

Curriculum vitae di Paolo Agostini

Paolo Agostini Partita IVA [REDACTED]

Nato ad [REDACTED] il [REDACTED]

Residente in via [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

ESPERIENZE LAVORATIVE REALIZZATE COME PROFESSIONISTA E COME DIRETTORE DELLA ALBERT SAS DI AGOSTINI PAOLO & C DI CUI SONO ANCHE SOCIO FONDATORE E AMMINISTRATORE

Sono state evidenziate in giallo le esperienze maturate nel settore ittico / mercati ittici (trentaquattro anni complessivi di esperienza)

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA DELLE MENSE SCOLASTICHE

Periodo: 2018 – Tutt'ora in corso

Cura annualmente la certificazione biologica delle mense scolastiche ai sensi del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50 per i Comuni di Macerata, Ravenna, Forlì, , Fermo, Folignano, Cupra Marittima, Fabriano, Jesi, Treia, Trecastelli, Porto San Giorgio e Offida.

JESI SERVIZI – CONSULENTE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo: 2019 – Tutt'ora in corso

Consulente per le diverse tematiche inerenti il servizio di Ristorazione Scolastica nei Comuni di Jesi, Fabriano, Maiolati Spontini e Monsano. In particolare ho introdotto pesce fresco, acquistato nei mercati ittici di Ancona e Civitanova Marche nei menù scolastici di di Jesi, Fabriano e Monsano. Mi occupo dell'approvvigionamento del pesce, del controllo di qualità, della ricettazione delle pietanze proposte

COMUNE DI RECANATI (MC) DEC DELLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo: Luglio 2021 – Tutt'ora in corso

Direttore di esecuzione del contratto della gara in oggetto, la verifica della corretta esecuzione del servizio durante l'intero periodo di affidamento. Controllo delle derrate utilizzate nelle mense e delle preparazioni.

In particolare ho introdotto pesce fresco, acquistato nei mercati ittici di Ancona e Civitanova Marche e San Benedetto del Tronto Mi occupo dell'acquisto del prodotto ittico, del controllo di qualità, della ricettazione delle pietanze proposte.

COMUNE DI SENIGALLIA DEC DELLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo: Settembre 2022 – Tutt'ora in corso

Direttore di esecuzione del contratto della gara in oggetto, la verifica della corretta esecuzione del servizio durante l'intero periodo di affidamento. Controllo delle derrate utilizzate nelle mense e delle preparazioni. In particolare ho introdotto pesce fresco, acquistato nei mercati ittici di Ancona e Civitanova Marche. Mi occupo dell'acquisto del prodotto ittico, del controllo di qualità, della ricettazione delle pietanze proposte.

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

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE

PERIODO: settembre 2025, ancora in corso

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 26 Comuni marchigiani, Ancona, Fano (PU), Senigallia (AN), San Benedetto del Tronto, Jesi (AN), Osimo (AN), Porto San Giorgio (FM), Porto Sant'Elpidio (FM), Sant'Elpidio a mare (FM), Gabicce Mare (PU), Recanati (MC), Fabriano, Monsano (AN), Montegranaro (FM), Tre Castelli (AN), Corinaldo (AN), Cupra Marittima (AP), Offida (AP), Altidona (FM), Massignano (AP), Monte san Vito (AN), Montecarotto (AN), Mondavio (PU) Acquasanta terme (AP), Acquaviva (AP), Monte Urano (FM).

Dal Settembre 2025 l'Albert è stata incaricata separatamente dalle Amministrazioni dei Comuni sopra citati, di progettare e di coordinare la AZIONE B prevista dal Bando. 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.

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:

- Acquisto del prodotto presso i mercati Ittici marchigiani.
- 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.

COMUNE DI FOLIGNANO (AP) DEC DELLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo: Luglio 2021 – Dicembre 2025

Direttore di esecuzione del contratto della gara in oggetto, la verifica della corretta esecuzione del servizio durante l'intero periodo di affidamento. Controllo delle derrate utilizzate nelle mense e delle preparazioni.

COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Gennaio 2025 – dicembre 2025

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)

COMUNE DI OFFIDA (AP) PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Gennaio 2025 – dicembre 2025

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)

INCARICO DI 18 MESI DALLA REGIONE MARCHE RIGUARDANTE LA REALIZZAZIONE DI SERVIZI DI COMUNICAZIONE DEL CONSUMO DEI PRODOTTI DEL DISTRETTO BIOLOGICO DELLE MARCHE NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo. Settembre 2022, Dicembre 2023

Aggiudicataria dell'incarico in oggetto che ha previsto:

- la realizzazione di un convegno nella sede di Ancona,
- l'istituzione di uno sportello regionale "Mense Bio" rivolto ai Comuni marchigiani
- La creazione di un elenco delle produzioni regionali biologiche da poter inserire negli appalti

ASMEL - CORSI DI FORMAZIONE

Periodo: Dicembre 2021 – Febbraio 2022

Docente in 2 corsi di formazione di 6 ore ognuno, organizzati dall'ASMEL, riservati a pubblici funzionari dal titolo "La redazione degli atti di gara per i servizi di ristorazione scolastica" e "La Certificazione Bio delle Mense"

JESISERVIZI PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DELLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Novembre 2021 Aprile 2022

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, menu, criteri di aggiudicazione)



COMUNE DI SENIGALLIA PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Settembre 2021 Maggio 2022

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)

COMUNE DI FORLÌ: PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DELLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Novembre 2021 Maggio 2022

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, menu, criteri di aggiudicazione)

COMUNE DI CASSANO DELLE MURGIE (BA)

Novembre 2021 Maggio 2022

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, menu, criteri di aggiudicazione)

COMUNE DI CASALMAIOCO

Novembre 2021 Maggio 2022

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, menu, criteri di aggiudicazione)

ASP 9 PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI CINGOLI (MC), STAFFOLO (AN) E RISTORAZIONE CASA DI RIPOSO DI CINGOLI

Aprile - Giugno 2021

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e di ristorazione sociale (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)

COMUNE DI MONTECAROTTO (AN) PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Aprile -Luglio 2021

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)

COMUNE OSTRÀ VETERE (AN) PREDISPOSIZIONE DEGLI ATTI DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Febbraio-Marzo 2021

Predisposizione degli atti di gara, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (capitolato, tabelle merceologiche, criteri di aggiudicazione)



BORSA MERCI TELEMATICA ITALIANA (BMTI)

Periodo 1.06.2021- 15.08.2026.

Sono stato assunto da BMTI dove, in particolare, mi sono occupato del settore ittico e della commercializzazione del pesce presso le aste ittiche.

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- 1-06-2021

Il progetto HelloFish <https://www.hellofish.it/> è realizzato dal MIPAAF con Fondi FEAMP e promuove a diversi livelli le produzioni acquicole sostenibili. Ho ricevuto da BMTI un incarico 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 LOCALE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Periodo ottobre 2019 - 2024

Sono coinvolti nel progetto gli operatori del settore ittico e i Mercati ittici, le Mense scolastiche dei Comuni di Manfredonia, Zapponeta, Margherita di Savoia e Barletta. Lo scopo è valorizzare il pescato locale nelle scuole.

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. Mi sono, in particolare, degli acquisti di pesce fresco locale presso i pescatori e i mercati e della trasformazione del prodotto in filetti.

VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO E LA DIFFUSIONE DEL CONSUMO CONSAPEVOLE PER FLAG LAZIO MARE CENTRO

Periodo giugno 2019, Luglio 2021

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. Mi sono occupato dell'acquisto del prodotto al mercato ittico di Anzio

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

Periodo 2020-2025

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"

REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ DI PROMOZIONE PRESSO I CONSUMATORI E 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 – 2022

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 2020-2021, finalizzate ad accompagnare i bambini nell'accettazione del pesce fresco locale somministrato a scuola in luogo di quello surgelato. Mi sono occupato degli acquisti di pesce presso i mercati ittici locali. Collaboro anche con un laboratorio di lavorazione del pesce per individuare adatte ad essere impiegate nelle scuole e sperimentare ricette.

MEMBRO COMMISSIONE ITAQUA

[REDACTED]

Dicembre 2017-2024. 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.

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 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:

- Acquisto del prodotto presso i mercati Ittici marchigiani.
- 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.

— [REDACTED]

[REDACTED]

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

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

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)

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:

- Acquisto di pesce fresco locale presso i pescatori e i mercati.

- 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:

- Acquisto di pesce fresco locale presso i pescatori e i mercati.
- 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. Mi sono occupato anche dell'acquisto del prodotto dalle aziende di acquacoltura.

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 , pesce compreso, utilizzati nelle ristorazioni capitoline, dalle Aziende agricole, zootecniche, agli acquacoltori, alle aziende di trasformazione e distribuzione, ai mercati ittici. 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.

Mi sono occupato, in particolare, dell'acquisto di pesce fresco locale presso i pescatori e i mercati.

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.

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

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".

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. Mi sono occupato anche dell'acquisto del prodotto dalle aziende di acquacoltura.

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.

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

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 derrata biologiche nelle scuole e controllo di qualità (durata di 64 ore)

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

Periodo 2000 - 2015



Controllo delle derrate utilizzate nelle refezioni scolastiche e cura degli acquisti Effettuati controlli analitici e di procedura che hanno riguardato tutti gli alimenti, compreso il pesce.

Sono stati inoltre costantemente monitorati i prezzi di acquisto presso gli operatori, i mercati agricoli e i mercati ittici, anche al fine prevedere le variazioni dei prezzi. Supporto all'acquisto dei prodotti. Ogni anno presentata una perizia per la revisione dei prezzi d'acquisto dei prodotti e dell'importo a base d'asta . Studiate e sperimentate le preparazioni migliori per rendere il pesce più appetibile per i bambini

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

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. Sono stati inoltre costantemente monitorati i prezzi di acquisto presso gli operatori, i mercati agricoli e i mercati ittici, anche al fine prevedere le variazioni dei prezzi. Supporto all'acquisto dei prodotti. Studiate e sperimentate le preparazioni migliori per rendere il pesce più appetibile per i bambini

A conclusione del progetto è stato redatto un manuale destinato a tutti i Soggetti pubblici e privati interessati a introdurre il biologico nelle refezioni.

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

Periodo Settembre 1998/ Luglio 2003

Controllo delle derrate utilizzate nella refezione scolastiche compreso il pesce. Verifica dell'andamento dei prezzi e supporto all'acquisto dei prodotti

AMMINISTRATORE DELEGATO E DIRETTORE DELLA BIO SERVICE ITALIA (BSI)

Periodo: 1998- 1999

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.

[REDAZIONE]

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 COMMERCIALE PRESSO LA VALLE CA ZULIANI (RO)

Periodo:1992/1996

La Valle Ca Zuliani è un Azienda leader a livello nazionale nel settore dell'acquacoltura e dell'avannotteria di specie marine ed una valle da pesca tradizionale.

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". Ho commercializzato il pesce presso i principali mercati italiani ed europei.

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

Periodo: 1989-1992

Monitoraggio delle aziende di pesca, di acquacoltura e dei mercati ittici dell'Adriatico in collaborazione con l'ICRAP (Istituto centrale per la Ricerca applicata alla Pesca). Studio dell'andamento dei prezzi.

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 – Annuale

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 forestali 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 – Università degli studi di Udine
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di specializzazione post universitario annuale.

Date 1988

Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze della Produzione Animale
-----------------------------------	---



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

Inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE E SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
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. Ottime capacità relazionali, organizzative e commerciali

Competenze organizzative e gestionali

Capacità di lavorare in situazioni di stress legate a scadenza. Spirito d'iniziativa. Flessibilità comportamentale.

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. Ottima capacità di scrittura e di raccolta/analisi di dati; conoscenza di MS Office e della Google suite.

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:

<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 presenti nel curriculum vitae ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche per le finalità di selezione del personale.

Porto San Giorgio il 2/09/2026

In fede, Paolo Agostini



