



Alfredo Marasciulo

Data di nascita: 09/04/1967 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Maschile | **Numero**

di telefono: (+39) 3356972864 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:**

alfredo@marasciulo.org | **Indirizzo e-mail:** alfredo.marasciulo@pec.it | **Sito web:**

www.marasciulo.org | **Facebook:** <https://www.facebook.com/marasciulo> |

Skype: alfredo_marasciulo | **Whatsapp Messenger:** +39 3356972864 |

Indirizzo: Via Della Resistenza, 48, Palazzina G2, 70125, Bari, Italia (Lavoro)

● ESPERIENZA LAVORATIVA

11/2018 – 12/2020 Bari, Italia

DOCENTE UNIVERSITARIO A CONTRATTO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO -
DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA

- Novembre 2018: Titolare dell'insegnamento "Panel Test e corso di assaggio degli oli di oliva vergini" - Master di II livello "Med & Food: Sistemi di controllo, gestione e valorizzazione delle eccellenze alimentari del Mediterraneo" - Dipartimento di Medicina Veterinaria;
- Ottobre 2019: Titolare dell'insegnamento "Conoscere le risorse ed il territorio, strategie per valorizzare: olio ed olivicoltura" - Master di II livello "Med & Food: Sistemi di controllo, gestione e valorizzazione delle eccellenze alimentari del Mediterraneo" - Dipartimento di Medicina Veterinaria;

11/2015 – 05/2018 Bari, Italia

DOCENTE UNIVERSITARIO A CONTRATTO UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO -
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRO-AMBIENTALI E TERRITORIALI

- Titolare dell'insegnamento "L'analisi sensoriale degli oli di oliva" S.S.D. AGR/15 CFU 1 - ORE 20 - Short-Master in "Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine ad elevato valore salutistico" per l'a.a. 2015/2016 - DISAAT Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali;
- Giugno 2016: Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del corso per assaggiatori integrato nello Short Master e della corretta esecuzione del relativo programma - DISAAT Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali;
- Febbraio 2017: Assegnatario del bando per la ricerca di esperti in analisi sensoriale degli oli vergini di oliva ottenuti con l'impiego degli ultrasuoni nell'ambito del progetto di ricerca "PERFORM TECH (PUGLIA EMERGING FOOD TECHNOLOGY) - La sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti". - DISAAT Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali;
- Titolare dell'insegnamento di "La scienza dell'olio di oliva in cucina - The olive oil sensory science and the culinary art " per l'a.a. 2016/2017 - Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali;
- Maggio 2017: Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del corso per assaggiatori integrato nello Short Master e della corretta esecuzione del relativo programma - DISAAT Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali;

24/07/2018 – ATTUALE Bari, Italia

CAPO PANEL DEL COMITATO DI ASSAGGIO RICONOSCIUTO DAL MIPAAF UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI BARI ALDO MORO

Decreto Direttoriale n.4165 del 24/07/2018

- Selezione e formazione dei componenti il gruppo panel dell'Università;

- Avvio ed espletamento delle procedure di riconoscimento del gruppo panel dell'Università;
- Organizzazione, gestione e direzione del gruppo panel dell'Università;

04/04/2016 – ATTUALE Bari, Italia

CAPO PANEL DEL COMITATO DI ASSAGGIO RICONOSCIUTO DAL MIPAAF CIBI - CONSORZIO ITALIANO PER IL BIOLOGICO,

Decreto Direttoriale n.2359 del 04/04/2016

- Selezione e formazione dei componenti il gruppo panel interno del Consorzio;
- Avvio ed espletamento delle procedure di riconoscimento del gruppo panel interno del Consorzio;
- Organizzazione, gestione e direzione del gruppo panel interno del Consorzio;

Responsabile delle preselezioni territoriali e presidente della giuria del Concorso Internazionale Premio Biol
Responsabile dell'organizzazione e della docenza ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva:

- Ottobre 2008 presso Ecoliva 2008 Fiera di Jaen (Spagna);
- Settembre 2014 presso SANA Fiere di Bologna;
- Aprile 2015 presso OASI Fiera del Levante;
- Settembre 2015 presso SANA Fiere di Bologna;
- Aprile 2016 presso OASI Fiera del Levante;
- Settembre 2016 presso SANA Fiere di Bologna;

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Aprile 2009 presso 1° Corso Internazionale Premio Biol;
- Aprile 2010 presso 2° Corso Internazionale Premio Biol – CIBI;
- Aprile 2015 Bari;
- Febbraio 2016 Bari;
- Luglio 2016 Bari;
- Dicembre 2016 Bari;
- Luglio 2017 Bari;

Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) della corretta esecuzione delle n.20 seguenti sedute di assaggio:

- Giugno 2015;
- Giugno 2016;
- Luglio 2016.

27/11/2012 – 15/04/2016 Bari, Italia

CAPO PANEL DEL COMITATO DI ASSAGGIO RICONOSCIUTO DAL MIPAAF ASSOPROLI

Decreto Dirigenziale n.1242 del 27/11/2012

- Selezione e formazione dei componenti il gruppo panel interno dell'Associazione;
- Avvio ed espletamento delle procedure di riconoscimento del gruppo panel interno dell'Associazione;
- Organizzazione, gestione e direzione del gruppo panel interno dell'Associazione;

Responsabile del controllo qualità, della valutazione organolettica e della relativa classificazione merceologica dei prodotti delle cooperative aderenti all'Associazione.

Responsabile dell'organizzazione e della docenza ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva:

- Ottobre 2012: SUAP Comune di Canosa;
- Novembre 2012: Oleificio Sociale CC.DD. di Capurso;
- Novembre 2012: Oleovicola CC.DD. di Triggiano;
- Gennaio 2013: SUAP Comune di Canosa;
- Febbraio 2013: ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi) Bari;
- Febbraio 2013: GAS (Gruppo di Acquisto Solidale) Bari;
- Marzo 2013: Istituto Alberghiero di Canosa;
- Aprile 2013: Laboratorio Comunale di Sannicandro;
- Maggio 2013: Oleificio Cooperativo A. Viterbo di Castellana;
- Maggio 2013: Istituto alberghiero di Molfetta;
- Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria;
- Febbraio 2014: Istituto professionale Agrario di Andria;
- Marzo 2014: Officina San Domenico Andria;
- Marzo 2014: SUAP Comune di Canosa;

- Marzo 2014: Eataly Bari;
- Marzo 2015: Eataly Bari;

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Marzo 2013: Comune di Canosa;
- Marzo 2013: Comune di Santeramo;
- Luglio 2013: Elaiopolio di Ruvo;
- Marzo 2014: Associazione iCare Andria;
- Maggio 2014: Altamura;
- Giugno 2014: CUS Bari;
- Marzo 2015: GAL Barsento Putignano;

03/2020 – 06/2021 Brescia, Italia

CONSULENTE TECNICO IZSLER ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "BRUNO UBERTINI"

Vincitore ed assegnatario del bando pubblico per la formazione del personale ai sensi del DM 18/07/2014 art.4 lettera b) ai fini della costituzione di panel di assaggio degli oli di oliva vergini interno all'Istituto.

07/2017 – ATTUALE Monopoli (BA), Italia

CONSULENTE TECNICO CHEMISERVICE SRL

Consulenza in tema di:

- analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;
- classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;
- revisione di analisi (panel test);
- consulenze tecnica di parte (CTP);

05/2019 – 06/2019 Bari, Italia

CONSULENTE TECNICO UNIONCAMERE PUGLIA

Progetto sperimentale della Regione Puglia "Apulia Lifestyle Abroad", New York giugno 2019.

06/2015 – 07/2015 Bari, Italia

CONSULENTE TECNICO C.I.H.E.A.M. IAMB ISTITUTO AGRONOMICOMEDITERRANEO

Consulenza in tema di:

- Progettazione di Sistema di Accreditamento secondo la norma EN UNI ISO 17025 di un laboratorio di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;

07/2011 – 06/2012 Bari, Italia

CONSULENTE TECNICO SAMER AZIENDA SPECIALE LABORATORIO PUBBLICO DELLA CCIAA

Consulenza in tema di:

- marketing di laboratorio di analisi chimico e sensoriale degli oli di oliva;
- Progettazione di Sistema di Certificazione secondo la norma EN UNI ISO 9001 di un laboratorio di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;

12/1995 – 11/2012 Monopoli (BA), Italia

PRODUCT MANAGER OLEIFICI EUSTACHIO MARASCIULO SPA

- Direzione di produzione;
- Direzione del laboratorio di analisi interno;
- Selezione degli oli extravergini di oliva in entrata e di quelli da destinare al confezionamento;
- Blend Master;
- Progettista e Responsabile Sistema Assicurazione Qualità in conformità alle norme EN UNI ISO 9001;
- Progettista e Responsabile Sistema Gestione Ambientale in conformità alle norme EN UNI ISO 14001;

PRODUCT MANAGER OLIVETI D'ITALIA SCARL

- Direzione di produzione;
- Selezione degli oli extravergini di oliva in entrata e di quelli da destinare al confezionamento;
- Blend Master;

DOCENTE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Docente ai seguenti corsi biennali:

- 2012-2013: Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing dei prodotti agroalimentari – Filiera agroalimentare olivicola;
- 2013-2014: Tecnico Superiore Esperto nei processi di internazionalizzazione delle PMI agroalimentari – Processi produttivi della filiera olivicola olearia;
- 2014-2015: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: Filiera olivicola-olearia;
- 2015-2016: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle imprese agroalimentari: Filiera olivicola-olearia;
- 2016-2017: Tecnico superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio - "Elaiotecnica/ Elaiologia";
- 2017-2018: Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari - Filiera olivicola-olearia - Normative di etichettatura e di informazione per i consumatori;
- 2017-2018: Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici - Filiera olivicola-olearia - Normative di etichettatura e di informazione per i consumatori;
- 2018-2019: Innovazione della blockchain nei sistemi di tracciabilità delle filiere agroalimentari - Filiera olivicola olearia;
- 2018-2019: e-commerce manager nel settore agroalimentare - Filiera olivicola olearia;
- 2019-2020: Tecnico Superiore nei Social Media Marketing e E-Commerce nel Settore Agroalimentare - Filiera olivicola olearia;
- 2019-2020: Tecnico Superiore nella Promozione, Valorizzazione e Commercializzazione dei prodotti locali - Filiera olivicola olearia - Etichettatura dei prodotti agroalimentari;
- 2019-2020: Tecnico Superiore nella Valorizzazione della Biodiversità e dei contenuti salutistici dei prodotti agroalimentari - Filiera olivicola olearia;
- 2019-2020: Tecnico Superiore nelle Tecnologie innovative per la tutela del Made in Italy - Filiera olivicola olearia;
- 2019-2020: Tecnico Superiore nella valorizzazione dei prodotti locali di qualità - Filiera olivicola olearia;
- 2020-2021: Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood con tecnologie innovative - Etichettatura dei prodotti agroalimentari;
- 2020-2021: Tecnico Superiore per la Promozione dei Beni Enogastronomici - Filiera olivicola olearia;
- 2021-2022: Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni enogastronomici locali - Filiera olivicola olearia;
- 2021-2022: Tecnico Superiore per la Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari - Filiera olivicola olearia;
- 2022-2023: Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia;

DOCENTE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE FONDAZIONE ITS REGIONALE DELLA PUGLIA PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO

Docente al seguente corso biennale:

- 2017-2018: Tecnico Superiore per la gestione delle aziende ristorative e per il marketing delle produzioni tipiche e della cultura del gusto - Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 del corso per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma;

DOCENTE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE LAORE SARDEGNA - AGENZIA ATTUAZIONE PROGRAMMI REGIONALI IN CAMPO AGRICOLO E SVILUPPO RURALE

Docente in tema di etichettatura degli oli di oliva vergini al corso per addetti agli impianti di estrazione dell'olio.

DOCENTE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE CLUBALOGUE

Docente al corso di terzo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel:

- Dicembre 2017;

Docente al corso di secondo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel:

- Maggio 2018;

Docente al corso di primo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel:

- Maggio 2018;
- Giugno 2019

Docente al corso di secondo livello - IOEA Professional Olive Oil Course nel:

- Maggio 2023;

03/2017 – 05/2018 Trapani

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI CONFAGRICOLTURA TRAPANI

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Settembre 2017: Docente al corso per assaggiatori di oli di oliva vergini;
- Marzo 2017: Docente al corso di avvicinamento all'olio extravergine di oliva;

Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.:

- Gennaio - Maggio 2018;

09/2016 – 09/2017 Gavorrano (GR), Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI ASSOCIAZIONE KNOIL L'OLIO CONSAPEVOLE

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Ottobre 2016: Cremona, presso Oleificio Zucchi;
- Luglio 2017: Massa Marittima presso Tenuta il Cicalino;
- Settembre 2017: Firenze presso Laboratorio Analytical

03/2017 – 03/2017 Nardò (LE), Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI OLIAPULIA SCARL

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Marzo 2017: presso Az. Agr. Melillo Villa Castelli (BR);
- Marzo 2017: presso IPSSAR "S. PERTINI" Brindisi;

09/2017 – 12/2018 Bari, Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI OLIVHEALTH

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Settembre 2017: Bari Fiera del Levante - Padiglione "Apulian Lifestyle";
- Dicembre 2018: Amenduni Nicola SpA;

03/2017 – 07/2022 Bari, Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI APOL (ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI)

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Marzo 2017: presso Frantoio Raguso Gravina;
- Marzo 2017: Molfetta;
- Febbraio 2018: Corato;
- Marzo 2019: Corato;
- Marzo 2020: Corato;
- Luglio 2022: Corato

Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.:

- Marzo 2018: corato;

01/2017 – 03/2019 Bari , Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI O.P. PUGLIAOLIVE

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Settembre 2018: Taranto;
- Febbraio 2019: Bisceglie;
- Marzo 2019: Brindisi;
- Marzo 2019: Foggia;

Docente al seguente corso di avvicinamento all'olio extra vergine di oliva:

- Marzo 2017;

09/2019 – 09/2019 Trapani, Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI SICILIA SERVICE CED SRL

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Settembre 2019: Castelvetro;

11/2017 – 02/2019 Cisternino (BR), Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI AIPOP - ASSOCIAZIONE INTERPROVINCIALE PRODUTTORI OLIVICOLI PUGLIESI

Docente, ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 comma 2 lettera b), di n.20 sedute di assaggio secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991 e s.m.i.:

- Marzo 2018:

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- Febbraio 2019

02/2020 – 02/2020 Locorotondo (BA), Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- febbraio 2020;
- gennaio 2023;

09/2020 – 09/2020 San Michele salentino, Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 18/06/2014 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI COOPERATIVA AGRICOLA SOCIALE DI COMUNITÀ BORGIO AJENI

Docente e responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- settembre 2020;

03/2022 – 04/2022 Vieste, Italia

DOCENTE E RESPONSABILE AI SENSI DEL DM 07/10/2021 ART.2 AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI COMUNE DI VIESTE

Docente e responsabile ai sensi del DM 07/0/2021 art.2 dei seguenti corsi per assaggiatori e della corretta esecuzione del relativo programma:

- marzo 2022;

10/2009 – 02/2017 Bari, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI AMEDOO - ASSOCIAZIONE MERIDIONALE DEGUSTATORI ESTIMATORI OLI DI OLIVA VERGINI

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Ottobre 2009 Bari;
- Marzo 2011 Bari;
- Dicembre 2012 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
- Marzo 2014 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori Olivicoli);
- Marzo 2014 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
- Gennaio 2015 in collaborazione con UNISCO formazione Bari;
- Febbraio 2015 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori olivicoli);
- Marzo 2015 in collaborazione con APOL (Associazione Produttori olivicoli);
- Aprile 2015 in collaborazione con AIS (Associazione Italiana Sommeliers);
- Febbraio 2016 in collaborazione con APROLI;
- Marzo 2016 in collaborazione con APOL;
- Febbraio 2017;

Docente ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) alle seguenti sedute di assaggio:

- Febbraio 2015 in collaborazione con AIPO (Associazione Italiana Produttori Olivicoli);
- Marzo 2015 in collaborazione con AIPO (Associazione Italiana Produttori Olivicoli);

03/2019 – 03/2021 Brescia, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI O'LIVE & ITALY

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Marzo 2019: IZSLER;
- Febbraio 2020: Ferghettina;
- Marzo 2021: Brescia

01/2016 – 03/2019 Andria (BAT), Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI OLEARIA AIPO

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Gennaio 2016;
- Febbraio 2017;
- Marzo 2018;
- Marzo 2019;

04/2016 – 03/2018 Lecce, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI COOPOLIO SALENTO

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Marzo 2016: Lecce;
- Marzo 2017: Lecce;
- Marzo 2018: Lecce;

03/2010 – 02/2014 Brindisi, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI OLEOPUGLIA - ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI DI OLIO DI OLIVA

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Marzo 2010;
- Marzo 2011;
- Marzo 2012;
- Marzo 2013;
- Febbraio 2014;

11/2006 – 07/2018 Taranto, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI AJPROL TARANTO - ASSOCIAZIONE JONICA DEI PRODUTTORI DI OLIO DI OLIVA

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Novembre 2006;
- Febbraio 2008;
- Marzo 2009;

Docente ai seguenti corsi di avvicinamento all'olio extra vergine di oliva:

- Luglio 2018

10/2012 – 03/2014 Roma, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI ASSOFRANTOI - ASSOCIAZIONE FRANTOI OLEARI ITALIANI

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Ottobre 2012;
- Gennaio 2013;
- Ottobre 2013;
- Marzo 2014;

12/2012 – 07/2015 Bari, Italia

DOCENTE AL CORSO ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI SVINT

Docente ai seguenti corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Dicembre 2012: Facoltà di Agraria UniBA;
- Gennaio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;
- Febbraio 2013: Facoltà di Agraria UniBA;
- Giugno 2014: Facoltà di Agraria UniBA;
- Aprile 2015: Facoltà di Agraria UniBA;
- Maggio 2015: Facoltà di Agraria UniBA;

Responsabile ai sensi del DM 18/06/2014 art.4 lettera b) della corretta esecuzione delle n.20 seguenti sedute di assaggio:

- Maggio 2014: Facoltà di Agraria UniBA;
- Ottobre 2014: Facoltà di Agraria UniBA;
- Aprile 2015 Facoltà di Agraria UniBA;
- Luglio 2015 Facoltà di Agraria UniBA;

● ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1986 – 1995 Milano, Italia

LAUREA IN ECONOMIA AZIENDALE Università Commerciale Luigi Bocconi

Indirizzo Via Sarfatti, 25, Milano, Italia | **Livello EQF** Livello 6 EQF

Indirizzo Jaen, Spagna | Livello EQF Livello 6 EQF

COMPETENZE LINGUISTICHELingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Letture	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B2	B2	B2	B2	B1
SPAGNOLO	A2	A2	A2	A2	A1
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A1

*Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato***ULTERIORI INFORMAZIONI****PUBBLICAZIONI****Pubblicazioni su riviste online**

Collaborazione con l'Accademia dei Georgofili e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nell'edizione online (www.georgofili.info) del:

- 13 Aprile 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=371>
- 27 Luglio 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=526>
- 21 Settembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=555>
- 16 Novembre 2011; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=659>
- 18 Gennaio 2012; <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=734>

Collaborazione con Olioofficina Magazine e pubblicazione di articolo divulgativo in tema di panel test degli oli di oliva extravergini nell'edizione del 11/08/2015:

- <http://www.olioofficina.it/saperi/olio/la-questione-%28irrisolta%29-dei-panel.htm>

Collaborazione con Teatronaturale e pubblicazione di articolo in tema di:

- 04/12/2015 cultura di prodotto degli oli di oliva extravergini: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22235-olio-extravergine-d-oliva-questoillustre-sconosciuto.htm>
- 17/12/2015 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni obbligatorie: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22292-etichettarecorrettamente-lapropriabottiglia-di-olio-extra-vergine-d-oliva-le-regole-essenziali.htm>
- 08/01/2016 etichettatura degli oli extravergini di oliva: indicazioni facoltative: <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/22329-indicazionifacoltative-sulletichetta-dell-olio-extra-vergine-d-oliva-ma-senza-ingannare-ilconsumatore.htm>
- 22/04/2016 evoluzione della qualità degli oli extravergini di oliva biologici: <http://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/22780-una-storia-di-successo-lolio-extravergine-di-oliva-biologico.htm>

Pubblicazioni cartacee

Redazione e pubblicazione della "Guida alla corretta etichettatura dell'olio extra vergine di oliva";
Collaborazione con il CIBI (Consorzio Italiano per il Biologico) e con il Premio BIOL ed assistenza tecnica alla redazione della "Guida Internazionale dei migliori extravergini biologici" dal 2007 ad oggi;

Collaborazione con Olivo e Olio e pubblicazione dei seguenti articoli:

- "Limiti e prospettive dell'analisi sensoriale" sul numero 2/18 di Aprile 2018;
- "Analisi sensoriale: modalità a distanza" sul numero 6/20 di Aprile 2020

Collaborazione con L'olivo news e pubblicazione dei seguenti articoli:

- "Riflessioni sul Panel Test alla luce delle recenti modifiche della norma COI" sul numero 02/2019;
- "Covid: Le linee guida per il panel test" sul numero 03/2020

Collaborazione con La Gazzetta dell'Economia e pubblicazione di articoli divulgativi in tema di olio extravergine di oliva nelle edizioni del:

- 12/03/2011;
- 09/04/2011;
- 23/04/2011;
- 30/04/2011;
- 07/05/2011;

CONFERENZE E SEMINARI

Conferenze e seminari

- Maggio 2003: "L'Olio D.O.P. Terra di Bari: una risorsa economica, culturale, ambientale" organizzato dal Consorzio di Tutela e Valorizzazione Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "Terra di Bari";
- Novembre 2003: "Specificità ed ecodiversità dell'olio extravergine di oliva Pugliese", organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio;
- Novembre 2008: XIV Forum Internazionale – Il tempo dell'Olio 2008 sul tema "Biodiversità e condivisione di obiettivi: il caso Puglia";
- Dicembre 2009: XV Forum Internazionale – Il tempo dell'Olio 2009 sul tema "L'olivicultura e i suoi prodotti: nuove conoscenze e nuove strade";
- Novembre 2010: "Qualità dell'olio extravergine di oliva da agricoltura biologica", organizzato da SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica);
- Marzo 2013: "Olio Biologico come fattore di sviluppo locale integrato";
- Giugno 2016: "Il mastro oleario: Nuove opportunità professionali a garanzia della qualità dell'olio extravergine", organizzato dall'Associazione dei frantoiani di Puglia;
- Luglio 2016: "L'Avventura continua alla scoperta dell'extra vergine d'oliva" organizzato dal Comune di Bitonto;
- Ottobre 2016 : "L'olio di Puglia, alle radici dell'umanità - Dialoghi fluidi ed esperienze di assaggio";
- Ottobre 2017: presentato poster dal titolo "Limiti del metodo ufficiale e prospettive di miglioramento della caratterizzazione degli oli extravergini di oliva attraverso l'utilizzo di una scheda di valutazione organolettica descrittiva" al IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio;
- Dicembre 2017: "Paesaggio, alimentazione e nuove tecnologie", organizzato da "Premio Goccia d'Oro i migliori oli d'oliva del Molise";
- Dicembre 2017: "Aspetti organolettici, chimico fisici e di processo dell'olio extravergine di oliva", organizzato da Coldiretti Grosseto.
- Luglio 2021: Fiere Verona Sol & Agrifood - EVO Days 2021: "il panel test. Analisi umana, ma legale e riconosciuta in giurisprudenza. Il certificato, i controlli e le ricadute legali: dall'avvinato al rancido è possibile difendersi?"

INCARICHI ED ISCRIZIONI AD ALBI

Incarichi ed iscrizioni ad albi

- Iscritto dal Marzo 2001 nell'Elenco Nazionale dei Tecnici e degli Esperti degli Oli di Oliva Extravergini e Vergini;
- Iscritto all'Albo dei CTU (iscr. n.91 del 23/04/09) ed all'albo dei Periti (iscr. n.5 del 23/04/09) del Tribunale di Bari come Esperto Oli di Oliva;
- Iscritto all'Elenco Esperti Ismea - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (prot.3041 del 28/05/09) come Esperto Oli di Oliva;
- Iscritto dal Settembre 2009 nella Lista di Esperti Internazionali del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) nei settori "Gestione della Qualità" ed "Analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine" per incarichi di formazione ed assistenza tecnica in attività di cooperazione tecnica internazionale;
- Vice presidente dell'Associazione Italiana dell'Industria Olearia (ASSITOL) – Gruppo Oliva per il biennio 2008/2009, il biennio 2010/2011 ed il biennio 2012/2013;
- Membro del Collegio dei Probiviri dell'Associazione Meridionale Estimatori Degustatori Olio di Oliva (AMEDOO) per il triennio 2008-2010 e membro del Consiglio Direttivo per i trienni 2011-2014, 2014-2017 e 2017-2020;
- Membro del Centro di Ricerca sull'Olio, l'Olio e le Olive da Mensa dell'università degli Studi di Bari;
- Membro del Comitato tecnico del FOOI - UNAPOL (Filiera Olivicola Olearia Italiana) come esperto di analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;
- Membro del Comitato Scientifico dell'Associazione Frantoiani di Puglia;
- Accademico Corrispondente dell'Accademia dell'olivo e dell'olio di Spoleto;

ALTRE COLLABORAZIONI

1995 – ATTUALE

Altre collaborazioni

Collaborazione ed assistenza tecnica volta al miglioramento della qualità del prodotto ad aziende olivicole e frantoi privati e cooperativi nazionali ed internazionali;

Collaborazione con aziende di confezionamento, frantoi e cooperative e fornitura di consulenza in tema di:

- analisi sensoriale degli oli di oliva vergini;
- classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;
- consulente tecnico di parte in contenziosi legali relativi alla classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;
- consulente tecnico durante le revisioni di analisi (panel test);

Collaborazione con le seguenti associazioni / enti ed organizzazione e docenza per conto delle stesse di corsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva e di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini:

- Ministero delle Risorse Agricole di Malta;
- Regione Puglia Assessorato all'Agricoltura;
- CCIAA Bari;
- Unioncamere Puglia;
- APOB Basilicata;
- Associazione Frantoiani di Puglia;
- Assolavoro;
- Università degli studi di Lecce;
- Università degli studi della Basilicata;
- IFOC Agenzia di Formazione Azienda speciale della CCIAA di Bari;
- ABAP (Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi);
- Bellavita Expo;
- Oldways International;

PARTECIPAZIONI ALLA GIURIA DI CONCORSI

Partecipazione in qualità di giurato

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori internazionali designati per l'assegnazione del "Premio BIOL Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica":

- Aprile 2006;
- Aprile 2008;
- Aprile 2009;
- Aprile 2010;

Membro del Top Panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del concorso internazionale "Il Magnifico" nel:

- Marzo 2017;
- Marzo 2018;
- Marzo 2019;
- Marzo 2020;
- Aprile 2022;
- Marzo 2023;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario – preselezione oli pugliesi" dal 2002 al 2014:

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario" nel:

- Gennaio 2007;
- Aprile 2018;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Leone D'Oro dei Mastri Oleari Ed.XXVII" nel:

- Aprile 2018;
- Aprile 2019;
- Marzo 2020;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Terzo Concorso Nazionale Sirena d'Oro di Sorrento – 1° preselezione" nel:

- Marzo 2006;

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Montiferru" nel:

- Novembre 2015 (Sessione autunnale XXII Edizione Shelf Life 2015);
- Aprile 2016 (XXIII Edizione);

Membro del componente del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" nel:

- Aprile 2001 (Prima edizione);

Membro del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del Primo Concorso "Parcoleum" nel:

- Maggio 2003;

Componente della giuria di IBER OLEUM guida dei migliori oli di Spagna nel:

- Gennaio 2017;
- Febbraio 2018;
- Gennaio 2019;

Componente della giuria del Concorso CINVE Cata Internacional de aceites de oliva virgenes nel:

- Marzo 2019;

Componente della giuria al concorso Dubai OOIC:

- Gennaio 2021;
- Giugno 2021;
- Gennaio 2022;
- Luglio 2022;
- Gennaio 2023;
- Maggio 2023;

Componente della giuria al concorso Scandinavian International Olive Oil Competition SIOOC:

- Aprile 2022;

Partecipazione in qualità di Capo Panel

Capo Panel, responsabile delle preselezioni, coordinatore e responsabile della Giuria Internazionale per l'assegnazione del "Premio BIOL Premio Internazionale per il miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica" nel:

- Aprile 2011 (XVI edizione);
- Marzo 2012 (XVII edizione);
- Marzo 2013 (XVIII edizione);
- Marzo 2014 (XIX edizione);
- Marzo 2015 (XX edizione);
- Novembre 2015 (Biol Novello I edizione);
- Marzo 2016 (XXI Edizione);
- Novembre 2016 (Biol Novello II edizione);
- Marzo 2017 (XXII edizione);
- Novembre 2017 (Biol Novello III edizione);
- Marzo 2018 (XXIII edizione);
- Novembre 2018 (Biol Novello IV edizione);
- Marzo 2019 (XXIV edizione);
- Dicembre 2019 (Biol Novello V edizione);
- Marzo 2020 (XXV edizione);
- Dicembre 2020 (Biol Novello VI edizione)
- Marzo 2021 (XXVI);
- Dicembre 2021 (Biol Novello VII edizione);
- Marzo 2022 (XXVII);
- Dicembre 2022 (Biol Novello VIII edizione);
- Marzo 2023 (XXVIII)

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del concorso organizzato dal Forum "Olio e Frantoio" nel:

- Aprile 2018;
- Aprile 2019;

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del concorso "Mastro d'Oro" organizzato da AFP - AIFO nel:

- Aprile 2019;
- Luglio 2020;
- Luglio 2021;

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Concorso Nazionale Ercole Olivario" organizzato dalla CCIAA di Perugia nel:

- Giugno 2021;
- Marzo 2022;

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Apulia Food – olio extravergine di oliva pugliese" organizzato da AQV (Associazione per la Qualità della Vita) nel:

- Aprile 2002 (II edizione);
- Gennaio 2006 (III edizione);

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "New Olive Oil Award" organizzato da Fiere di Parma nel:

- Novembre 2001 (Prima edizione);

Capo del panel di tecnici esperti assaggiatori designati per l'assegnazione del premio "Olivarum XVI edizione" organizzato da ALSIA Regione Basilicata nel:

- Febbraio 2020;

Capo del panel di tecnici esperti internazionali designati per l'assegnazione del premio "LIOOC" London International Olive Oil Contest nel:

- Giugno 2020;
- Giugno 2021;
- Luglio 2022;

Capo del panel di tecnici esperti internazionali designati per l'assegnazione del premio "CIOOC" Canada International Olive Oil Competition nel:

- Giugno 2021;

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETÀ

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà

Il sottoscritto Alfredo Marasciulo, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità che quanto attestato nel presente curriculum vitae risponde al vero.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Bari , 29/05/2023