

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM VITAE**

Informazioni personali

Nome **RAFFAELLO BIAGI**

Indirizzo [REDACTED] SIENA

Telefono [REDACTED]

Mobile [REDACTED]

E-mail [REDACTED]

Nazionalità italiana

Data di nascita [REDACTED] 1964

Esperienza lavorativa

- **Date (da – a)** da settembre 2015 docente di ruolo per l'insegnamento di Tecnologia nella Scuola media (A033)
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Campi Bisenzio (Firenze) presso SMS Matteucci (FIMM86501L)
- **Date (da – a)** da aprile 2015 a agosto 2015 agronomo responsabile settore agricoltura
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Castello di Monastero srl
Castelnuovo Berardenga (Siena)
- **Date (da – a)** dal 2014 agronomo incaricato in qualità di ispettore in vigne e cantine del Lazio
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Camera di Commercio (CCIAA) di Roma
Roma
- **Date (da – a)** da luglio 2013 a dicembre 2013 responsabile agricolo e venatorio
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro** Villa Lena srl
Palaia (Pisa)
- **Tipo di azienda o settore** azienda agrituristico - venatoria di 520 ha (attività ricettiva con 420 ha di riserva di caccia con 30 ha di oliveto, seminativi e vigneto, tartufaie)

- Date (da – a) da gennaio 1998 a luglio 2013 **direttore tecnico**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Castello di Cacchiano di Giovanni Ricasoli - Firidolfi**
Monti, Gaiole in Chianti (Siena)
- Tipo di azienda o settore viticola – olivicola (190 ha con 32 ha a vigneto e 30 ha a oliveto) con attività agrituristica e venatoria.
- Tipo di impiego impiegato quadro e da gennaio 2007 **dirigente**
- Principali mansioni e responsabilità **Agronomo e enologo**
 - Controllo e sviluppo dell'attività produttiva con **gestione** della conduzione del lavoro e dell'organizzazione del personale in sintonia con gli obiettivi indicati dalla Proprietà.
 - Progettazione**, organizzazione e gestione dell'attività agricola e del lavoro nello stabilimento produttivo.
 - **Realizzazione e conduzione** di piani di lavoro agricolo e di difesa agroambientale e fitosanitaria.
 - Organizzazione** e messa in sinergia del contributo dei collaboratori in ambito tecnico - produttivo in materia di legislazione viti – vinicola, di consulenza del lavoro e di prevenzione per la sicurezza dei lavoratori e la tutela del 'ambiente.
 - Cura dei rapporti** con enti e istituzioni.
Contatta, **seleziona** e intrattiene rapporti con i fornitori, conduce incontri di rappresentanza fuori e dentro l'Azienda con clienti sia esteri che nazionali.
 - Cura lo sviluppo** aziendale e ne promuove la diversificazione produttiva e l'accreditamento.
- Date (da – a) da settembre 1992 a gennaio 1998 **responsabile tecnico**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Fattoria di Cacchiano di Elisabetta Balbi - Valier**
Monti, Gaiole in Chianti (Siena) • Tipo di azienda o settore viticola – olivicola (300 ha con 25 ha a vigneto e 30 ha a oliveto) con agriturismo e attività venatoria.
- Tipo di impiego otd comune, da gennaio 1993 a tempo indeterminato impiegato 3. livello, da febbraio 1994 impiegato 2. livello, da ottobre 1994 impiegato 1. livello, da settembre 1996 **impiegato quadro**

- **Principali mansioni e responsabilità** **Agronomo e enologo**
E' **introdotto** in azienda partecipando alle operazioni vendemmiali in vigneto e in cantina e seguendo la campagna olivicola in campo e in frantoio. **Affianca** i professionisti consulenti prendendo dimestichezza con tutti gli aspetti operativi della filiera produttiva e accompagnando la titolare nella esecuzione delle mansioni appropriate alla conduzione aziendale. Diventa **responsabile** della parte agricola e della gestione operativa del personale, acquisendo autonomia di concezione e potere d'iniziativa. E' coinvolto e **partecipa** alle occasioni consortili (Consorzio del Chianti Classico e Consorzio del Gallo Nero) di carattere commerciale, divulgativo e di promozione.

Altre esperienze lavorative Nel 2013 entra a far parte del gruppo dei tecnici consulenti della **Camera di Commercio di Roma** e come **agronomo incaricato** inizia a effettuare visite ispettive in aziende viti - vinicole del Lazio per il controllo del rispetto dei disciplinari produttivi.

Dai primi anni '90, l'esperienza lavorativa in Toscana e in Chianti, in particolare, lo porta a conoscere e a lavorare insieme a **Giacomo Tachis, Carlo Ferrini, Giulio Gambelli, Federico Staderini, Stefano Chioccioli**.

Nel giugno e luglio 2014 conduce gli esami di maturità in qualità di **commissario esterno** docente convocato di Chimica agraria (A012) presso l'Istituto Agrario di Firenze.

Istruzione e formazione

- **Date (da – a)** 1992 **Laurea** in Scienze Agrarie
- **Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione** Laureato all' **Università di Firenze**
Diplomato al Liceo Scientifico “ G. Castelnuovo “ di Firenze
- **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio** **Scienze agrarie** laureato con tesi in Viticoltura sviluppata presso il Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura di Firenze
- **Qualifica conseguita** Dottore in Agronomia
- **Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)** **Dirigente**
2009 Esame di Stato presso l'Università di Firenze: conseguimento dell'abilitazione all'esercizio della professione di **Dottore Agronomo** e **Dottore Forestale**

Capacità e competenze personali

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali

	Madrelingua	Italiano	
	Altre lingue	Inglese	Tedesco
• Capacità di lettura		Eccellente	Elementare
• Capacità di scrittura		Buono	Elementare
• Capacità di espressione orale		Buono	Elementare

Capacità e competenze relazionali

Buone capacità relazionali acquisite mediante l'attività professionale e gli **interessi** extra-professionali inerenti i rapporti con il mondo del **volontariato** e la **cooperazione allo sviluppo** internazionale (rapporti con ONG e viaggi operativi in Bangladesh, Perù, Bolivia, Benin, Togo).
Sensibilizzazione e divulgazione dei temi inerenti il volontariato, la cooperazione allo sviluppo, l'accoglienza solidale e la mediazione culturale presso scuole, associazioni e istituzioni.

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze acquisite nell'**organizzazione** delle attività aziendali, nel **coordinamento** dei collaboratori interni ed esterni all'Azienda e ai fornitori di materiali e servizi.
Attività di **aggiornamento e divulgazione** delle norme inerenti la sicurezza dei luoghi di lavoro presso il gruppo operativo aziendale.
Progettazione di soluzioni tecniche - operative nella conduzione del lavoro aziendale.
Instaurazione di rapporti di **collaborazione** con aziende, Enti e Istituzioni (Arsia, Amm. Provinciale di Siena, Università di Firenze, Università di Pisa, Dipartimento di Microbiologia Agraria di Firenze, Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura di Firenze, Consorzio Vino Chianti Classico, CCIAA di Siena, CCIAA di Firenze, CCIAA di Roma).

Capacità e competenze
tecniche

Uso abituale del computer per la scrittura, ricerche su Internet e aggiornamenti specialistici.

(Continui aggiornamenti personali e attraverso la partecipazione a conferenze e seminari).

In particolare, tra le altre cose recenti, segnalo:

(.....)

2014 Formazione continua presso la CCIAA di Roma su Gestione dei controlli dei Prodotti a D.O. e I.G. e sull'ispezione di prodotto agroalimentare a cura dell'Unione Regionale del e Camere di Commercio del Lazio

2014 Superamento del **concorso a posti a cattedra**, per titoli ed esami, finalizzato al reclutamento del personale docente nella scuola ai sensi del DDG n. 82/2012, per la classe A033 (Tecnologia nelle scuole medie).

2011 Superamento della selezione **componente panel - test per l'olio d'oliva** tenutasi presso il Consorzio Chianti Classico dal 7/12/10 al 31/01/11 effettuata con metodo C.O.I. ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed autorizzato dalla Regione Toscana.

2007 Partecipazione al **Piano Formativo (MAFIVIT) in Microbiologia applicata** alla filiera vitivinicola coordinata dal prof. Vincenzini del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, sezione di Microbiologia dell'Università di Firenze. Superamento di prova di valutazione finale.

(.....)

Dal 1998 socio del Seminario Permanente Luigi Veronelli

Altre capacità e competenze

Nel 2000 e nel 2011 contribuisce alla stesura dei **PPMAA** (Piani di Miglioramento Agricolo e Ambientale) e relative integrazioni presentati dall'Azienda.

Intraprende **viaggi studio** in Italia e all'estero in regioni di interesse viticolo e presso cantine e stabilimenti produttivi volti all'aggiornamento professionale e culturale.

Dal 1996 **progetta** e segue il piano di ampliamento e rinnovo dei vigneti aziendali con **direzione** dei cantieri di lavoro.

Ha realizzato un piano pluriennale di **selezione massale** intra – aziendale sulle varietà Sangiovese, Canaiolo, Malvasia lunga del Chianti con la costituzione di campi di osservazione e per la propagazione.

Dal 1998 al 2008 promuove e segue il progetto di **ricerca** “ Indagini sulla microflora di interesse enologico nella vinificazione delle uve per la produzione di vino e vinsanto al Castello di Cacchiano “ in convenzione con il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, sezione di Microbiologia dell'Università di Firenze.

Nel 2008 è **membro** della Commissione di revisione del Disciplinare di produzione del Vinsanto DOC del Chianti Classico.

Dal 2000 al 2006 **assiste, coadiuva e coordina** l'attività tecnico-scientifica di studenti del 2. e 3. anno del corso di Laurea in Viticoltura e Enologia dell'Università di Pisa e di un tirocinante del Master in Viticoltura e Enologia dell'Università della Basilicata durante lo stage residenziale (50 giorni) presso l'az agr. Castello di Cacchiano durante il periodo vendemmiale.

Patente

Patente di guida B

DICHIARAZIONE

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.

Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 31/12/96 n.675 per le finalità di cui al presente avviso di candidatura.

dicembre 2017

Raffaello Biagi