

CURRICULUM VITAE di Ilaria Salvadori

Dati Anagrafici:

Data di nascita: 5 Settembre 1982

Comune : Cortona

Nazionalità: Italiana

Domicilio: Strada Provinciale Lauretana 964/a - Camucia

Comune: Cortona

C.a.p.: 52040

Provincia: Arezzo

Nazione: Italia

Numero di telefono 3394297524

E-mail: ilaria.salvadori82@gmail.com

Percorso di studi:

- **Diploma di Perito Agrario** ricevuto dall'Istituto Tecnico Agrario Statale "Angelo Vegni" nell'anno scolastico **2000/2001** con la votazione di 100/centesimi;

- **Laurea triennale (post-riforma) in Scienze e Tecnologie Agroalimentari** ottenuta presso l'Università degli Studi di Perugia nella Facoltà di Agraria nell'anno accademico **2003/2004**, (22 Aprile 2005), con la votazione di 110/110 e lode; il titolo della tesi era "Importanza dei composti volatili sugli oli vergini di oliva";

- **Laurea Specialistica (post-riforma) in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti** ottenuta presso l'Università degli Studi di Perugia nella Facoltà di Agraria nell'anno accademico **2005/2006**, (31 ottobre 2006), con la votazione di 110/110 e lode con la tesi in "La valorizzazione degli oli di oliva di qualità: un'analisi di marketing operativo". Durante il percorso di studi ho avuto la possibilità di visitare e conoscere alcune delle migliori realtà aziendali italiane, questo mi ha permesso di capire ancora meglio quale futuro avrei voluto e che tipo di lavoro avrei voluto svolgere.

Corsi Post - Laurea:

- Presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Agraria, con sede distaccata a Cremona, ho frequentato per un breve periodo del **2008** (Settembre – Dicembre) il corso post-laurea di primo livello **SMEA** riguardante l'economia del sistema agroalimentare.

- Nelle giornate di: 27 e 29 gennaio e 5 e 9 Febbraio del **2009** presso la **Camera di Commercio di Arezzo** ho frequentato delle giornate di approfondimento con diversi temi: la prima giornata riguardava "Legislazione comunitaria e nazionale in materia di etichettatura degli oli extravergini di oliva"; la seconda giornata aveva come tema "Etichettatura del vino come strumento di tutela"; la terza giornata prendeva in esame "Operazioni di filtrazione, conservazione e confezionamento degli oli extravergini di oliva"; infine, l'ultima giornata trattava il tema "Le strade della comunicazione dell'olio"

- **Percorso Formativo** Esperienziale Post- laurea in “ **Manager dell’innovazione e del trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare**” presso il Centro Ce.S.A.R. (Centro per lo sviluppo agricolo e rurale) della Facoltà di Agraria di Perugia nel periodo Febbraio – Settembre **2009**. Il corso faceva parte del Progetto Fixo progettato da Italia Lavoro. Il corso della durata totale di 800 ore prevedeva una prima fase di 250 di formazione teorico – pratica in aula e una seconda fase pari a 550 ore di tirocinio presso una delle aziende che collaboravano con il corso. Lo stage è stato svolto presso l’Azienda Farchioni Olii spa. Il monitoraggio del corso era previsto non solo dalle norme regionali ma anche dal sistema interno di Gestione della Qualità del Cesar conforme alla norma ISO 9001:2000.
- Partecipazione al Torneo di Marketing svoltosi ed organizzato dalla Facoltà di Agraria di Perugia, nell’anno 2010, con il team di studenti del corso di Marketing e comunicazione integrata nella filiera del vino. Abbiamo partecipato al torneo con un progetto di marketing sul territorio umbro e sulle possibilità che offre a livello enogastronomico e di turismo. Il progetto, denominato “Umbriaway” è piaciuto talmente tanto che ci ha permesso di aggiudicarci il primo posto.
- **Master in “Marketing e comunicazione integrata nella filiera del vino”** presso la Facoltà di Agraria di Perugia; il master è iniziato ad Aprile con la fase di aula, pari a 300 ore; seguita da un periodo stage, la parte pratica della durata di 6 mesi, paria 720 ore, è stata svolta presso una delle cantine associate con il corso. (data di termine del corso 31 Dicembre **2010**).

Stage svolti:

- Durante la Laurea Triennale (Ottobre- Novembre 2004) ho avuto la possibilità di svolgere uno stage presso il Frantoio Cortonese s.r.l., presso tale azienda ho sono stata presa come stagista in merito alle mie conoscenze sul settore olivicolo, in quanto l’azienda necessitava di un addetto alla ricezione e ingresso materie prime pertanto era necessario, oltre alla registrazione del cliente con conseguente scheda di lavorazione, fare una veloce e rapida analisi qualitativa a vista prima e analitica poi della materia prima. E’ stata un’esperienza importante e soddisfacente in quanto poi sono tornata a lavorare presso tale azienda altre due volte.
- Ho svolto nel **2009** (dal 16 Giugno al 29 Settembre) un Corso post laurea presso il Centro di Sviluppo Agricolo e Rurale (Deruta) in “Manager dell’Innovazione e Trasferimento Tecnologico nel settore agroalimentare” con uno stage svolto presso l’azienda “**Farchioni Olii spa**”, come responsabile controllo qualità in produzione. Questo stage mi ha fatto entrare in una grande realtà italiana e mi ha permesso di capire le logiche di lavoro e gestione di una grande impresa; inoltre, grazie alla fiducia del responsabile controllo qualità e al Manager del settore qualità ho avuto la possibilità di svolgere quasi da subito il lavoro in autonomia. Questa enorme fiducia nei miei confronti mi ha responsabilizzata e mi ha fatto capire l’importanza della precisione del mio lavoro come responsabile controllo qualità in produzione.
- Dal 1 Luglio al 31 Dicembre **2010** ho svolto uno stage, organizzato dalla Facoltà di Agraria di Perugia, presso Le **Cantine Bettone** Soc.Agr.Coop.; per il corso post-laurea di Master in “Marketing e comunicazione integrata nella filiera del vino”. Questo stage mi ha offerto un’opportunità che non avevo mai avuto prima in quanto non avevo mai lavorato per una Società Cooperativa, devo dire che la realtà che mi

sono trovata di fronte era ben diversa dalle realtà precedentemente conosciute; ma anche questo mi ha aiutata nella crescita. Inoltre, devo dire che il Presidente ha avuto fiducia nelle mie idee di marketing e che i risultati ottenuti sono stati veramente soddisfacenti.

Lavori svolti:

- Ho lavorato due mesi presso il **“Catasto Vigneti”** provincia di Siena per l’A.G.E.A. (Agenzia Governativa Entrate Agricoltura) dal mese di Agosto a Settembre **2001**;
- Ho lavorato nella campagna olivicola **2006** (dal 08/11/2006 al 30/11/2006) presso il **“Frantoio Cortonese s.r.l.”** come addetta alla segreteria, in modo principale, ma svolgendo anche analisi di laboratorio e gestione dei clienti e dei fornitori.
- Lavoro nell’**azienda di famiglia** (az. agricola e agrituristica) ricoprendo diverse mansioni; inizialmente ho svolto lavori di manovalanza nell’azienda agraria e zootecnica per poi passare all’azienda agrituristica dove svolgo i compiti di: donna delle pulizie, addetta alla gestione del sito e dei rapporti con le agenzie e i fornitori, addetta al ricevimento dei clienti e infine alla vendita dei prodotti che otteniamo dall’azienda, (olio, vino e pecorino).
- Ho lavorato per circa 4 mesi nel **2008** (dal 03/04/2008 al 31/07/2008) presso l’azienda **“Meoni s.r.l.”** dove svolgevo il compito di segretaria, addetta alle relazioni con il pubblico e con i fornitori, inoltre, in piccola parte avevo cominciato a svolgere il lavoro come contabile nel rilascio di documenti di trasporto o fatture stesse.
- Ho svolto un lavoro di poche settimane nel **2008** (dal 02/09/2008 al 03/09/2008) presso il **“Ristorante Osteria Michelaccio”** a Firenze come addetta di sala e aiuto in cucina.
- Ho lavorato nella campagna olivicola **2009** (dal 02/11/2009 al 17/12/2009) presso il **“Frantoio Cortonese s.r.l.”** come addetta alla segreteria, in modo principale, ma svolgendo anche analisi di laboratorio e gestione dei clienti e dei fornitori.
- Ho lavorato per un breve periodo del **2010** presso **“l’Azienda C.I.P.A.”** (Compagnia Italiana Piccoli Albergatori) con sede nel Comune di Sinalunga, in provincia di Siena, dove ho svolto varie mansioni nella struttura alberghiera “Hotel La Locanda dell’Amorosa”, come addetta all’accoglienza, poi presso il ristorante “Le Coccole dell’amorosa”, dove ero stata scelta per essere istruita a fare la capo sala.
- Ho lavorato dal 01.01.2011 al 30.09.2013 presso l’**Azienda Agricola Riccardo Baracchi** e dal 01.10.2013 al 31.10.2014 presso l’ **Azienda Baracchi S.S.** all’interno della struttura ricettiva **Relais & Chateaux il Falconiere**, nel settore vino in quanto l’azienda è costituita oltre che dalla struttura ricettiva anche da una cantina vitivinicola, le mie mansioni, data la piccola realtà aziendale, sono molto varie in quanto mi occupo del magazzino materie prime (pensando agli approvvigionamenti) mi occupo delle spedizioni della merce in diversi luoghi del mondo a seconda da dove proviene l’ordine, di conseguenza mi occupo della preparazione e compilazione di tutti i documenti necessari per l’esportazione, inoltre, ho ricoperto il ruolo di responsabile

commerciale e marketing della sezione vino. Non per ultimo in caso di necessità aziendali vado a fare la promoter in fiere e manifestazioni di vario livello nazionale ed internazionale.

*Ho lavorato dal 01.03.2015 al 31.08.2015 presso **Fattoria della Talosa Soc. Agr. A R.L.** con sede a Montepulciano (SI) come addetta alle vendite, visite guidate, wine tour, wine tasting e marketing clienti finali.*

Dal Ottobre 2015 ho intrapreso l'attività di imprenditore agricolo prendendo in gestione l'azienda di famiglia sita nel Comune di Cortona

Altre conoscenze:

- *Buona conoscenza della lingua inglese;*
- *Buona conoscenza dell'uso del computer (Windows, Pacchetto Microsoft Office, Internet)*

Autorizzo a detenere e utilizzare le informazioni da me fornite, ai fini dell'attività di ricerca e selezione del personale, in ottemperanza alla vigente normativa sulla privacy (D. Lgs. 30 Giugno 2003 n° 196).

Li Cortona 20/03/2017

Firma Ilaria Salvadori