

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **IPPOLITO VALENTINA**  
Indirizzo [REDACTED] ROMA [REDACTED]  
Telefono [REDACTED]  
Fax  
E-mail [REDACTED]  
  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita [REDACTED] 1988

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (dal 2019 al 2023)

Esperienze professionali in fiere ed eventi legati al mondo del cibo: in particolare "Excellence edizioni 2019 e 2021" in rappresentanza dell'Azienda Agricola "Marfuga" e dell'Azienda Agricola "Lucia Iannotta" svoltosi presso il Centro Congressi La Nuvola; partecipazione all'evento sul vino del 16 Settembre 2021 svoltosi presso il "Garum – Museo della Cucina" in Via Dei Cerchi in Roma, in occasione del quale ha gestito un banco di assaggi in rappresentanza della Fondazione "EVOO SCHOOL". Partecipazione all'evento Vinoforum come assaggiatore professionista presso lo stan dell'Evo School di Roma.  
Partecipazione alla fiera internazionale sul cibo Fancy Food 2023 tenutasi a New York dal 24 al 27 Giugno 2023 in occasione della quale ha condotto masterclass in lingua inglese sull'olio extravergine di oliva, nonché degustazioni guidate.  
E' docente presso l'Evo School di Roma dal 2021.

Nome e indirizzo del datore di lavoro  
• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego  
• Principali mansioni e responsabilità

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

• Date (dal 2017 al 2023 )  
Nome e tipo di istituto di istruzione o  
formazione

• Principali materie / abilità  
professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

Livello nella classificazione nazionale

05/12/2017 Conseguimento del titolo di "Sommelier dell'olio" con lode presso la  
Fondazione Italiana Sommelier.

10/03/2018 Superamento del Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di oli  
vergini ed extravergini di oliva presso la Camera di Commercio di Roma  
propedeutico al conseguimento del titolo di "Panel" per la certificazione, a livello  
europeo, degli oli extravergini di oliva.

17/12/2018 Conseguimento del titolo di Assaggiatore Professionista di Oli Vergini  
ed extravergini valido ai fini dell'iscrizione nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed  
Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini.

31/12/2019 Iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di oliva  
vergini ed extravergini con Determinazione n. G01781.

Ha condotto corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva con degustazioni  
guidate di oli provenienti da diverse Regioni di Italia in occasione di eventi culturali  
quali mostre d'arte e cena a tema presso abitazioni di privati.

Redazione di Schede per l'analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva per  
diverse Aziende Agricole, tra cui : "Azienda agricola "Grotte" di Evaristo Petrocchi  
(Assisi); Azienda Agricola "Marcoaldi Roberta" (Montelibretti); Azienda Agricola  
"Casale Felicia" (Bettona); Società Cooperativa "Rapolla Fiorente" (Rapolla).

Valutazione di campioni di oli extravergini di oliva volta alla selezione degli stessi  
per la partecipazione ai Concorsi Nazionali.

n

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

### INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Eccellente

Buono

Buono

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Ottime competenze comunicative e capacità relazionali acquisite durante i numerosi viaggi all'estero e a seguito dell'esperienza lavorativa svolta nel settore dell'organizzazione di eventi e convegni.

PATENTE O PATENTI

Patente B

Roma 28.06.2023

