

## COSA OFFRO

Analisi del mercato di riferimento per leggere e conoscere i dati fondamentali come il comportamento dei consumatori di riferimento;

Valutazioni sulle strategie da adottare per sviluppare o creare nuovi canali commerciali attraverso:

1. Attività di promozione sul territorio:
  - a. Partecipazione a eventi (fiere, sagre, saloni) e forme di promozione collettiva
    - i. Individuazione degli eventi promozionali più efficaci per valorizzare la propria realtà territoriale
    - ii. Coinvolgimento finanziario delle Istituzioni pubbliche locali
    - iii. Definizione delle iniziative da attivare negli eventi promozionali
    - iv. Utilizzazione degli strumenti di comunicazione efficaci (brochure, degustazioni, dimostrazioni ecc.)
  - b. Creazione di materiale informativo *ad hoc* (dépliant, brochure, sito web, ecc.)
  - c. Organizzazione di eventi ad hoc per “Educazione al consumo” (degustazioni, preparazione di piatti della tradizione, ecc.)
    - i. Definizione di moduli formativi per “educare e sensibilizzare” i potenziali clienti
    - ii. Definizione di un piano di comunicazione
2. Creazione e divulgazione di nuovi servizi o prodotti:
  - a. Sito web per la commercializzazione on line
  - b. Partecipazione a bandi o progetti comunitari, nazionali, regionali e locali anche per la ricerca fondi;

## COMPETENZE

Esperienza pluriennale come docente per i Master di Slow Food e in azienda come impiegato nel Marketing Strategico ed esperto in Fund Raising. A completare la formazione tecnica il master in “QUALITÀ E ORGANIZZAZIONE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE” e il corso di “AGRICOLTURA, PROMOZIONE E TRASFORMAZIONE”.

Conoscenze dei processi produttivi, tecnologie e metodi di produzione delle principali produzioni agroalimentari;

Acquisizione delle tecniche di marketing e delle discipline interessate ai processi di comunicazione;

Visione "strategica" del marketing nel definire obiettivi e politiche, nel programmare e organizzare le risorse e nel gestire il budget;

Capacità di sviluppare piani (marketing, formativi, organizzativi, di sicurezza, ecc.) monitorando l'intero sviluppo (ex ante, in itinere ed ex post.);

Orientamento al cliente e attitudine al problem solving;

Perizia nell'uso di tecniche e strumenti per il monitoraggio dei fornitori, delle tecniche di progettazione e delle esigenze organizzative e commerciali;

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

**Ottobre 2014 - oggi**

*Laboratorio Farmacia S.r.l. - Pisa*

*Settore:* Consulenza aziendale per le farmacie;

*Ruolo:* **Esperto in Lean Organization (organizzazione snella)**

*tipo di rapporto:* contratto occasionale;

*Obiettivi:*

- » Riorganizzazione commerciale della parte espositiva della farmacia;
- » Miglioramento dell'informazione, formazione e addestramento del personale e sua riqualificazione;

**Maggio 2002 - oggi**

*Slow Food S.r.l. - Bra (Cuneo)*

*Settore:* Agroalimentare

*Ruolo:* **Docente enogastronomico**

*Tipo di rapporto:* prestazione occasionale;

**Responsabilità:**

- » Docente ai corsi “Ortofrutta” e “Dolci, cioccolato, miele e confetture” del “Master of Food”;
  - Preparazione e degustazione dei prodotti oggetto di studio per la valorizzazione delle produzioni tipiche e locali (Carciofo di Perinaldo, dolci della tradizione senese, ecc.);
  - Tecniche di cucina svolte presso i ristoranti associati e dislocati nelle diverse città italiane;
- » Docente di Miele in Giappone (*Juglio 2007*) per la degustazione guidata:
  - di mieli dei presidi Slow Food, biologici e giapponesi;
  - di dolci a base di miele: Castella (Giappone) e Torrione friabile d'Alba (Italia);
- » Docente ai “Laboratori del gusto”:
  - "Gli oli della Maremma ed i legumi dei Presidi Slow Food" (Massa Marittima 07/12/2007);
  - “Verdure fresche ... anzi freschissime” (Livorno, 06/08/2007);

**da giugno a settembre 2014***Quality Food S.r.l. presso il Ristorante Bagno Mary di Tirrenia (PI)**Settore: Ristorazione**Ruolo: Aiuto Cuoco**Tipo di rapporto: tempo determinato;***Responsabilità:**

- » preparazione e cottura di antipasti caldi e freddi, contorni e dolci;

**Luglio 2002 – Ottobre 2013***Ven. Arc. Misericordia e Crocione di Pisa**Settore: Servizi socio-sanitari, ambulatoriali, funebri e cimiteriali;**Ruolo: Referente per il Marketing e il Fund Raising**Tipo di rapporto: tempo indeterminato;***Responsabilità:**

- » Ricerca fondi e sponsorizzazioni anche attraverso bandi locali, nazionali e europei;
- » Promozione, gestione e rendicontazione dei bandi o dei progetti finanziati anche con predisposizione di piani di sponsorizzazione;
- » Predisposizione dei contenuti del Sito Istituzionale e piano di marketing per la formazione;

**Aprile – Novembre 2000***INCA - Banca Verde S.p.A. - Firenze Banca del Gruppo Monte dei Paschi Siena S.p.A.)**Settore: Bancario;**Ruolo: Impiegato per il Marketing Strategico**Tipo di rapporto: tempo determinato;***Responsabilità:**

- » Marketing strategico e analisi di mercato per i settori d'interesse come l'Agricoltura biologica, l'Agriturismo, l'HACCP e le ISO 9000, ecc. finalizzate alla pubblicazione di articoli su periodici di propria produzione;
- » Supporto per la preparazione di business plan;
- » Gestione dei rapporti con stampa/media, Enti, Associazioni per la presentazione di nuovi prodotti;

**Marzo - Giugno 1999***Azienda agricola Lucci A. - Castelfranco di Sotto (Pisa)**Settore: Ortoflorovivaismo;**Ruolo: Impiegato per il Marketing Strategico**Tipo di rapporto: tempo determinato;***Responsabilità:**

- » Consulente per le vendite al dettaglio e per la progettazione di giardini privati e/o pubblici

---

**FORMAZIONE E ISTRUZIONE**

---

- 2012/3** - “VALUTARE I PROGETTI NEL VOLONTARIATO” corso di 34 ore organizzato dal Centro Servizi Volontariato Toscana (CESVOT) di Pisa e Livorno
- 2012** - “FONDI DIRETTI, QUADRO LOGICO E BUDGET” corso di 12 ore organizzato dal Dipartimento delle Politiche Europee e dalla SSPA Locale e svoltosi presso la Provincia di Pisa;
- 2012** – “AGRICOLTURA SOCIALE” Focus group per la predisposizione di una linea guida e la creazione di una rete del volontariato organizzato dal CESVOT in collaborazione con l’Università di Pisa;
- 2012** – “ASSOCIARSI - formazione e consulenza su aspetti normativi e opportunità di finanziamento” corso di 20 ore organizzato dal CESVOT di Pisa;
- 2011** - “LE NUOVE FRONTIERE DELLA COMUNICAZIONE DIGITALE” corso di 27 ore organizzato dalla Camera di Commercio di Pisa;
- 2011** Qualifica di “**Operatore Servizi di Cucina**” conseguita presso l’Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri della Ristorazione “G. Matteotti” di Pisa con voto di 81 su 100;
- 2007** “Formatore del Progetto Orto in Condotta” con corso di formazione di 90 ore organizzato da Slow Food S.r.l. di Bra (Cuneo) e svoltosi presso orti e ristoranti in diverse città italiane.
- » Contenuti del corso: tecniche di didattica per i ragazzi delle scuole primarie e secondarie, principi di orticoltura, principi nutritivi della piramide alimentare, **tecniche di preparazione e cottura dei cibi**,
- 1999** Qualifica di “**Barman di 1° livello**” conseguita con il corso di 36 ore organizzato dall’Associazione Italiana Barmen e Sostenitori (AIBES) di Livorno;
- 1998** Attestato di esperto in “AGRICOLTURA, PROMOZIONE E TRASFORMAZIONE” conseguito con corso di 90 ore e organizzato dal consorzio universitario Qualital di Pisa.
- » Contenuti del corso: **i principi dell’HACCP**, la qualità dei prodotti, la tracciabilità dei prodotti nei processi di produzione e commercializzazione, i principi del marketing nella piccola e grande distribuzione.
- 1998** - “ASPIRANTI OPERATORI ALLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE” (2° livello) corso di 16 ore organizzato dal Cospe - Organizzazione Non Governativa (O.N.G.) di Firenze;
- 1998** **Laurea in Scienze Agrarie** presso l’Università degli Studi di Pisa con voto di 105 su 110;  
materia della tesi: Orticoltura (prof. A. Graifenberg);  
titolo della tesi: “Stress salino nelle prime fasi di sviluppo e produzione in piante di pomodoro da industria”;
- 1994 - 1995** “Progetto ERASMUS” alla “Escuela Tecnica Superior de Ingenieros Agronomos y de Monte” (E.T.S.I.A.M.) di Cordoba (Spagna) e “Trabajo de verano” presso il Centro di Sviluppo e Ricerca “La Mojonera” di Almeria (Spagna).  
Contenuti del progetto: tecniche di coltivazione e produzione di frutta e ortaggi in ambienti controllati;