è controllato e valutato in termini di efficacia ed economici con l'intento di perfezionare e consolidare il processo
- Monitoraggio degli effetti che il progetto Pappa Fish ha sulle diverse fasi della filiera, in termini socio-economici e commerciali.
- Comunicazione pubblicitaria del Pappa Fish day in TV e giornali locali.

CONSULENZA TECNICA GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DEL COMUNE DI CUPRAMARITTIMA, STESURA CAPITOLATI D'APPALTO, MEMBRO DELLE COMMISSIONI

Periodo 2011- 2019

Il supporto al Comune riguarda tutti gli aspetti della ristorazione: gestionali, nutrizionali, progettuali. Nell'ambito di tale servizio si è provveduto alla stesura di quattro Capitolati d'Appalto (2013 – 2015- 2017 - 2019) per la gestione delle mense scolastiche. Sono stato membro delle quattro commissioni giudicanti.

IDEAZIONE E REALIZZAZIONE PROGETTO FSE PON "TI INVITO A MANGIARE ALLA MIA SCUOLA" PER L'ISTITUTO COMPRENSIVO FRACASSETTI-CAPODARCO DI FERMO

Periodo mese di Luglio 2019

Il progetto, articolato in 9 giornate e realizzato in collaborazione con l'ALBERT di Porto San Giorgio, ha previsto, per le classi seconde, terze, quarte e quinte delle scuole primarie di San Tommaso e Lido a Fermo, interventi di educazione alimentare, ambientale e di promozione al benessere che hanno avuto come scopo principale facilitare nei bambini il consumo delle verdure, dei legumi e del pesce, alimenti comunemente poco graditi dai bambini ma importanti per la loro crescita.

SUPPORTO A 5 COMUNI MARCHIGIANI NELLA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE MENSE SCOLASTICHE

Gennaio 2018- GIUGNO 2019.

La ALBERT ha ricevuto l'incarico dai comuni di Macerata, Recanati, Monte Lupone, Tre Castelli, Cupra Marittima, nel percorso per ottenere la certificazione biologica delle proprie mense scolastiche in base al D.M. N.14771 del 18/12/2017. I cinque comuni sono risultati idonei ad ottenere la certificazione di eccellenza (medaglia d'oro) e hanno ricevuto un importante contributo economico dal MIPAAF

STESURA DEL CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DELLA CASA DI RIPOSO DEL COMUNE DI CUPRA MARITTIMA

Nelle Dicembre 2017 - Gennaio 2018 Redazione capitolato d'appalto e supporto tecnico alla commissione aggiudicante

PRANZO ISTITUZIONALE PROGETTO "GIOVANI E RICERCA"

Dicembre 2017 Progettazione, coordinamento e realizzazione dell'allestimento e della messa in opera del servizio di catering – pranzo Istituzionale con la partecipazione del Presidente Mattarella nell'ambito dell'Evento "Giovani e Ricerca" per conto dell'Università di Bologna presso L'Anticamera del Rettore – Rettorato Via Zamboni,33 Bologna.

DALLA RETE AL PIATTO

CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI – DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.

Periodo: APRILE 2016 – GIUGNO 2017

Progetto finalizzato a proporre una valorizzazione alternativa del pesce di scarso valore commerciale (pesce povero) attraverso la sua introduzione nelle mense della grande ristorazione, aziendali, sanitarie, universitarie e scolastiche. Oltre a delineare un'opportunità di crescita economica e di aumento occupazionale per il settore ittico, rappresenta una strategia in linea con gli obiettivi del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas 2015) del Ministero dell'Ambiente, che indica fra gli strumenti per ridurre l'eccedenza e la vendita sottocosto di alcuni prodotti provenienti dalle produzioni primarie (agricoltura, pesca, zootecnia) l'impiego degli stessi nelle mense delle grandi collettività: Scuole di Modena, Azienda del centro Italia, Struttura ospedaliera di Pescara, Università di Tor Vergata e Roma 2.

REDAZIONE CAPITOLATO, TABELLE MERCEOLOGICHE, IDEAZIONE CRITERI PREMIANTI COMUNE DI SENIGALLIA (AN)

GENNAIO- APRILE 2016

Consulente tecnico-gestionale per la stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN). Redazione capitolato, tabelle merceologiche, ideazione criteri premianti Comune di Senigallia (AN)

PROGETTO "DEDIPAC KNOWLEDGE HUB": DETERMINANTS OF DIET AND PHYSICAL ACTIVITY; KNOWLEDGE HUB TO INTEGRATE AND DEVELOP INFRASTRUCTURE FOR RESEARCH ACROSS EUROPE

PROGETTO COFINANZIATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA E DAI MEMBRI DELLA JPI HDHL (JOINT PROGRAMMING INITIATIVE)

Periodo: DICEMBRE 2013 - DICEMBRE 2016

Ho partecipato al Progetto in qualità di direttore della Albert Sas che è stata selezionata come partner dal Consorzio coordinato dal CRA - INRAN (Centro Ricerca Agricoltura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per sviluppare all'interno dell'intero partenariato europeo, metodi d'indagine e studi di valutazione per determinare quali sono i fattori e gli effetti degli stili di vita (comportamento alimentare, esercizio fisico e altri parametri sociali) che contribuiscono alle malattie croniche legate alla dieta e alla vita sedentaria e che misure sono necessarie per influenzare i determinanti critici per migliorare la salute del consumatore dell'Unione europea e la qualità della vita. Una particolare attenzione sarà dedicata dal Consorzio CRA INRAN ai consumi alimentari e allo stato nutrizionale che determinano la prevalenza di sovrappeso/obesità e suoi legami con abitudini alimentari, nei bambini.

Il DEDIPAC Knowledge Hub è il primo progetto pilota a contribuire al pilastro DEDIPAC della programmazione congiunta (JPI): una dieta sana per una vita sana. L'obiettivo, come formulato nella JPI è comprendere le determinanti, sia a livello individuale che di gruppo, per quanto riguarda la dieta, l'attività fisica e i comportamenti sedentari con un ampio approccio multidisciplinare, compresi gli aspetti biologici, ecologici, psicologici, sociologici, economici e le loro interrelazioni e di tradurre queste conoscenze in una promozione più efficace per una dieta sana integrata all'attività fisica. Questo primo progetto pilota della JPI mira a costruire un hub della conoscenza per il monitoraggio futuro, la ricerca e la traduzione della ricerca di politiche e prassi in materia di determinanti di dieta, attività fisica e comportamenti sedentari.

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo: GENNAIO - MARZO 2016

Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN).

"PAPPA FISH" ORGANIZZAZIONE PARTECIPAZIONE EXPO MILANO

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE E CAMERA DI COMMERCIO DI FERMO

Periodo: 30 maggio 2015

L'onda di Pappa Fish arriva fino all'EXPO. Il 30 maggio 2015 i ragazzi di alcune Scuole delle Marche sono stati invitati al Padiglione Italia per presentare il Progetto PAPPA FISH all'expo Scuola - Vivaio Scuole. Come direttore della Albert ho seguito l'organizzazione e

la partecipazione dei bambini delle Scuole di due Comuni situati nel Gac Marche Sud: la Scuola primaria di Massignano e la Scuola primaria di Porto San Giorgio. Tale avvenimento è stato seguito in ogni aspetto, dal noleggio dei mezzi di trasporto all'organizzazione delle classi, dalla gestione degli inviti alla scaletta degli interventi, dalla presentazione didattica organizzata al vivaio al pranzo che ha coinvolto i ragazzi, gli insegnanti e le famiglie. Inoltre, sono stati predisposti i materiali divulgativi, la personalizzazione dei gadget per i ragazzi e la divulgazione dell'evento attraverso gli organi di Stampa.

PESCE FRESCO NELLE MENSE SANITARIE
CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI –
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.
 Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto per la valorizzazione dell'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense ospedaliere e assistenziali. Tale sperimentazione prevede la somministrazione, nelle mense degli ospedali di Macerata e di Chiaravalle e in quelle dei ricoveri per anziani di Trieste, Urbino, Jesi (AN), di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

Ho gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione
- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento
- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

**PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE OSPEDALIERE E PEDIATRICHE
COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE
GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA**

Periodo: dicembre 2015

Sperimentazione seguita interamente dalla Albert sas e avviata in accordo con gli Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa. Le somministrazioni di pesce fresco sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

Ho seguito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione
- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento
- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

**ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA
PARTECIPAZIONE AL PROGETTO DI RICERCA "SANPEI II"**

Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto di ricerca realizzato in partenariato ALBERT - CNR di Moncalieri (TO) per la diversificazione dell'acquacoltura italiana. Particolare attenzione viene data alle produzioni da acquacoltura biologica, al loro impiego nella ristorazione scolastica, e agli aspetti educativi mirati a far apprezzare ai bambini il pesce fresco. Cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

VERIFICA E CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E TRACCIABILITÀ DELL'INTERA FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLE MENSE SCOLASTICHE DI ROMA CAPITALE

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: 15 SETTEMBRE 2014 – 31 DICEMBRE 2015

Affidamento del servizio in oggetto, in seguito a gara pubblica, da parte del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità di Roma Capitale. Rivolto alla verifica e al controllo delle imprese l'intera filiera produttiva degli alimenti utilizzati nelle ristorazioni capitoline, dalle Aziende agricole, zootecniche, alle aziende di trasformazione e distribuzione. Ogni stakeholder veniva controllato attraverso ispezioni mirate, svolte sull'intero territorio nazionale.

BORSINO ITTICO TELEMATICO DELLA REGIONE LAZIO

COFINANZIATO DALLA REGIONE LAZIO. "LAZIO OPEN DATA: TRASPARENZA, INFORMAZIONE, COINVOLGIMENTO PER I CITTADINI, LE IMPRESE E LE ISTITUZIONI"

Periodo: GENNAIO 2014 - DICEMBRE 2014

Sviluppo della ricerca industriale e delle attività di trasferimento tecnologico sul tessuto imprenditoriale regionale. Consulenza per Impresa Verde Roma Rieti per la realizzazione di un servizio di informazione web-based, che fornisce per la prima volta un listino prezzi del pescato della Regione Lazio, sia all'ingrosso che al dettaglio, aggiornato settimanalmente, le indicazioni sui punti di vendita diretta, le informazioni sulla tipologia del pescato e i relativi aspetti sanitari e nutrizionali.

PESCE ITALIANO A MENSA

COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA

Periodo: gennaio 2014 - dicembre 2014

Iniziativa volta a valorizzare l'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense scolastiche e universitarie di quattro città italiane, di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

Si è realizzato un workshop finale con che ha visto la partecipazione di dodici autorevoli relatori provenienti da tutta Italia, nell'arco dell'evento è stato realizzato un pranzo a base di pesce fresco per tutti i partecipanti ed alcuni momenti di ristoro nell'arco dell'evento.

L'evento si è svolto presso il teatro Pier Paolo Pasolini sito all'Università la Sapienza di Roma. Ho seguito l'organizzazione, lo svolgimento della sessione plenaria in modo funzionale alle esigenze tecniche, l'accoglienza, i transfert e la sistemazione degli partecipanti.

REALIZZAZIONE DI 4 CORSI DI FORMAZIONE E DUE WORKSHOP

Periodo: febbraio - ottobre 2012

Realizzazione di 4 corsi di formazione per l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura

Biologica) di 12 ore ciascuno per i gestori di mense pubbliche e due Workshop aperti a tutti gli operatori della ristorazione nell'ambito del progetto europeo "Bio sotto casa".

PROGETTO VOLCS - VOCATIONAL LEARNING FOR SUSTAINABLE CATERING SYSTEMS (L'APPRENDIMENTO PROFESSIONALE PER I SISTEMI DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE)

COFINANZIATO DAL PROGRAMMA EUROPEO LEONARDO DA VINCI - TRANSFER OF INNOVATION

Periodo: NOVEMBRE 2013 - NOVEMBRE 2014

Il progetto prende in considerazione i sistemi di apprendimento professionale nell'ambito della ristorazione sostenibile in 4 paesi europei. Scopo principale di questo progetto è quello di stabilire un sistema di cooperazione tra i diversi partner in modo che possano apprendere gli uni dagli altri, creando linee guida e buone pratiche che possano essere applicate per migliorare la formazione professionale del personale addetto alla ristorazione, rafforzando il legame tra standard formativi, opportunità effettive del mondo del lavoro e il mercato del lavoro europeo.

Risultati attesi: una banca dati delle migliori prassi nell'ambito formativo per gli addetti alla ristorazione delle mense scolastiche; Linee guida per l'utilizzazione della banca dati relative agli strumenti delle buone prassi.

Capofila di progetto: Città di Malmö, Dipartimento Ambiente (SE)

Partenariato: Soil Association (UK); Aalborg University (DK); Roma Capitale (IT); Alberts Sas (IT); Madhuset (DK).

MEMBRO DI COMMISSIONE PER L'OPERA UNIVERSITARIA DI ANCONA

Periodo: Luglio 2012 Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione del Servizio di ristorazione universitaria per l'Opera Universitaria di Ancona

ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA

Periodo: NOVEMBRE 2010 - LUGLIO 2013

Ideazione ed esecuzione del progetto di ricerca "SANPEI"

Progetto di ricerca realizzato in partenariato ALBERT- CERIS- CNR per la diversificazione dell'acquacoltura italiana, con particolare attenzione per quella biologica, e la sua valorizzazione nella ristorazione, cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

Periodo: DICEMBRE - MARZO 2012

Redazione di un capitolo sulla ristorazione scolastica a Roma all'interno del libro "Sistema Agricolo Roma: indagine sullo stato dell'agricoltura romana 2011".

INDAGINE SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIO NELLE MENSE SCOLASTICHE NAZIONALI"

Periodo: NOVEMBRE - MARZO 2012

Indagine sull'utilizzo dei prodotti bio nelle mense scolastiche nazionali per la redazione di un capitolo del libro "BIOREPORT 2012" per l'Istituto Nazionale Economia Agraria, INEA.

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo: GENNAIO - MARZO 2011

Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN).

REALIZZAZIONE FORMAZIONE PER INSEGNANTI

Periodo: APRILE 2010

Attività di docenza per il corso di aggiornamento per i docenti e personale tecnico della durata di 12 ore c/o l'Istituto Tecnico Alberghiero "F. Buscemi" di S. Benedetto del Tronto.

RELATORE AL CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA - DG SALUTE E CONSUMATORI

Periodo: 9 DICEMBRE 2010

Relazione tenuta in occasione del Convegno "High Level Conference on Monitoring and Evaluation of EU and Member States strategies on nutrition, overweight and obesity related health issues" conferenza tenutasi l'8 e il 9 dicembre 2010 a Bruxelles curata dal European Commission's Directorate-General for Health and Consumers.

MEMBRO DI COMMISSIONE PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LA SPEZIA

Periodo: LUGLIO 2009

Valutazione delle offerte presentate durante la gara per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica, membro della commissione aggiudicante.

**PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO
STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.**

Periodo: GENNAIO 2007 - MARZO 2010

Progetto rivolto a tutti gli alunni e i docenti delle scuole elementari e medie della Provincia di Ascoli Piceno. Organizzazione di 20 incontri didattico formativi nei principali Plessi Scolastici del Piceno presso 6 scuole con la realizzazione di laboratori del gusto, orti biologici, prodotti audiovisivi; Somministrazione di 1050 questionari per conoscere le problematiche alimentari degli studenti e redazione di un report.

PROMOZIONE ED ORGANIZZAZIONE DI UN CONVEGNO INTERNAZIONALE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Periodo: 3 aprile 2009

Programmazione ed organizzazione, per l'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Provincia di Ascoli Piceno, del Convegno internazionale "Filiera corta: circuiti locali e nuovi stili di vita" tenutosi il 03/04/2009 presso la Cartiera papale di Ascoli Piceno (AP). Al convegno hanno partecipato 8 relatori provenienti da 4 Stati Europei.

PARTECIPAZIONE ALLA CONFERENZA DI DUBLINO ORGANIZZATA DALLA ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE MENSA CIVICA.

Periodo: MARZO 2008

Presentazione del Capitolato che regola il servizio di mensa scolastica a Roma presso la Conferenza di Dublino organizzata per conto del Comune di Roma dalla Associazione Internazionale Mensa Civica.

**PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL COMUNE DI SENIGALLIA
STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.**

Periodo: LUGLIO 2006 - FEBBRAIO 2008

Progetto per la verifica della qualità percepita nelle refezioni scolastiche dopo l'introduzione dei prodotti da Agricoltura Biologica e produzione di un DVD.

Redazione di un manuale sulla corretta alimentazione in età scolastica per il
COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO Settembre 2006

Progetto di educazione alimentare e redazione di un manuale sulla corretta alimentazione destinato ai genitori degli alunni delle scuole primarie

**MEMBRO DELLA COMMISSIONE TECNICA PER L'AGGIUDICAZIONE
DELL'APPALTO PER LA GESTIONE DELLE REFEZIONI SCOLASTICHE DEL
COMUNE DI SENIGALLIA (AN)**

Luglio 2006

Membro della commissione tecnica e valutatore dei progetti.

**CORSO DI AGGIORNAMENTO PER I GLI ADDETTI ALLA MENSA DEL COMUNE DI
ORVIETO**

Marzo/Giugno 2006

Docente per il corso di aggiornamento per i gli addetti alla mensa del Comune di Orvieto
(15 lezioni)

**MEMBRO DELLA COMMISSIONE TECNICA PER L'AGGIUDICAZIONE
DELL'APPALTO PER LA GESTIONE DELLE REFEZIONI SCOLASTICHE DEL
COMUNE DI MANZIANA**

Agosto 2004

Membro della commissione tecnica per l'aggiudicazione dell'appalto per la gestione delle
refezioni scolastiche del Comune di Manziana

CONSULENTE TECNICO-GESTIONALE SPECIALIZZATO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE PER L'UFFICIO DI PROGRAMMAZIONE ALIMENTARE DEL COMUNE DI ROMA

Periodo 2001- 2014

Stesura di tre Capitolati d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastica per i periodi 2001-2007 2004-2007, 2007-2014 in collaborazione con il personale del Dipartimento del Comune di Roma; redazione delle schede tecniche degli alimenti

Controllo delle derrate utilizzate nelle refezioni scolastiche, le procedure operative e supporto per la progressiva introduzione degli alimenti biologici e della Dieta Mediterranea. Effettuati controlli analitici e di procedura da effettuare per verificare l'introduzione dei prodotti da "Agricoltura biologica" nelle mense secondo i requisiti previsti nel Reg. CEE 2092/91 e a quanto promesso dalle ditte aggiudicatrici nelle offerte presentate

STESURA DEL NUOVO CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Periodo:2003

Redazione di tutti gli atti di gara comprensivi di tabelle merceologiche

FORMAZIONE PER LE DIETISTE MUNICIPALI DEL COMUNE DI ROMA

Periodo 2003

Docente per l'aggiornamento delle dietiste in merito all'introduzione di derrate biologiche nelle scuole e controllo di qualità (durata di 64 ore)

CONSULENTE TECNICO-GESTIONALE SPECIALIZZATO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE NEL COMUNE DI MACERATA

Periodo Luglio 1999/ Luglio 2003

Controllo delle derrate utilizzate nella refezione scolastiche e per la progressiva introduzione degli Alimenti Biologici e lezioni di educazione alimentare per docenti.

CONSULENTE TECNICO-GESTIONALE SPECIALIZZATO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE NEL COMUNE DI PORTO SANT'ELPIDIO
 Periodo: Luglio 1999/ Luglio 2002

Gestione di un progetto triennale che, oltre ad introdurre nelle scuole un menù in gran parte biologico, ha previsto conferenze, incontri con i genitori ed insegnanti, corsi per gli operatori ed una serie di controlli sulla qualità delle derrate introdotte. A conclusione del progetto è stato redatto un manuale destinato a tutti i Soggetti pubblici e privati interessati a introdurre il biologico nelle refezioni.

AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE DELLA BIO SERVICE ITALIA (BSI)
 Periodo: Luglio 1998/ Luglio 2002

Azienda a partecipazione pubblica situata ai mercati Generali di Firenze che acquistava e lavorava ORTOFRUTTA BIOLOGICA. I suoi principali clienti erano la Coop Italiana e numerosi Comuni Italiani che acquistavano prodotti per le loro mense.

Le mie principali funzioni erano: Gestione e coordinamento amministrativo - finanziario, di controllo di qualità e pianificazione delle produzioni, oltre che di quelli commerciali in collaborazione con i responsabili di settore. Studio ed elaborazione delle strategie di sviluppo delle attività. gestione dei rapporti con banche, Pubbliche Amministrazioni, Organismi di Controllo, fornitori strategici. Individuazione dei prezzi di riferimento per la vendita prodotti, la partecipazione a gare e per l'acquisto delle principali derrate.

DIRETTORE SVILUPPO NUOVI PRODOTTI PRESSO L'AGROALIMENTARE MONALDI (FM)
 Periodo: 1996/1998

L'Agroalimentare Monaldi, al mio arrivo produceva uova tradizionali e per l'industria sotto la mia direzione sono stati sviluppati due nuovi settori: quello delle uova biologiche e quello della maionese. La mia attività includeva la supervisione, la gestione e il controllo della produzione e di qualità dei prodotti alimentari per la ristorazione e la GDO. Il coordinamento e gestione del settore assistenza tecnica post-vendita ai clienti con conseguente ottimizzazione del "customer satisfaction"

DIRETTORE PRESSO LA VALLE CA ZULIANI (RO)
 Periodo:1991/1996

La Valle Ca Zuliani è un Azienda leader a livello nazionale nel settore dell'acquacoltura e dell'avannotteria di specie marine.

Principali attività: supervisione, gestione e controllo di tutti gli aspetti riguardanti la produzione e la qualità del prodotto. Analisi e studio per lo sviluppo dei mercati del pesce nel settore della ristorazione, dell'ingrosso e della G.D.O.; analisi dei mercati in termini di competitività, opportunità, e loro segmentazione. Incremento delle capacità produttive aziendali, con particolare riferimento al settore "pesce destinato al consumo alimentare".

Durante quel periodo ho venduto avannotti di spigola e orata ad allevatori dai quali acquistavo pesce da mercato. L'attività si è svolta in tutto il bacino del Mediterraneo ed in particolare in Croazia, in Grecia e a Malta.

RICERCATORE A CONTRATTO PRESSO L'ISTITUTO DI ECONOMIA ED ORGANIZZAZIONE AZIENDALE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, RESPONSABILE DELL'OSSERVATORIO DELLA PESCA E ACQUACOLTURA DELLA FACOLTÀ DI AGRARIA DI UDINE

Periodo: 1989-1991

Monitoraggio delle aziende di pesca e di acquacoltura dell'Adriatico in collaborazione con l'ICRAP (Istituto centrale per la Ricerca applicata alla Pesca).

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

Date 2018

Titolo della qualifica rilasciata Facilitatore degli accordi d'area

Principali tematiche/competenze professionali acquisite Contesto territoriale e di programmazione (PAC e PSR)
Modalità di aggregazione e formalizzazione degli accordi agroambientali.
Progettazione integrata degli interventi (analisi del territorio, caratteristiche ambientali, individuazione delle aziende agricole e dei soggetti interessati ad accordo)
Lavoro sul territorio. Disseminazione e comunicazione con il territorio

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione ASSAM-REGIONE MARCHE

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Corso di formazione professionale post-universitario – 40 ore

Date 1990

Titolo della qualifica rilasciata Esperto in progettazione ambientale

Principali tematiche/competenze professionali acquisite Gestione, pianificazione, valorizzazione, recupero e tutela del territorio rurale, del paesaggio, degli ecosistemi agrari e forestali e della biodiversità la progettazione e gestione di elementi dei sistemi agro-zootecnici e foresta anche per fini energetici, ambientali e paesaggistici, del verde pubblico e privato, le attività estimative, le certificazioni di qualità e ambientale, l'analisi il monitoraggio e la valutazione territoriale e ambientale.

Ente erogatore dell'istruzione Regione Friuli Venezia Giulia

Titolo della qualifica rilasciata Corso di specializzazione post universitario annuale.

Date 1988

Titolo della qualifica rilasciata **Laurea in Scienze della Produzione Animale, con specializzazione in Tecnologie Alimentari**

Principali tematiche/competenze professionali acquisite Gestione tecnica, igienica ed economica nei comparti agro-alimentare, agricolo, zootecnico, ittico

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Laurea Universitaria

Date 1982

Titolo della qualifica rilasciata **Diploma di Maturità scientifica**

Principali tematiche/competenze professionali acquisite Diploma Maturità Scientifica – Liceo Scientifico T.C. Onesti - Fermo (Marche)

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico T.C. Onesti - Fermo (Marche)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale Diploma di scuola secondaria superiore

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE E SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C2	C2	C1	C1	C1

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Capacità di coordinamento e di lavoro in gruppo maturata in molteplici progetti multidisciplinari in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e a livello internazionale.

Competenze organizzative e gestionali Capacità di lavorare in situazioni di stress legate a scadenza

Competenze professionali Competenze teorico/pratiche per l'impostazione e la realizzazione di progetti nei settori dell'agroalimentare, dell'acquacoltura, della pesca e focalizzati alla sostenibilità dei prodotti, nonché competenze per la redazione ed implementazione di Capitolati di appalto e bandi nel settore; la realizzazione di convegni ed eventi, la redazione di manuali il Controllo delle aziende ittiche; la metodologia per i controlli analitici e di procedura da effettuare per verificare aziende secondo i requisiti previsti nel Reg. CEE 2092/91.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Conferenze Partecipazione in qualità di relatore a numerosi convegni in ambito agroalimentare, dell'acquacoltura e dell'educazione alimentare, anche in contesti internazionali.

Progetti Link a documentazione progett:
<https://www.bondproject.eu/repository-2-2/>
www.alberts.it
 "High Level Conference on Monitoring and Evaluation of EU and Member States' strategies on nutrition, overweight and obesity related health issues":
<http://www.health.belgium.be/internet2Prd/groups/public/@public/@mixednews/documents/ie2divers/19066103.pdf>
 Indagine sullo stato dell'agricoltura romana nel 2011:

http://www.romamercati.com/archivio14_pubblicazioni_0_48_70_2.html
Progetto Sanpei: <http://sanpei.ceris.cnr.it/>

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Porto San Giorgio il 2/12/2021

In fede, Paolo Agostini

