

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PICA GIOVANNI**  
Indirizzo **VIA IPPOLITO CAFFI, 8**  
Telefono **06/5141877 – 347/9943431**  
Fax **06/5141877**  
E-mail **[g.pica@arsial.it](mailto:g.pica@arsial.it) – [g.pica@epap.conafpec.it](mailto:g.pica@epap.conafpec.it)**  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 11 APRILE 1974

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Gennaio 2019 – ad oggi  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio**  
Tipo di azienda o settore ARSIAL  
Tipo di impiego Tempo indeterminato – cat D2

• Date (da – a) 29 dicembre 2017 – 31 dicembre 2018  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio**  
Tipo di azienda o settore ARSIAL  
Tipo di impiego Tempo determinato – cat D1

• Date (da – a) Febbraio 2002 – 28 dicembre 2017  
Nome e indirizzo del datore di lavoro **Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio**  
Tipo di azienda o settore ARSIAL  
Tipo di impiego Somministrazione di lavoro – cat D1

Principali mansioni e responsabilità

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione socio-economica, relazione storica, cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento Dop e Igp da presentare al Masaf e UE**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i seguenti prodotti agroalimentari della Regione Lazio: **Olio extravergine di oliva Roma IGP, Ricotta Romana DOP, Abbacchio Romano IGP; Oliva di Gaeta DOP; Porchetta di Ariccia IGP, Sedano Bianco di Sperlonga IGP, Prosciutto Amatriciano IGP, Nocciola Romana DOP, Pecorino di Picinisco DOP, Fagiolo Cannellino di Atina DOP, Peperone di Pontecorvo DOP, Patata dell'Alto Viterbese IGP, Lenticchia di Onano IGP, Salsa all'Amatriciana STG, Lenticchia di Onano IGP, Asparago verde di Canino IGP, Cacio Romano DOP;**
- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici di **revisione dei disciplinari delle Dop e Igp da presentare al Masaf e UE**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i seguenti prodotti agroalimentari della Regione Lazio: **Olio extravergine di oliva Canino DOP, Patata dell'Alto Viterbese IGP, Ricotta Romana DOP, Abbacchio Romano IGP, Kiwi Latina IGP, Nocciola Romana DOP;**
- Progetto **"I prodotti tipici del Lazio: situazione attuale e prospettive evolutive di DOP e IGP regionali"** in collaborazione con l'Università della Tuscia;
- Progettazione e predisposizione documentazione per riconoscimento Masaf dei **Consorzi di tutela delle produzioni agroalimentari tipiche della Regione Lazio**. Ad oggi i Consorzi riconosciuti sono: **Abbacchio Romano IGP, Ricotta Romana DOP, Kiwi Latina IGP, Oliva di Gaeta DOP, Colline Pontine DOP, Olio di Roma DOP;**
- **Censimento annuale dei prodotti tradizionali agroalimentari (PTA)** di cui al D.M. 350/99

- con iscrizione nell'elenco regionale ed approfondimento tecnico sui punti critici del processo produttivo ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica;
- Progettazione e predisposizione della documentazione tecnico-scientifica-normativa a supporto delle concessione di **deroghe igienico-sanitarie per i prodotti agroalimentari tradizionali** della Regione Lazio: ottenimento di **91 deroghe** per i prodotti appartenenti alla categoria **formaggi, salumi e pesci**;
  - Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolari superfici vitate cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento dei vini DOCG/DOC/IGT**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i riconoscimenti: **DOCG Cesanese del Piglio, DOCG Frascati Superiore, DOCG Cannellino di Frascati, DOC Moscato di Terracina, DOC Roma, IGT Anagni, IGT Costa Etrusco Romana**;
  - Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolari superfici vitate) per la **revisione dei disciplinari di produzione dei vini DOC/IGT** della Regione Lazio. Ad oggi i dossier redatti riguardano le modifiche apportate alla **DOC Est!Est!Est! di Montefiascone, DOC Colli Lanuvini, DOC Cerveteri, DOC Marino, DOC Genazzano, DOC Cori, DOC Cesanese di Affile, DOC Cesanese di Olevano Romano, DOC Frascati, DOC Atina, DOC Colli della Sabina, DOC Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia, DOC Vignanello, DOC Circeo, DOC Aleatico di Gradoli, DOC Roma, DOC Zagarolo, DOC Montecompati-Colonna, IGT Lazio, IGT Colli Cimini, IGT Frusinate**;
  - Progettazione e predisposizione dei fascicoli tecnici (disciplinare di produzione consolidato, Documento Unico) **dei vini a DO/IG (3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT)** della Regione Lazio nel rispetto della nuova OCM Vino;
  - Progettazione e predisposizione documentazione per riconoscimento Masaf dei **Consorzi di tutela dei vini DO/IG della Regione Lazio**. Ad oggi i Consorzi riconosciuti sono: **Cesanese del Piglio DOCG, Frascati DOC e DOCG, Marino DOC, Est!Est!Est! di Montefiascone; Roma DOC, Atina DOC, Cori DOC**;
  - Progettazione e predisposizione dei dossier (relazione tecnica con descrizione ampelografica-ampelometrica, relazione storica) dei vitigni autoctoni per l'**iscrizione al Registro Volontario Regionale delle uve da vino** a rischio di erosione genetica ai sensi della **L.R 15/00**. Ad oggi i dossier redatti riguardano l'iscrizione dei **47 vitigni autoctoni**. Altri 10 vitigni sono in fase di studio e di prossima presentazione;
  - Progettazione e predisposizione dei dossier (relazione tecnica con descrizione ampelografica-ampelometrica (schede OIV – 91 caratteri per 3 campagna agrarie) ed analitica (micro vinificazioni con le rispettive analisi chimiche e organolettiche), relazione storica, analisi molecolari) per l'**iscrizione al Registro Nazionale delle uve da vino e in quello della Regione Lazio**. Ad oggi i dossier redatti riguardano l'iscrizione dei nuovi vitigni autoctoni: **Maturano b., Lecinaro, Pampanaro, Capolongo, Rosciola, Cesenese nero, Raspato n., Reale bianca, Maturano n, Uva Giulia**. Altri 10 vitigni sono in fase di studio e di prossima presentazione;
  - Realizzazione del **vigneto sperimentale** di 0,50 ettari presso l'azienda di Velletri volto alla valutazione viticola ed enologica di 20 **vitigni resistenti** alle crittogame per loro iscrizione al Registro regionale delle uve da vino idonee alla coltivazione nel Lazio– responsabile scientifico;
  - Realizzazione del **vigneto sperimentale** di 0,50 ettari presso l'azienda di Velletri volto alla valutazione viticola di 36 **vitigni di uva da tavola** – responsabile scientifico;
  - Realizzazione del **vigneto sperimentale** – dimostrativo di 1 ettaro, presso l'azienda di Velletri per la conservazione della biodiversità vegetale di interesse agrario del Lazio con 15 **varietà autoctone** – responsabile scientifico;
  - Realizzazione del **vigneto sperimentale** – dimostrativo di 0,25 ettari, presso l'azienda Fontana Candida per la conservazione e la caratterizzazione di n. 5 **varietà autoctone di vite biodiverse**–responsabile scientifico;
  - Realizzazione del **vigneto sperimentale** – dimostrativo di 0,3 ettari, presso l'azienda San Giovenale di Blera per la caratterizzazione del vitigno **Mourvedre n.** da iscrivere nel Registro Regionale dei vitigni idonei alla coltivazione nel Lazio - responsabile scientifico;
  - Progetto "**Innovazione nella vinificazione per la varietà Cesanese**" con l'attuazione della **pratica del Governo**, in collaborazione con l'Università della Tuscia - responsabile scientifico;
  - Progetto di "**Valorizzazione enologica del vitigno Canaiolo nero localmente denominato Cannaiola di Marta**" in collaborazione con l'Università della Tuscia - responsabile scientifico;
  - Progetto "**Evoluzione e competitività della vitivinicoltura laziale**", in collaborazione con l'Università della Tuscia - responsabile scientifico;
  - Progetto "**Innovazione tecnologica e gestione della chioma: strategie win-win per una viticoltura**

- resiliente e sostenibile", in collaborazione con l'Università della Tuscia - responsabile scientifico;
- Progetto "Modelli previsionali della vite di supporto alle decisioni aziendali" - responsabile scientifico;
- Progetto di **selezione clonale** per il vitigno **Moscato di Terracina**, la **Malvasia del Lazio** e **Nero Buono**, in collaborazione con il CREA VE e l'Università della Tuscia – responsabile scientifico;
  - Progetto "Risanamento da patogeni virali di germoplasma di vite autoctono della Regione Lazio" in collaborazione con il CREA – DC, per 10 vitigni autoctoni - – responsabile scientifico;
  - *Progetto PRAL 2003/22 "Azioni finalizzate allo sviluppo del vivaismo viticolo laziale e alla selezione clonale dei vitigni autoctoni" - partecipazione tecnica;*
  - Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (scheda tecnica, relazione tecnica, relazione socio-economica, relazione storica) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento IG delle bevande spiritose da presentare al Mipaaf e UE**. Ad oggi è stato redatto il dossier per la "Ratafia Ciociara" o "Rattafia Ciociara" IG;
  - Prove di **ricerca e sperimentazione** svolte presso l'azienda Dimostrativa ARSIAL di **Alvito**:
    - Messa a punto della tecnica agronomica per la coltivazione dell'**asparago selvatico** (conduzione agronomica e rilevamento dati).
    - Prove dimostrative di tecnica agronomica per la risoluzione delle criticità fitosanitarie e produttive riscontrate nella coltura di peperone "**Cornetto di Pontecorvo**" (conduzione agronomica della prova, raccolta, rilevamento dati).
    - Attività di caratterizzazione di materiale genetico vegetale autoctono in particolare **scalogno, fave, pisello e pomodoro** (semina, cure colturali, rilievo dati, raccolta, pulizia seme e conservazione).
    - Campo di moltiplicazione di 36 accessioni di **aglio rosso** collezionate nel Lazio in particolare **aglio rosso di Castelliri** e **aglio rosso di Proceno** (piantonamento dei bulbilli, cure colturali, raccolta pulizia e conservazione del materiale di propagazione).
    - Moltiplicazione del seme di alcune accessioni di orticole quali **leguminose, brassicacee, solanacee** per ringiovanire il seme crioconservato (semina in contenitori, trapianto in campo cure colturali raccolta, trebbiatura, pulizia del seme e conservazione).
    - Realizzazione di parcelle vetrina di **cereali locali** a scopo didattico e divulgativo (semina cure colturali, raccolta manuale trebbiatura e conservazione del seme).
    - Gestione di un parcellone di fagiolo **Cannellino di Atina** per la messa a punto di tecniche a basso input (semina, cure colturali, rilievo dati, raccolta, pulizia seme e conservazione).
    - Prove di concimazione su varietà locale di **grano tenero** per osservare la risposta dei vari parametri qualitativi delle farine ottenute (semina, cure colturali, interventi di concimazione raccolta rilievo dati).
    - Prova di stress idrico di diverse accessioni di **fagiolo locale** (semina, cure colturali, rilievo dati, raccolta, trebbiatura, pulizia del seme, conservazione del seme).
    - Riproduzione di diverse accessioni di **mais** in isolamento (semina, cure colturali isolamento delle piante, raccolta del seme e pulizia del seme).
    - Prove di consociazione di **cereali e leguminose locali** (semina, cure colturali, raccolta dei dati trebbiatura pulizia del seme)
  - *Progettazione e predisposizione del dossier per il riconoscimento del **Marchio Collettivo Geografico "Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte", "Pane di Velletri", "Pane di Lariano"**: regolamento del marchio, disciplinare di produzione, registrazione presso l'ufficio brevetti, membro del comitato del marchio;*
  - attivazione di percorsi di certificazione volontaria secondo lo **standard GLOBALGAP** per le aziende ortofrutticole laziali, con **certificazione di aziende opzione 1 e 2 – progetto pilota**;
  - Progetto Comunitario "**Etichetta facile**" finalizzato alla realizzazione del dossier a supporto della pubblicazione audiovisiva contenente indicazione su: "**Cos'è e come funziona l'Unione Europea; cos'è la PAC; cos'è la SICUREZZA ALIMENTARE; i marchi di qualità**"
  - progetto Comunitario "**Spesa facile**" finalizzato alla realizzazione un opuscolo informativo per giovani consumatori (alunni delle scuole elementari) sui prodotti delle regioni rurali e sui principi della PAC
  - Progetto EXPO – "**Lazio terre dell'olio**": supporto tecnico per la realizzazione del progetto;
  - Progetto "**Protagonisti del Cibo**": diffusione della modulistica Istituisce e forma l'elenco delle aziende agricole ed agroindustriali accreditate dall'Agenzia per la partecipazione agli eventi promozionali che la stessa realizza, in proprio o su direttiva della Regione, e per la definizione dei rapporti contrattuali con le strutture di commercializzazione dei prodotti.
  - Progetto **Biodiversità** di cui alle attività contemplate nell'ambito della **L.R. 15/00** che hanno riguardato: il **censimento** delle risorse genetiche vegetali autoctone; lo **studio** delle normative regionali, nazionali ed europee in materia di biodiversità; **divulgazione** presso le aziende agricole/istituti scolastici/enti della L.R. n. 15/00 con relativi aiuti previsti dal PSR Lazio; la gestione

e l'implementazione della **Rete di Conservazione e Sicurezza** cui aderiscono gli agricoltori laziali detentori delle specie vegetali a rischio di erosione genetica; la gestisce delle procedure per il rilascio delle **attestazioni di varietà** tutelate dalla L.R. n. 15/2000 in relazione all'ammissione a contributo ai fini della liquidazione dei pagamenti relativi all'attività del Programma di Sviluppo Rurale 2007 -2013 misure 214.8 e 214.9 e del Programma di Sviluppo Rurale 2014 – 2020 - Misura 10 sottomisura 10.1.08; - Componente del **"Nucleo di Vigilanza e controllo Arsiat"** - Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 **"Norme in materia di agricoltura biologica"** e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 **"Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati"** (dal 2009 al 2016);

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> | <p>Date (da – a) Novembre 2015</p> <p><b>GAL Castelli Romani e Monti Prenestini</b><br/>Gruppo di Azione Locale – PSR 2007-2014</p> <p>Consulenza professionale<br/><b>Consulenza per attività di monitoraggio delle domande di aiuto</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> | <p>Date (da – a) Giugno 2013 – Ottobre 2013</p> <p><b>CCIAA di Roma</b><br/>CCIAA di Roma</p> <p>Consulenza professionale<br/>- <b>Ispettore per i controlli della filiera vitivinicola per i vini DO/IG</b> (viticoltore, cantina, imbottigliatore)</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> | <p>Date (da – a) Giugno 2013 – Agosto 2013</p> <p><b>GAL Castelli Romani e Monti Prenestini</b><br/>Gruppo di Azione Locale – PSR 2007-2013</p> <p>Consulenza professionale<br/><b>Incarico di istruttore in qualità di Responsabile Unico di Procedimento delle domande di aiuto dei beneficiari a valere sulla Misura 411.121, 411.311</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> | <p>Date (da – a) Giugno 2013 – Agosto 2013</p> <p><b>GAL Castelli Romani e Monti Prenestini</b><br/>Gruppo di Azione Locale – PSR 2007-2013</p> <p>Consulenza professionale<br/><b>Incarico di membro Commissione valutatrice le domanda di aiuto dei beneficiari pubblici a valere sulla Misura 411.125, 411.313</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul> | <p>Date (da – a) Luglio 2011- Luglio 2013</p> <p><b>ARSIAL</b><br/>Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio</p> <p>Consulenza professionale<br/>Incarico per le esigenze relative all'attuazione della <b>Misura 511 – Programma di sviluppo rurale Lazio 2007/2013 – "Assistenza tecnica"</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistemi di qualità alimentari, qualificazione e certificazione delle produzioni agricole ed agroalimentari – <b>Misura 133</b>.</li> <li>- <b>delimitazione cartografica</b> (shp file) degli <b>areali di produzione</b> delle singole DO/IG dei vini regionali;</li> <li>- implementazione e aggiornamento <b>data base SIAN – Gestione DO/IG del Lazio</b></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>   | <p>Date (da – a) Da gennaio 2007 a giugno 2013</p> <p><b>ARP</b><br/>Agenzia Regionale Parchi – Regione Lazio</p> <p>Consulenza professionale</p>   |

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Incarico professionale di supporto al progetto <b>marchio collettivo "Natura in Campo – I prodotti dei parchi"</b> per :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>revisione e adeguamento</b> normativo del disciplinare per la concessione d'uso del marchio;</li> <li>- <b>audit per la certificazione</b> degli operatori agroalimentari delle Aree Naturali Protette a marchio;</li> <li>- assistenza tecnica agli operatori agroalimentari della Aree Naturali Protette della Regione Lazio in materia di <b>deroghe igienico-sanitarie e pacchetto igiene</b>;</li> <li>- sviluppo di partenariato locale, della partecipazione da parte delle amministrazioni locali e degli stakeholder economici e sociali.</li> <li>- <b>assistenza in materia di PSR 2007/2013</b> con particolare attenzione alla progettazione integrata di filiera e di territorio</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dicembre 2007 - Gennaio 2008</p> <p><b>Università degli Studi di Napoli Federico II</b>  Dipartimento di Economia e Politica Agraria  Consulenza professionale</p> <p>Tecnico competente nel progetto "<b>Valorizzazione delle produzioni e sviluppo rurale dell'Alta Irpinia e Val Fortore</b>" - <b>analisi delle scelte di mercato per i prodotti potenzialmente di alta gamma dell'area dell'Alta Irpinia</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Agosto 2006 - Aprile 2007</p> <p><b>Astrolabio 2000</b>  Società agronomica  Consulenza professionale</p> <p><b>GAL Primitivo di Manduria Leader +:</b> Individuazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali di qualità: potenzialità e sviluppo;</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Gennaio 2007 - Aprile 2007</p> <p>Agroambiente Italia  Società agronomica  Consulenza professionale</p> <p><b>GAL Primitivo di Manduria Leader +:</b> Analisi del territorio finalizzata alla riscoperta dei principali elementi di interesse per la definizione dell'offerta turistica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Dicembre 2006 - Febbraio 2007</p> <p><b>Università degli Studi di Napoli Federico II</b>  Dipartimento di Economia e Politica Agraria  Consulenza professionale</p> <p>Tecnico competente nel progetto "<b>Valorizzazione delle produzioni e sviluppo rurale dell'Alta Irpinia e Val Fortore</b>" - <b>analisi delle scelte di mercato per i prodotti potenzialmente di alta gamma dell'area dell'Alta Irpinia</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Gennaio 2005 - Giugno 2005</p> <p><b>Astrolabio 2000</b>  Società agronomica  Consulenza professionale</p> <p><b>ISMEA - Progetto "Individuazione degli Indicatori a livello comunale delle Regioni Obiettivo 1 (Basilicata, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna), volto alla valorizzazione delle risorse agricole esistenti per lo sviluppo rurale.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul> <p>Curriculum Vitae di Giovanni Pica</p>	<p>Marzo 2005 - Maggio 2005</p> <p><b>Astrolabio 2000</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul>	Società agronomica
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	Consulenza professionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>Azienda Romana Mercati</b> - Progetto "Indagine per l'istituzione del Distretto Floricolo del Litorale Romano".
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> </ul>	Gennaio 2003 - Aprile 2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<b>Sistema Terra Iniziative</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul> </li> </ul>	Società agronomica
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	Consulenza professionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Progetto " <b>Piano di sviluppo e monitoraggi della viabilità e delle infrastrutture rurali della provincia di Roma</b> " volto alla valorizzazione delle risorse esistenti a livello di Amministrazione Provinciale e degli altri Enti Locali, per lo sviluppo rurale.
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> </ul>	Gennaio 2003 - Aprile 2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	Sistema Terra Iniziative
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul> </li> </ul>	Società agronomica
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	Consulenza professionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	Progetto " <b>Individuazione degli Indicatori comunali della Provincia di Roma</b> " volto alla valorizzazione delle risorse esistenti a livello di Amministrazione Provinciale e degli altri Enti Locali, per lo sviluppo rurale.
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul> </li> </ul>	Dicembre 2002 - Marzo 2003
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> </ul>	<b>Tecnostudi Ambiente s.r.l.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di azienda o settore</li> </ul> </li> </ul>	Società Ingegneria
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> </ul>	Consulenza professionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<b>Variante al Piano Regolatore Generale del comune di Acuto.</b> Redazione della relazione Agropedologica nell'ambito. Individuazione dell'Unità Aziendale Ottimale, nel rispetto della L.R. 38/99. Realizzazione della Carta dell'Uso del Suolo (Land Corine) e della Classificazione agronomica dei terreni (Land Capability Classification - USDA, 1961).

## • ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Giugno 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione Università della Tuscia – dal 20 al 22/06/19 (24 ore) presso Barolo
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **VIII Corso Appassimento delle uve e qualità dei Vini**  
**Metodiche di appassimento, pratica del governo, sperimentazione, degustazioni**
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
  
- Date (da – a) Marzo 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **La mineralità dei vini**  
**Stato dell'arte, Composizione chimica e percezione della mineralità**
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione
  
- Date (da – a) Maggio 2019 – Settembre 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione CREA VE/ARSIAL (32 ore)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso teorico-pratico di**  
**Ampelografia**
- Qualifica conseguita Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Marzo 2019  
 Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri  
**Utilizzo in Sicurezza di Gas Compressi e Criogenici**  
**Caratteristiche chimico-fisiche dei gas, misure preventive, modalità per l'uso in sicurezza**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Novembre 2018  
 Corso di formazione di 4 ore presso Gruppo Maurizi  
**Etichettatura alimentare: indicazioni e sanzioni per le aziende**  
**Etichettatura alimentare**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Maggio 2018  
 Corso di formazione di 4 ore presso CNA Roma  
**Sicurezza e igiene degli alimenti allarme rosso per le imprese agroalimentari**  
**Sicurezza alimentare**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Maggio 2018  
 Corso di formazione di 4 ore presso ARSIAL  
**La legislazione comunitario e nazionale: etichettatura dei prodotti vitivinicoli**  
**Etichettatura dei vini**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Aprile 2018  
 Corso di formazione di 4 ore presso ICE ITA di Roma  
**Seminario e-commerce e internazionalizzazione**  
**La sfida dell'export digitale**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Settembre 2017  
 Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri  
**Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve**  
**- modulo metodica applicata**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Luglio 2017  
 Corso di formazione di 4 ore presso ICE – ITA di Roma  
**Vino Bio Day – Ruolo e opportunità del vino bio**  
**Made in Italy sui mercati esteri**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Marzo 2017  
 Corso di formazione di 20 ore presso ARSIAL  
**Team Building**  
 (Pianificazione, programmazione, coinvolgimento)  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Dicembre 2016  
 Corso di formazione di 5 ore presso ARSIAL  
**Dematerializzazione dei registri vitivinicoli**  
 Attestato di partecipazione
- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
- Novembre 2016- Dicembre 2016  
 Corso di formazione di 25 ore presso ARSIAL



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Modelli di comportamento</b> Attestato di partecipazione</p> <p>Ottobre 2016 Corso di formazione di 44 ore presso E-Soci <b>Microsoft Office 2013</b> Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Luglio 2016 Corso di formazione di 28 ore presso E-Soci <b>Posta elettronica e siti web – nozioni di base</b> Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità                   <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Giugno 2016 Corso di formazione di 8 ore presso Certiquality <b>La certificazione Globalgap versione 5</b> Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Luglio 2012 Corso di formazione presso Assessorato Ambiente – Regione Lazio <b>“Le Certificazioni Forestali FSC e PEFC e la catena di custodia. Il nuovo regolamento UE 995/2010”</b> per complessive 30 ore</p> <p>Superamento esame finale – qualifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Novembre 2012 Corso di formazione presso Assessorato Ambiente – Regione Lazio <b>“La Certificazione della catena di custodia secondo lo schema FSC</b> per complessive 30 ore</p> <p>Superamento esame finale – qualifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Marzo 2010 Corso di formazione presso ARSIAL <b>“Modulo qualificato Cepas – Corso per auditor/responsabili gruppo di audit di Sistemi di Gestione per la qualità – ISO 9001, ISO/IEC serie 17000</b> per complessive 40 ore</p> <p>Superamento esame finale – qualifica</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Febbraio - Marzo 2010 Corso di formazione presso ARSIAL <b>“Vigilanza in materia di produzione regolamentata. La normativa di settore e quella tecnico-amministrativa correlata”</b> per complessive 40 ore</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Febbraio 2010 Corso di formazione presso ARSIAL <b>“L’accreditamento degli Organismi di Ispezione”</b> per complessive 16 ore</p> <p>Attestato di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>5 marzo 2009-16aprile 2009 Corso di formazione presso ARSIAL <b>“Tecnici addetti all’attività di classificazione degli agriturismi”</b> per complessive 40 ore</p> <p>Attestazione di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>	<p>2007-2009 UMAO</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>"Degustazione guidata di olio" presso la sede UMAO</b></p> <p>Attestazione di partecipazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2008
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>DNV</p> <p><b>"Gestione della sicurezza alimentare: il nuovo protocollo GlobalGAP (IFA)"</b></p> <p>Attestazione di Frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2007
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	<p>Regione Lazio</p> <p><b>Iscrizione alla sezione regionale dell'elenco assaggiatori olio – Det. C1929 del 06/08/07 (pubblicazione BURL)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2005
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>UMAO</p> <p><b>Corso per assaggiatori di olio</b></p> <p>Superamento esame finale - Assaggiatore di olio</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2002 - 2018
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	<p>Ordine degli agronomi e forestali della provincia di Frosinone (n. 87)</p> <p><b>Abilitazione per l'esercizio della professione di Dottore Agronomo ed iscrizione all'Albo del Dottori Agronomi e Forestali di Frosinone</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2018
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	<p>Ordine degli agronomi e forestali della provincia di Roma (n. 1930)</p> <p><b>Abilitazione per l'esercizio della professione di Dottore Agronomo ed iscrizione all'Albo del Dottori Agronomi e Forestali di Roma</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2001
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Diploma di laurea in Scienze Agrarie - Università degli Studi della Tuscia</b></p> <p>Corso di Laurea in Scienze Agrarie</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Tesi: <b>"Valutazione degli effetti di differenti modalità di gestione di tappeto erboso di Festuca Arundinacea"</b></p> <p>109/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1993
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Liceo Scientifico G Sulpicio</p> <p><b>Diploma di Liceo scientifico</b></p> <p>46/60</p>
MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> </ul>	BUONO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di scrittura</li> </ul>	BUONO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	BUONO

- Maggio 2023 – ARSIAL Velletri – Giornata nazionale della Biodiversità – **“Un calice di biodiversità in cantina – Itinerario enoturistico del Lazio – ITIENOLAZIO** - relatore
- Aprile 2023 – Vinalty 2023 – **“I consorzi di tutela dei vini del Lazio”** - relatore
- Aprile 2023 – Fiera Agricola di Campoverde 2023 – **“Esperienze ARSIAL in vitivinicoltura”** relatore;
- Marzo 2023 – Roma – Manifestazione FIVI Lazio – **“La viticoltura sostenibile e il cambiamento climatico”** – relatore;
- Marzo 2023 – Gradoli – Evento progetto MICOVIT – **“La filiera vitivinicola regionale nei nuovi scenari normative”** – relatore;
- Gennaio 2023 – Colonna – Progetto Indaco – **“Esperienze ARSIAL per una viticoltura sostenibile”** – relatore;
- Dicembre 2022 – Università Tor Vergata – **“La Doc Roma: il perimetro dello sviluppo”** – relatore;
- Dicembre 2022 – ARSIAL Velletri – **“Quali adempimenti dell’OCM vino per la filiera regionale”** – relatore;
- Giugno 2022 – Farnese – Tornata dell’Accademia Nazionale dell’Olio e dell’Olio nel Lazio – **“Focus Lazio: I dati della transizione, nuove politiche e biodiversità”** – relatore
- Giugno 2022 – Colonna – Progetto Indaco – **“L’attività di ARSIAL nel comparto vitivinicolo regionale”** – relatore
- Maggio 2022 – ARSIAL Velletri – **“L’olivicoltura del Lazio tra qualità normata e biodiversità”** – relatore
- Aprile 2022 – Vinalty 2022 – **“I vitigni autoctoni del Lazio: biodiversità ed identità territoriali”** – relatore
- Marzo 2022 – ITAS Garibaldi Roma – **“I vitigni autoctoni del Lazio: biodiversità ed identità territoriali”** – relatore
- Febbraio 2022 – Cori – **“L’attività di ARSIAL per la tutela e la conservazione della biodiversità locale”** – relatore
- Dicembre 2021 – Olevano Romano – **“La biodiversità in bottiglia: il vitigno Cesanese”** – relatore
- Dicembre 2021 – Slow Food Roma – **“La biodiversità in bottiglia: vitigni, superfici e volume delle cantine del Lazio al lavoro sugli autoctoni”** - relatore
- Novembre 2021 – ARSIAL Velletri – **“L’attività sperimentale di ARSIAL per i vitigni resistenti”** – relatore;
- Ottobre 2021 – Anagni – **“La biodiversità in bottiglia: vitigni, superfici e volume delle cantine del Lazio al lavoro sugli autoctoni”** – relatore
- Ottobre 2021 – Acquapendente – **“La riscoperta del vitigno Uva Greca puntinata: la biodiversità viticola come elemento di competitività”** – relatore
- Maggio 2021 – Roma - Giornata nazionale della Biodiversità – **La biodiversità in bottiglia: vitigni, superfici e volume delle cantine del Lazio al lavoro sugli autoctoni”** - relatore
- Febbraio 2021 – Webnair **“Alle radici del Cesanese di Olevano Romano: biotipi autoctoni della viticoltura nei territori di Olevano R, Genazzano e San Vito R** - relatore
- Novembre 2019 – Istituto “Pacifi e De Magistris” di Sezze – relatore convegno **“Il recupero dei vitigni autoctoni”**
- Ottobre 2019 – Sala Innocenzo III – Rocca dei Papi – Montefiascone – convegno **Il Vino incontra il peperoncino** – relatore **“La vitivinicoltura del Lazio: identità locale”**
- Luglio 2019 – Villa Tuscolana Frascati – relatore convegno **“Alla ricerca di un clone: gli autonomi sconosciuti”**
- Aprile 2019 – Sala Regia Comune di Viterbo – relatore convegno **“Il Futuro enologico del Lazio – sperimentazione ARSIAL/DIBAF”**
- Febbraio 2019 – Aisfor – Docenza di 6 ore nel modulo **“Produzioni agroalimentari di qualità”** – Latina
- Gennaio 2019 – Aisfor – Docenza di 6 ore nel modulo 8 **“Lavorazioni lattiero caseari”** – Anguillara;
- Novembre 2018 - Università Roma Tre – Docente al corso **“Professione Enogastronomo I”: L’esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità;**
- Ottobre 2018 – Ponza – relatore **“La nuova biodiversità: specie autoctone e specie di altri mari”** – Eaa 2018;
- Ottobre 2018 – Ponza – relatore **“Biancolella: Viaggio nel futuro”** - Eaa 2018;
- Ottobre 2018 - Trasversale srl - Docenza di 6 ore nel modulo 6 **“Tecniche di tracciabilità.**

- **Certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole** - Sacrofano;
- Ottobre 2018 - Trasversale srl - Docenza di 6 ore nel modulo 8 **"Tecniche di tracciabilità. Certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole"** – Riano;
- Ottobre 2018 – Teatro Magliano Sabina – relatore **"Salsiccia di fegato di Magliano Sabina"**;
- Maggio 2018 – Lion Club Roma Phanteon – relatore **"Valorizzazione della filiera viti-vinicola del Lazio** – Istituto alberghiero "Amerigo Vespucci – Roma
- Gennaio 2018 – CCIAA di Rieti– Docente Seminario Internazionalizzazione agroalimentare di LazioInnova **"Certificazione ed Etichettatura"**
- Novembre 2017 – CCIAA di Latina– Docente Seminario Internazionalizzazione agroalimentare di LazioInnova **"Certificazione ed Etichettatura"**
- Ottobre 2017 – Università Roma Tre – Docente al corso "Professione Enogastronomo I": **L'esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità**
- Settembre 2017 – Ponza – relatore convegno **"La Biancolella di Ponza – tra viticoltura eroica e mercato"**
- Giugno 2017 – CCIAA di Viterbo– relatore convegno **"La filiera olivoleica della Regione Lazio: aspetti dell'etichettatura"**
- Maggio 2017 - ITAS Garibaldi di Roma – Docente convegno **"Valorizzazione della filiera vitivinicola del Lazio"**
- Marzo 2017 – Università Roma Tre – Docente al corso "Professione Enogastronomo II": **L'etichettatura agroalimentare: aspetti generali e focus etichette**
- Novembre 2016 – Università Roma Tre – Docente al corso "Professione Enogastronomo I": **L'esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità**
- Aprile 2016 – ASL di Rieti – Docente al seminario **"Il controllo dell'etichettatura degli alimenti alla luce della nuova normativa comunitaria Reg UE 1169/2011 relativo alla fornitura delle informazioni al consumatore"**
- Febbraio 2016 – CCIAA di Rieti – Docente al seminario **"Etichettatura degli alimenti"**
- Gennaio 2016 – Università Roma Tre – Docente al corso "Professione Enogastronomo I": **L'esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità**
- Dicembre 2015 – Università della Tuscia – Docente lezione al corso di Economia Agraria **"Qualità agroalimentare: DOP/IGP/PTA del Lazio"**
- Settembre 2015 – Ordine Agronomi Frosinone – Relatore convegno **"I Vitigni autoctoni e vini di qualità della provincia di Frosinone: lo stato dell'arte"**
- Luglio 2015 – Civitella d'Agliano – Relatore convegno **"I vini di qualità del Lazio: lo stato dell'arte"**
- Giugno 2015 – CNA Roma – Docenza seminario **"L'Etichettatura dei prodotti agroalimentari: il Regolamento UE 1169/2011"**
- Novembre 2014 – Frosinone Aspol - Docente al Corso di Assaggiatori Olio **"L'olio e la normativa di qualità Dop/Igp, etichettatura, finanziamenti"**
- Novembre 2014 – Roma Aisfor - Docente al Corso Giovani Imprenditori **"Qualità agroalimentare"**
- - Ottobre 2014 – CCIAA di Frosinone - Docente al Corso di Assaggiatori Formaggi **"I formaggi Dop/Igp: normativa e potenzialità"**
- Ottobre 2008 – Torino "Salone del Gusto" – **Presentazione dei prodotti agroalimentari a marchio Natura in Campo;**
- Maggio 2008 - Cassino – Docente presso Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione **"I prodotti tradizionali e tipici della regione Lazio"**
- Aprile 2008 – Vinitaly 2008 – Relatore Tavola rotonda **"L'Agricoltura Sociale nel vino"**
- Aprile 2007 – Vinitaly 2007 – Relatore Tavola rotonda **"Controlli di Filiera obbligatori e DOC regionali senza consorzio"**
- Novembre 2006 – Castel Madama – Relatore: **Dop Terre Tiburtine: stato dell'arte**
- Aprile 2005 – Vinitaly Verona – Relatore sul tema **"La riscoperta dei vitigni autoctoni della Regione Lazio"**
- Agosto 2004 – Esperia - Relatore al 1° convegno sui **Marchi di qualità dei Monti Aurunci**
- Luglio 2004 – Monte San Biagio - **Presentazione del disciplinare di produzione DOC del vino "Moscato di Terracina"**
- Aprile 2004 New York - Relatore al convegno **"Landscape, agrobiodiversity and traditional products of Latium"** dal tema **"Typical and traditional products of the lazio region: the ecotype-territory-culture pyramid"**

**Spiccate capacità relazionali** dimostrate e arricchite dalle **numerose pubblicazioni**:

- Aprile 2023 – Informatore Agrario - Insetto Agrobiodiversità del Lazio – **Il ruolo degli autoctoni per la viti-vinicoltura del Lazio** – C. Di Giovannantonio, **G. Pica**

- Gennaio 2023 – Sustainability - **Advanced Forecasting Modeling to Early Predict Powdery Mildew First Appearance in Different Vines Cultivars** – Roberto Valori , Corrado Costa, Simone Figorilli, Luciano Orteni, Rossella Manganiello, Roberto Ciccoritti , Francesca Cecchini, Massimo Morassut, Noemi Bevilacqua, Giorgio Colatosti, **Giovanni Pica**, Daniele Cedroni and Francesca Antonucci;

- Aprile 2022 – ARSIAL - **I vitigni autoctoni del Lazio** – Claudio Di Giovannantonio, **Giovanni Pica**, Miria Catta, Serena Specchi, Valentina Iacoponi

- Marzo 2022 – Edagricole – **Atlante dei vitigni e dei vini di territorio – genotipi italiani autoctoni poco noti e diffusi – Sezione Lazio** – E. Brunori, M. Modesti, A. Bellincontro, **G. Pica**

- 2022 - Tutela delle Risorse Genetiche di interesse agrario del Lazio – Attività e progetti Arsi. Legge Regionale 1 marzo 2000, N. 1 (Ed. 2022) Gruppo di lavoro;

- 2021 – Food Chemistry - **Management of high-quality dehydrated grape in vinification to produce dry red wines**” - F. Mencarelli, C. D'onofrio, S. Bucci, S. Baccelloni, R. Cini, **G. Pica**, A. Bellincontro

- Giugno 2019 – L'Informatore Agrario – Vite&Vino - **Superfici stabili per il vigneto Italia** - Carbone A., Quici L., **Pica G**

- Febbraio 2019 - Wine Economics and Policy - **The age dynamics of vineyards: past trends affecting the future**” - Carbone A., Quici L., **Pica G.**

- Giugno 2018 – **“C'è qualcosa di nuovo oggi nel vino laziale, anzi d'antico”** - Agriregionieuropa anno 14 n°53 - **G. Pica**, A. Carbone, L. Quinci

- Gennaio 2018 – **“Formaggi tradizionali con lavorazione a latte crudo”** – Origine – L'Informatore Agrario – C. Di Giovannantonio, M. Catta, **G. Pica**

- Settembre 2017 - **Formaggi e prodotti lattiero caseari tipici e tradizionali del Lazio** - **G. Pica**, M. Catta, C. Di Giovannantonio;

- Luglio 2017 – **Australian Journal of Grape and Wine Research** - **The age dynamics of vineyards: past trends affecting the future** – **G. Pica**, A. Carbone, L. Quinci

- Giugno 2017 – **Frutti dimenticati e Biodiversità recuperata: il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Lazio e Abruzzo - Il paesaggio del vigneto** - **G. Pica**, C. Casadei

- Aprile 2016 – **Le eccellenze agroalimentari del Lazio** – ARSIAL - - **G. Pica**, M. Catta, A. Petruzzelli, G. Casadei, S. De Angelis

- Dicembre 2015 – **Guida tecnico-normativa sull'etichettatura e l'internazionalizzazione delle produzioni olivicole della Regione Lazio** – ARSIAL – **G. Pica**, M. Catta

- Novembre 2015 – **Le eccellenze agroalimentari del Lazio** – ARSIAL - - **G. Pica**, M. Catta, A. Petruzzelli, G. Casadei, S. De Angelis, L. Monti

- Maggio 2012 - **Descrizione ampelografica e caratterizzazione viticola ed enologica del vitigno Cesenese nero ai fini dell'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.** Archivio ARSIAL - **G. Casadei**, **G. Pica**

- Dicembre 2011 – **Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio** – ARSIAL – **G.Pica**, M. Catta, A. Petruzzelli, P.Cirioni, G. Casadei, S. De Angelis, M. Brancaleone, L. Monti

- Novembre 2011 - **Redazione del fascicolo tecnico, previsto dal REG. CE 479/08, per ogni singola DOP (n°3), DOC (n° 27) e IGT (n°6) della regione Lazio.** Archivio ARSIAL - **G. Casadei**, **G. Pica**

- Maggio 2011 – **Il vigneto Lazio: stato dell'arte e prospettive future. Studio per l'assegnazione dei diritti di impianto della Riserva Regionale** – **G.Casadei**, **G Pica**

- Da Novembre 2006 – Dicembre 2009 – **Rivista Caseus** – Tecnico redattore per le schede sui prodotti lattiero-caseari della Regione Lazio (**Marzolina**, **Pecorino Cenerino**, **Gran cacio di Morolo**, **Pecorino ciociaro**, **Pecorino di Picinisco**, **Ricotta secca**) – **G.Pica**, MC. Caponi

- Aprile 2009 – **“I prodotti del Lazio – filiera vitivinicola”** – G Pica, M Catta, P Cirioni, A. Petruzzelli, G Casadei
- Aprile 2009 – **“Descrizione ampelografica dei vitigni Nerone e Nostrano ai fini dell’iscrizione al Registro Regionale (L.R. 15/2000)”** G. Pica, C. Casadei
- Aprile 2009 - **Norme e incentivi per l’agricoltura biologica** – Come produrre, preparare e trasformare rispettando la natura (2009). Testi a cura di AIAB e Miria Catta – con la collaborazione di Valerio Aloï, Lucilla De Rubeis, **Giovanni Pica**;
- Dicembre 2008 – Natura in Campo **“La vendita diretta dei prodotti agricoli. Come realizzare una filiera aprendo un punto vendita aziendale”** – G. Pica, M. Catta, V. Aloï
- Dicembre 2008 – **“La selezione clonale della vite del Lazio: il ruolo passato, presente e futuro di Arsiäl”,** atti del convegno progetto pral 2003/22 “Azioni di ricerca finalizzate alla definizione di linee guida, criteri e metodologie capaci di favorire lo sviluppo del comparto vivaistico-viticolo laziale per l’ottenimento di materiale di base certificato a sostegno del comparto vitienologico laziale di qualità. **G. Pica, C. Casadei, D. Ercolani, L. Monti, F. Falsetti, C. Piccioni.**
- Ottobre 2008 – Natura in Campo **“Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio - schede prodotto”** M.Catta, I.Egidi, S. Grasso, L. Margaritelli, **G. Pica.**
- Marzo 2008 – L’Assaggiatore (periodico ONAV) – **Vitigni autoctoni del Lazio: recupero e valorizzazione** – G. Casadei, A. Costacurta, S. Moretti, **G. Pica**
- Marzo 2008 – **Proposte per una filiera vitivinicola di qualità nel Lazio** - A Carbone, G. Dono, M. Esti, S. Marongiu, E. Pasquini, C. Perone Pacifico, M. Romanelli, N. Severini, G. Subioli, G. Casadei, **G. Pica**
- Aprile 2008 – Atti dell’VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità – **Valorizzazione degli oli tipici e monovarietalì del Lazio** – M. Catta, G. Pica, A. Petruzzelli, S. Di Ferdinando, P. Cirioni, S. De Angelis - Lecce 2008
- Aprile 2008 – Atti dell’VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità – **Recupero e Valorizzazione di vitigni autoctoni del Lazio** – A. Costacurta, **G. Pica, G. Casadei, S. Moretti** (Lecce 2008)
- Dicembre 2007 – Atti del Convegno Pral 2003/22 **“La selezione clonale nel Lazio: il ruolo passato, presente e futuro di ARSIÄL** – G. Casadei, **G. Pica, D. Ercolani, F. Falsetti, L. Monti** (Velletri 2007)
- Dicembre 2007 - **Descrizione ampelografica e caratterizzazione viticola ed enologica dei vitigni Capolongo, Lecinaro, Maturano e Pampanaro ai fini dell’iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.** Archivio ARSIÄL – G. Casadei, **G. Pica**
- Ottobre 2007 -- **Guida degli oli della Regione Lazio.** - G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli
- Maggio 2007 -- **Guida Gambero Rosso Lazio – La guida per il turista curioso e goloso”.** - **G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli**
- Aprile 2007 – Vinitaly 2007 – Presentazione Poster **“Iscrizione dei vitigni autoctoni al Registro Nazionale delle uva da vino** – **G. Pica, G. Casadei, S. Moretti, A. Costacurta**
- Gennaio 2007 - M. Catta, **G. Pica** – **Progetto comunitario “Spesa Facile”** nell’ambito delle azioni di informazione sulla PAC – ARSIÄL
- Dicembre 2006 – **Le Denominazioni di origine della Regione Lazio: stato dell’arte e prospettive future. Il ruolo di Arsiäl** – **G.Pica, G. Casadei, F. Comandini**
- Gennaio 2006 – **Le Denominazioni di origine della Regione Lazio: stato dell’arte e prospettive future. Studio per la ripartizione a livello regionale dei diritti di impianto della riserva regionale** - **G.Pica, G. Casadei, F. Comandini, S. Di Ferdinando.**
- Settembre 2005 Speciale Lazio Informazione sui **Prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio** – Schede prodotto
- Febbraio 2005 - Lazio Informazione n. 31 – **“Ricotta Romana Dop, approvato il piano di controllo”**
- Ottobre 2004 – L’olivicoltura del Lazio: la qualità dell’olio e la sua valorizzazione – G.Pica
- Aprile 2004 Cd – **“Landscape, agrobiodiversity and traditional products of Latium”** – Presentazione nella manifestazione “Rome behind” svolta a New York
- Dicembre 2003 Lazio Informazione n.24 – **“Il pizzutello di Tivoli verso la DOP”**
- Dicembre 2003 Regione Lazio - Atti del convegno **“I prodotti tradizionali del Lazio”**
- Ottobre 2001 Cd – **Banca dati dei prodotti tipici e tradizionali agroalimentari della provincia di Roma**

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

**Approfondita conoscenza dei sistemi di certificazione/tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari.**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Significativa la capacità di coordinare progetti come dimostrano le esperienze di coordinamento di aziende e amministrazioni per l'ottenimento dei riconoscimenti europei DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT

Nominato componente del "Nucleo di Vigilanza e controllo Arisial" - Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 "Norme in materia di agricoltura biologica" e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 "Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati";

Nominato responsabile del progetto "Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella produzione e distribuzione di ortofrutta e sue applicazione nel sistema delle piattaforme agroalimentari della Regione Lazio", presentato e finanziato dal MiPAAF

Nominato membro del comitato tecnico del Marchio Collettivo "Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte" (Delibera 154 del 02/04/09)

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

pacchetto office  
internet  
programmi gis – cartha for window, arc view, geomedia

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ARSIAL – ATQ – Roma  
ARP - Agenzia Regionale Parchi Regione Lazio  
Università degli Studi di Napoli Federico II Dip Economia e Politica Agraria -  
Studio agronomico "Astrolabio Duemila" – Roma  
Studio agronomico "Sistema Terra Iniziative"-Roma  
Dipartimento produzione vegetale dell'Università della Tuscia – Viterbo-  
Azienda Acqua e Terme- Fiuggi (Fr)

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del DLgs 196/2003 del GDPR Reg UE 2016/679 e s.m.i.

Si dichiara che ai sensi dell'art 76 del DPR 445/2000 le informazioni fornite nel presente documento rispondono a verità.

Roma, li ,Maggio 2023

Giovanni Pica

