

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'
(ARTT. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s. i. e m.)

Il sottoscritto Ivano Marconi nato a [redacted] il [redacted] e residente a [redacted] in via [redacted], Codice Fiscale [redacted], consapevole di quanto previsto dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici concessi sulla base di dichiarazioni non veritiere, nonché alla responsabilità penale conseguente al rilascio di dichiarazioni mendaci e alla formazione e uso di atti falsi, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

	
Curriculum Vitae Europass	Inserire una fotografia (facoltativo, v. istruzioni)
Informazioni personali	
Cognome / Nome	Marconi Ivano
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Cittadinanza	
Data di nascita	
Sesso	
Settore professionale	Imprenditore agricolo
Esperienza professionale	
2004 ad oggi	Imprenditore agricolo – Malga Faggioli formaggi di capra

Lavoro o posizione ricoperti e principali attività e responsabilità	<p>Operatore e Venditore Casearo Attività di custodia, cura e allevamento di bestiame-caprino, con annessa trasformazione del latte e vendita dei prodotti caseari, integrando con attività turistiche e di educazione ambientale. Lavorazioni casearie per garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte: pastorizzazione, cagliata, filatura, formazione e stagionatura, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Attività di vendita diretta ai clienti. Nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assistenza al parto del bestiame, controllo dello stato di benessere dell'animale, mungitura • valorizzazione delle razze autoctone • produzione di prodotti caseari artigianali: cagliata prodotti caseari, conservazione del latte, lavorazione prodotti caseari e tecniche di stagionatura prodotti caseari <p>Formatore per laboratori formaggio Attività laboratoriale per valorizzare il sapere e l'arte della creazione del formaggio per far conoscere le tradizioni e le metodologie del caseario caprino. Interazione con istituzioni locali e con gli operatori turistici e culturali per valorizzare le proprie produzioni. Nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di accoglienza del cliente • Sviluppo di laboratori esperienziali per far sperimentare l'attività in prima persona al cliente e guidarlo nelle fasi salienti della creazione dello stesso • Sviluppare attività didattiche a carattere tecnico-pratico con attività pratica di creazione del formaggio con nozioni tecnico agrituristiche • Utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica • Utilizzare tecniche di comunicazione ed elementi di didattica e di storia/cultura territoriale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Malga Faggioli - Contrada Faggioli, 37020 Erbezzo VR
1990 -2004	Commerciale – autista e vendita diretta e all'ingrosso di formaggi
Lavoro o posizione ricoperti e principali attività e responsabilità	Operatore e Venditore Casearo Attività di creazione e vendita del formaggio con cura della Cooperativa. Tecniche di vendita, utilizzo di mezzi per il trasporto della merce, ascolto pro-attivo del cliente
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Societa Cooperativa Agricola Ottomarzo - Via Case Sparse Grolette, 37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella VR
1978 - 1989	Operario
Lavoro o posizione ricoperti e principali attività e responsabilità	Mansioni operativi per attività di supporto all'agricoltura e attività successive alla raccolta, con utilizzo di ruspe e altri macchinari
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Valpolicella Scavi S.N.C. Di Venturini Gaetano E Zardini Blandino - Via Valpolicella, 75 , 37029, San Pietro in Cariano (Verona)
Istruzione e formazione	
Date	1976
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Scuola Medie
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	San Pietro In Cariano – Lorenzo Calabrese - Via Mara, 6 37029 San Pietro In Cariano (VR)
Capacità e competenze personali	
Madrelingua	Italiano
Capacità e competenze sociali	Buone competenze sociali sviluppate grazie all'esperienza di formatore di laboratori di formaggio a stretto contatto con le persone. Inoltre l'attività di venditore ha permesso di comprendere sempre di più le esigenze del cliente. Il ruolo di formatore ha permesso di sviluppare maggiore empatia e capacità di relazione con i discenti dei vari laboratori educativi in diverse fasce d'età.
Capacità e competenze organizzative	Ottime competenze organizzative messe in atto nella gestione a 360° della Malga. Con attenzione al coordinamento delle risorse umane presenti nella Malga.

Capacità e competenze tecniche	Competenze tecniche legate al mondo caseario e dei laboratori: elementi di tecnica casearia, nutrizione e alimentazione animale , tecniche di gestione del bestiame, tecniche di mungitura, tecniche di produzione casearia, elementi di didattica, elementi di adragogia per l'approccio formativo all'adulto, elementi di storia e cultura e costume territoriale
Capacità e competenze informatiche	Conoscenza base del pacchetto Office. Utilizzo di Windosw e dei bronswer di navigazione.
Capacità e competenze artistiche	Grande passione per creare il formaggio. Passione che ho scoperto nascere anche dalle mie origini famigliari. Questa passione mi permette ogni giorno di realizzare un prodotto che racchiude il sapere tecnico e l'arte del fare il formaggio di capra. Ogni prodotto è caratterizzato da una forma d'arte nella sua unicità singolarità ed esistenza.
Patente	B
Premi e riconoscimenti vinti per la produzione del formaggio di capra	<p>Caseusios veneto 1 classificato 2020 – formaggi aromatizzati</p> <p>Caseusios veneto 2 classificato 2020 – formaggi aromatizzati affumicati</p> <p>Diploma di ottimo concorso nazionale di agriyogurt 2020</p> <p>Caseusios veneto premio forme di solidarietà – miglior formaggio veneto Bolk coagulazione prevalentemente acida</p> <p>Caseusios veneti 3 primi premi 2019 - coagulazione prevalentemente acida – freschi e freschissimi – formaggi aromatizzati</p> <p>Caseusios veneti 2 primi premio 2019 coagulazione prevalentemente presamica pasta molle</p> <p>Caseusios veneti 2 primi premio 2019 pasta molle con crosta lavata</p> <p>Caseusios veneti 3 primi premio 2019 formaggi erborinati</p> <p>Caseusios veneto 1 calssificato coagulazione prevalentemente acida – 2 classificato coagulazione prevalentemente presamica pasta molle 3 classificato pasta molle co crosta fiorita 2018</p> <p>Caseusios veneto 2 primi premi 2017 – coagulazione prevalentemente acida – pasta filata molle</p> <p>Caseusios veneto 2 classificato 2016 – pasta filata molle</p> <p>Caseusios veneti 3 primi premi 2016 – categoria formaggi di capra - coagulazione prevalentemente acida – pasta molle con crosta fiorita – pasta molle con crosta lavata</p> <p>Caseusios veneti 1 classificato 2015 – formaggi aromatizzati e fumo affumicati</p> <p>Caseusios veneti 2 classificato 2015 - coagulazione prevalentemente acida</p> <p>Caseusios veneti 3 classificato 2014 - coagulazione prevalentemente acida</p> <p>Caseusios veneti 1 classificato 2013 - coagulazione prevalentemente acida</p> <p>Caseusios veneti 2 classificato 2013 - coagulazione prevalentemente presamica</p> <p>Caseusios veneti 3 classificato 2012 - coagulazione prevalentemente acida</p> <p>Medaglia bronzo 2005 olimpiade del formaggio in Verona Piazza Brà</p> <p><i>2 ricerche con l'università di Verona dipartimento di Biotecnologie</i></p>

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/2016.

Data

Firma