

## CURRICULUM

*Titoli e attività inerenti l'esercizio di analista sensoriale, in particolare nel settore degli oli extravergini di oliva:*

TOMBOLILLO ANGELO

Nato [REDACTED] 1952

Residente in Roma, [REDACTED]

Titolo di studio: Maturità Scientifica

[REDACTED]

Tel. Ufficio: [REDACTED] - e-mail: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

Cell. [REDACTED]

Attualmente dipendente della C.C.I.A.A. di Roma presso l'Area V - Laboratorio Chimico Merceologico - P.O. Certificazione di prodotto.

Attestato di partecipazione al corso per "Assaggiatori degli oli d'oliva" con metodologia regolamento C.E.E. 2568/91 patrocinato dal Min. Agricoltura e Foreste rilasciato in data 12/07/95 dall'ISTITUTO ROMANO PER LA FORMAZIONE IMPRENDITORIALE Azienda speciale della C.C.I.A.A. di Roma.

Attestato di idoneità ai sensi, dell'art. 3 D. M. 30 luglio 2003, al corso di formazione per "CAPO PANEL ASSAGGIATORI OLI VERGINI DI OLIVA" rilasciato in data 16/09/05 dal C.E.F.A.S. Azienda Speciale C.C.I.A.A. di Viterbo.

Iscritto nell'elenco Nazionale Assaggiatori degli oli di oliva extravergini Sezione COI (Consiglio Oleico Internazionale) "CAPI PANEL".

Componente del Panel di assaggio dell'olio del laboratorio chimico della C.C.I.A.A. di Roma dal gennaio 1994 a tutt'oggi. Tale Panel ha peraltro ottenuto in data 12/12/95 l'accreditamento al Sinal (Sistema Nazionale Accreditamento Laboratori, oggi ACCREDIA).

VICE CAPO PANEL del Comitato di assaggio per la Certificazione dell'Olio extravergine di oliva "D.O.P. SABINA".

Componente effettivo del Panel di assaggiatori oli, per la Certificazione dell'Olio extravergine di oliva "D.O.P. SABINA".

In passato:

Componente effettivo del Panel di assaggiatori oli, per la Certificazione dell'Olio extravergine di oliva "D.O.P. SORATTE".

Componente effettivo del Panel di assaggiatori oli, per la Certificazione dell'Olio extravergine di oliva "D.O.P. CANINO" nel periodo di vacanza del Panel C.C.I.A.A. di Viterbo.

Componente effettivo del Panel di assaggiatori oli, per la Certificazione dell'Olio extravergine di oliva "D.O.P. TUSCIA" nel periodo di vacanza del Panel C.C.I.A.A. di Viterbo.

Componente della Commissione di Assaggio per la "Selezione regionale dei migliori oli extravergini e D.O.P. del Lazio".

Componente della Commissione di Assaggio 2007 della XV edizione del Concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane "Ercole Olivario".

Componente della Commissione di Assaggio 2016 della XXIV edizione del Concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane "Ercole Olivario".

Socio fondatore dell'U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) nella quale ha rivestito le cariche di Consigliere e Segretario ed ha effettuato docenze di formazione di assaggiatori olio.

Docenze di formazione di assaggiatori olio per conto della C.C.I.A.A. di Terni.

Docenze di formazione di assaggiatori olio per conto della A.P.O.R.

Degustazioni guidate di olio extravergine di oliva per conto dell'Azienda Romana per i Mercati - C.C.I.A.A. di Roma.

Partecipazione a vari eventi con oggetto l'olio extravergine di oliva organizzati da Enti o Organismi Pubblici o Privati in qualità di esperto sensoriale.

Altri titoli nel campo dell'analisi sensoriale:

*Attestato di Conduttore Sensoriale rilasciato dal Centro Studi Assaggiatori.*

*Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).*

*Maestro Assaggiatore ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatore Salumi).*

*Ex Delegato Provinciale di Roma dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino).*

Roma, 03/01/2018

In fede  
Angelo Tombalillo  
