



Dott. Alissa Mattei
Agrifood consultant



Castel di Pietra, 13
Gavorrano (Gr)

Mobile: +393299543399
e-mail: alissamattei1949mail.com

Name: Alissa Mattei

Identification

- Address : Castel di Pietra, 13 58023 -Gavorrano (GR) Italy
- Natzionalità: italian
- Birth date: 26th February 1949
- Birth place: Massa Marittima (GR)
- Marital status: married

Education and qualification

November 1968 –July 1974 University of Pisa
Degree in Organic Chemistry
final mark 110/110

- December 1975 Examination for professional activity
- 1992 professional taster (ONAOO school)
- 1992 panel test chief (IOOC)
- 1996 Registration on “albo assaggiatori oli extra vergine d’oliva”
- 2000 Training and qualification for internal auditor for quality system in agrifood (CSQA)
- 2002 Training and qualification for auditor (Agrifood, turism , services) (CSQA)
- 2018 Aifo (Italian Association of millers) Panel leader recognized by Italian Agriculture Ministry

Work experience

November 1974 – July 2008
Carapelli Firenze S.P.A. Firenze

- 1974 Analiyst
 - 1990 Responsible for quality control
 - 1992-2006 panel leader Carapelli (COI)
 - 1995 Director for Quality Assurance and Research and Development
 - 1999 Responsible for Center of Excellence R&D Cereol for extra virgin olive oil
 - 2001 scientific responsible for “Istituto Nutrizionale Carapelli”
 - 2002 President of Istituto Nutrizionale Carapelli
 - 2003 Development of new products (aromatic oils-Nobile(ev.without kernel oil))
 - 2003 Manager for PODERE MONTECUCCO SAS (B&B, Ristourant)
 - 2004 President of Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus
 - 2004 Development of new products: Olys (oil from cereal and fruit)
 - 2005 Development of new products: Nobile Bimbi (Dietetic extra virgin olive oil)
- Carapelli experience
- Quality control for refining and extraction plant (seed and olive oil)
 - Set up of analytical method (Alifatic alcohols determination)).
 - Development of new products (vegetables uder vinager, oil, tomato sauces, honey ,spices mix)
 - Research on extra virgin olive oil , especially on natural antioxidants (byphenols)

- Research and Development in collaboration with Research Institutes (CNR, Florence University)
- rationalization of quality control on the new methods(Reg.2568/91), set up of internal Carapelli panel test
- panel and Laboratory Acknowledgement by IOOC (International Olive oil Council) from 1998
 - ISO9002 plant Certification 1998
- product certification : Oro verde 1998, Amway 2000, Nobile 2000, Gold 2001
- development of new for Saiwa e Saint Ivel
- Partecipation to meetings for research of Cereol group with the responsibility of Katalin Kovari.
- Basic research on olive with Italian Universities
- Dissemination of research results through “Nutritional Foundation”.
 - 2006 consultant in agro-business
 - 2008 manager farm CASA MONTECUCCO SRL
 - 2009-2015 Scientific committee President Istituto Nutrizionale Carapelli Fondazione Onlus
 - 2016 President Association no-profit “knoil” for the dissemination of culture of olive oil
 - 2006-2018 Consultant for many companies for sensorial and research and development
 - 2016-2018 olive oil school organized by Knoil association

Associations

- 1989- 2018
- 89-2010 Member of “Commissione Tecnica Governativa”
 - 2000-2002 Adviser of “Olio 2000”
 - 98-2010 Adviser of “Società Italiana Sostanze Grasse”
 - 01-2005 Adviser of “Nutrition Foundation of Italy”
 - 2004-2005 Adviser of “AITA “
 - 2007-2009 Secretary Planet Life Economy Foundation
 - 2008 -2018 Accademica corrispondente Accademia Olio ed olio Spoleto
 - 2009 Vice president Consorzio IOO Unaprol
 - 2009 Vicepresident AMATUR SRL Alta Maremma Turismo
 - 2010 President AMATUR Alta Maremma Turismo
 - 2010-2018 Secretary of SISSG (Società per lo studio delle Sostanze grasse)
 - 2017-2018 UNI-ISO member
 - 2018 member of ISO WG 05 for sensorial analysis

Studies and activities

- 1989- 2018
- Study on correlation phenols -panel test
 - Study on new analytical techniques
 - Study on genuinity
 - Ring test (chemical-physical -organoleptic)
 - Study on oxidation
 - Dissemination on olive oil culture
 - Partecipation to meetings on olive oil

- Study on new techniques (Calorimetry, Electronic nose, Circular dichroism)
- UE e Italian Ministry for research as partners or proponent
- 1. “Innovative integrated process for extra virgin olive oil with high nutritional and health sustaining properties” Food Nutrition and Health UE
- 2. “Nuovo modello sperimentale per la progettazione di oli extra vergini di oliva con principi nutrizionali stabilizzati” at MIUR (Ministry of University and Research)
- 3. “Studio di oli ricchi o arricchiti in fitosteroli” at MIUR (Ministry of University and Research)
- 4. “Prodotti made in Italy” at MIUR (Ministry of University and Research)
 - Projects on nutritional education in the school

Participation to meetings

2001-2019

- Firenze 7-6-01 Palazzo dei congressi Agrinova Arsia
“Le politiche per l’innovazione al servizio dello sviluppo rurale” Tavola rotonda “Innovazione e sviluppo rurale : la domanda e il trasferimento dei risultati”
- Firenze 5-07-01 Accademia dei Georgofili “Innovazione tecnologica per l’estrazione di olio extra vergine da paste di olive snocciolate”
“Profilo sensoriale e stabilità”
- Spoleto 15-07-01 CNO
“Innovazione e certificazione garanzia di qualità e di filiera” Tavola rotonda”
- Imperia 4-5-10-01 ONA OO
“Normativa e marketing”
“Innovazione e ricerca : nuove leve di marketing”
- Milano 3-10-01 Socrea Istituto Nutrizionale Carapelli
“Valori nutrizionali e qualità dell’olio extra vergine di oliva”
“I valori nutrizionali nella certificazione di qualità”
- Salsomaggiore 25-28-11-01 The Ageing Society
“Extra virgin olive oil: how to be oriented in the market based on origin, innovation and quality”
- Sciacca 22-23-11-01 Progetto POM
“ Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell’ambiente nella filiera olivicolo-olearia”
“Olio extra vergine da olive snocciolate: Il Nobile :un esempio di innovazione e comunicazione”
- Jesi 21-27-01-02 Le città dell’olio Giornate mediterranee dell’olio di oliva
“ I percorsi solari: dal frutto alla mensa ”
“La ricerca nel contesto della promozione dell’olio di oliva”
- Siena 14-16 Ottobre 2002
Congresso Nazionale ADI “La nutrizione nel nuovo panorama sociale”
Forum “Industria alimentare e nutrizionisti”
“Antiossidanti fenolici dell’olio di oliva vergine ”
- Partecipazione P.O.R. 2000-2006-asse C-misura C3 “Analisi genetica e tracciabilità delle filiere agroalimentari” Università di Siena quale insegnante 5 dicembre 2002
- Partecipazione “Master qualità alimentare e benessere” Università Firenze 10-1-2003
- Partecipazione “Master olivicoltura e olio di qualità” Università di Pisa Marzo 2003
- 15-1-2003 Seminario di studio SISSG “Aggiornamento e prospettive della ricerca sull’olio di oliva” Roma 26 e 27 giugno

- Convegno “La Ricerca Scientifica nell’olio di oliva Salute e Innovazione - Evidenze di due studi nutrizionali sui fenoli, Firenze 1° Luglio
 - Convegno “Olio extra vergine di oliva: evidenze di un’azione protettiva per l’uomo” Spoleto 13 Luglio
 - Master “Qualità alimentare e benessere” Università di Firenze 2004
 - Master “Olivicoltura ed olio di qualità” Università di Pisa 2004
 - Master in “Qualità e Organizzazione delle Piccole e Medie Imprese PMI”
 - Corso IFTS (Esperti management e certificazione di qualità nell’agro-alimentare) 2004
 - Casale Monferrato Panel test e peculiarità 19-3-2005
 - Spoleto Master Olivicoltura 25-5-2005
 - Firenze “Qualità alimentare e benessere” 15-7-2005
 - Spoleto “Qualità alimentare e benessere” 17-7-2005
 - Viterbo “Processi di estrazione e qualità” 7-10-2005
 - Cernobbio CISETA 19-9-2005
 - CopyMe project (UE) Olive school i Chile and Argentina)
 - ARNA meeting (March 2006)
 - SISSG Meeting Bologna 30 Giugno 2006
 - Euro Fet Lipid Congress madrid October 2006 (2 studies presented)
 - Partecipation ITERG observatory on contaminants
-
- Sissg Livorno Convegno Oli aromatizzati Giugno 2008
 - Sissg Ancona Corso capo panel and Taster Settembre 2008
 - 2008
Training su prodotti agroalimentari italiani a Pechino Piazza Italia
 - Settembre 2008
 - 2009 “Olio capitale” Trieste Marzo
 - 2010 docente Corso per aspiranti assaggiatori AIPO
 - 5 Marzo 2010 Olio capitale Convegno SISSG “ Tecniche non separative nella valutazione di qualità e purezza degli oli extra vergini di oliva”
 - 20-21 Maggio 2010 maggio presso la Facoltà di Agraria di Bologna Workshop dal titolo: "Evoluzione delle tecniche di raffinazione e qualità delle sostanze grasse alimentari"
 - 28 - 29 ottobre 2010 presso il Palazzo dell'Abbondanza di Massa Marittima (GR) Workshop dal titolo: "Passato e Futuro dell'analitica delle sostanze grasse" Ottobre
 - Corso per Capo panel ed assaggiatori SISSG Ancona
 - 2010
 - Docente per il Corso Tecnico per aspiranti assaggiatori olio di oliva vergine ai sensi del Reg.CE 867/08 (annualità 2009-2010) organizzato AIPO (Sciacca,Cagliari, Matera, Ostuni, Roma)
 - Docente per il Corso Tecnico per aspiranti assaggiatori olio di oliva vergine ai sensi del Reg.CE 867/08 (annualità 2010-2011) organizzato AIPO (Andria, Avetrana, Bari, Campobasso, Spezzano Albanese)
 - 5 Marzo 2010 Olio capitale Convegno SISSG “ Tecniche non separative nella valutazione di qualità e purezza degli oli extra vergini di oliva”
 - Aprile 2012 SOL Verona Assaggi per Confagricoltura
 - Nov-dic 2011 Partecipazione al progetto Corso di formazione in Russia per Consorzio di

Garanzia Olio extra vergine Italiano San Pietroburgo

- CAIM Progetto AG- Market Corso di formazione Focus mercati di sbocco, agroalimentare anche tipico e tradizionale: caratteristiche e metodi di penetrazione
- 6 Giugno 2012 Conferenza stampa per Consorzio di Garanzia Olio extra vergine Italiano San Pietroburgo
- Marzo 2012 SOL Verona Assaggi per Confagricoltura
- Ottobre 2012-Giugno 2013 CAIM Progetto AGRI- Market Corso di formazione prodotti IGP DOP, Posizionamento e statistica marketing, internazionalizzazione
- Docente per il Corso Tecnico per aspiranti assaggiatori olio di oliva vergine ai sensi del Reg.CE 867/08 (annualità 2009-2010) organizzato AIPO (Roma)
- Gennaio-Maggio 2013 CAIM Progetto **AGRI@EXPO** Corso per internazionalizzazione delle imprese
- Giugno 25 2013 “I mille volti degli oli di oliva. Scenari alla luce delle normative europee” Milano Sala informazione Ufficio Parlamento Europeo
- Settembre 29 2013 Anteprima Oliofficina Food Festival “**La chimica dell’olio spiegata a chi non ne capisce nulla** :*Acidità libera, perossidi, polifenoli e tutto un vasto mondo da scoprire* “Conversazione di **Luigi Caricato** con **Alissa Mattei** Massarosa
- **Milano Gennaio 24 2014** Oliofficina food Festival “L’OLIO. IN TUTTI I SENSI”: di che olio parliamo?
- **Andria Marzo 2014 BIOL premio** (member of international Jury)
- **Varese Villa Pansa Settembre 2014** Associazione Nazionale Donne dell’olio
- **Bari Marzo 2015 BIOL premio** (member of International jury)
- **Meknes hôtel Zaki, Meknès, le Mardi 07 Avril 2015** *Situation de la Production, Distribution et Commercialisation de l’huile d’olive en Italie*
- **Milan 28th April 2015** presentazione OSA permanent olive oil school
- **Milano 28th May 2015** Premiazione generazione chef Istituto Nutrizionale Carapelli
- **Bologna 27th November 2015 premio BIOL Novello** (member of Jury)
- **Lecce March 2016 Biol competition** (member of International Jury)
- **Ostuni March 2017 Biol competition** (member of International jury)
- **Ostuni March 2018 Biol competition** (member of International jury)
- **Parma April 2018 Armonia competition** (member of International jury)
- **San Remo June 2018 Master of olive oil contest competition** (member of International jury)
- **March 2019 Biol competition** (member of International jury)
- **San Remo April 2019 Master of olive oil contest competition** (member of International jury)

Publications

N 52 publications and congress and 13 degree thesys

- 22-5-1998 Patent “oils added by lecithin and vitamin E” (Italy)
- 31-9-2002 Patent on “ microfiltration of oil “(UE)
- 14-6-2004 Patent “cereal and fruit oil” (UE)
- 26-5 2009 Patent “ Mixture of Olive oil”

Interest

Graphic statistic as representation of experimental data

Languages

Italian mother tongue, English fluent (written and oral) French (good working knowledge), Spanish (good working knowledge).

Hobbies

Cooking, sailing, sewing , knitting, singing, pottery