

Adolfo Terribili

Data di nascita [redacted] 1958
Luogo di nascita [redacted]
Titolo di studio Diploma perito industriale presso ITI San Filippo Neri
Roma anno 1978;
Corso di formazione professionale per Chef presso
scuola "a tavola con lo Chef" Roma anno 1997/1998;

Curriculum Vitae

relativo alle attività legate alla cultura dell'olio

- Corso base per assaggiatori Olio di Oliva rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) Roma anno 2004;
- Attestato idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) Roma anno 2007;
- Iscrizione alla sessione regionale dell'Albo Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini C1929 del 06/08/2007, pubblicato sul bollettino Ufficiale della Regione Lazio 31/3/2016 n.26;
- Attestato 20 sedute di assaggio consegnato agli atti della Regione Lazio nella domanda di iscrizione all'albo dei tecnici;
- Diploma di Assaggiatore di Formaggio, rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) in data 30/06/2005, ai sensi della D.D.R. n. C2265 del 26/09/2006, anno 2007;
- Diploma di assaggiatore di olive, rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli (U.M.A.O.) in data 16.12.2009, ai sensi della D.D.R. n.c3181 del 11/11/2009;
- Corso di Formazione Sistema HACCP sicurezza ed igiene delle bevande e degli alimenti, a cura di Bio Invent e A.I.C.I.A., con DLGR 825/09 e regolamento CE 852/04. anno 2016
- Corso professionale di Potatura dell'Ulivo, Osimo (AN) a cura dell'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (A.S.S.A.M.) anno 2017;
- Partecipazione attiva all'inaugurazione dell'oleoteca di Farfa 2004;
- Partecipazione attiva per coordinamento e supporto della sezione dei banchi di assaggio UMAO all'interno della manifestazione Degustolio 2009;
- Partecipazione ai banchi di assaggio per il monitoraggio degli oli del Lazio all'interno della manifestazione "Antica cultura del benessere" 2008-2009;
- Partecipazione attiva al progetto "Spazio Frantoi" per il censimento di tutti i frantoi del Lazio e la creazione di un sito web per una libera consultazione. anno dal 2008 a tutt'oggi per aggiornamento dati;

- *Partecipazione al Gruppo di assaggio a cura dell' UMAO per la selezione degli oli biologici del Lazio per conto Premio Internazionale Biol 2009;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso nazionale "Orciolo d'Oro" Gradara a cura dall'associazione Enohobby Club dei Colli Malatestiani presieduta da Marta Cartoceti anno 2014 e 2015;*
- *Partecipazione per coordinamento e supporto operativo al banco di assaggio e Oil Bar all'interno della manifestazione Olio Capitale Trieste 2016;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso Olio Capitale 2016;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio oli a cura dell'associazione UMAO per il concorso "L'oro del Lucus Feronie" 2015 e 2016;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio per la selezione oli presso l'ass.ne UMAO per concorsi locali minori Cerveteri, Morlupo, Oro Giallo Alatri, Vallecorsa;*
- *Partecipazione attiva per coordinamento e supporto alla selezione olearia "La Vallata d'Olio" di Tavernelle di Panigale PG anno 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020;*
- *Partecipazione al Gruppo di assaggio a cura dell'UMAO, per la selezione oli de "La vallata d'Olio" anno 2015 e 2016.*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso nazionale per le migliori olive da tavola a cura dell'U.M.A.O. anni 2014-2015-2016-2017-2018-2019-2020-2022-2023;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorso internazionale "LODO" anno 2019, 2022;*
- *Partecipazione al panel di assaggio per il concorsi locali di Cerveteri e Morlupo anno 2023;*
- *Partecipazione a panel di assaggio per selezioni alimentari Gambero Rosso anno 2022, 2023.*

Roma, 22 giugno 2023

In fede

Adolfo Terribili
