

**INFORMAZIONI
PERSONALI**

Aldo Mazzini

 Via XX Settembre, 16 – 18100 – IMPERIA - ITALIA 0183 666979  335 371894 aldo.19fl@hotmail.com

Sesso maschio | Data di nascita 19/09/1962 | Nazionalità Italiana

TITOLI DI STUDIOUNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA;
LAUREA: Economia e Commercio - Indirizzo Aziendale;**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Attività o settore Docente in corso Aziendale - Settore soft skills/comunicazione
docente nel corso di comunicazione e negoziazione (Milano presso "Tools Group spa" 2019/2020);

Attività o settore Docente in corso Aziendale - Settore soft skills/comunicazione
docente nel corso di comunicazione/leadership (San Martino (VR) presso "Gritti spa." 2019);

Attività o settore Docente in corso Aziendale - Settore soft skills/comunicazione
docente nel corso di Leadership (Crema presso "SIMECOM srl." 2019);

Attività o settore Docente in corso Aziendale - Settore risk management
docente nel corso sul risk management assicurativo (Crema presso "SIME ENERGIA srl." 2019);

Attività o settore Consulente qualità e blending - Settore Oleario
Consulente per il "Progetto di miglioramento della qualità 2016/2017" presso la CARAPELLI/DEOLEO S.A. (Tavarnelle Val di Pesa - FI) dal 05.07.2016 al 31.03.2017;

Attività o settore Consulente qualità e marketing - Settore Oleario
Consulente come assaggiatore professionista e Temporary Export Manager presso la Cipressa Sapori SRL (Imperia) dal 01.10.2015 al 30.06.2016;

Attività o settore Consulente qualità e blending - Settore Oleario
Consulente come assaggiatore professionista presso la Amoretti e Gazzano sas (Imperia) dal 01.10.2015 al 30.06.2016;

Attività o settore Consulente per corso aziendale - Settore Oleario
Ho preso parte come co-docente nel corso di assaggio sull'olio di oliva in USA (Baltimore presso "Pompeian Inc." 2014);

Attività o settore Consulente per corso aziendale - Settore Oleario
Ho preso parte come co-docente nel corso di assaggio sull'olio di oliva in USA Los Angeles presso "Sunset Olive Oil LLC" 2014

Attività o settore Contitolare aziendale - Settore Assicurativo
Agente Generale dal 2009 ad oggi presso Fondiaria Sai Assicurazioni (UNIPOLSAI)
Sanremo e Riviera dei Fiori snc - Sanremo (IM);

Attività o settore Libero Professionista - Settore Assicurativo - Agente assicurativo -
dal 2004 al 2009 - Fondiaria-Sai Agenzia di Imperia;

Attività o settore Imprenditore - Settore Oleario
Amministratore - dal 1999 presso Fratelli Mazzini s.a.s. - Imperia

Attività o settore Libero Professionista - Settore Assicurativo
Agente assicurativo - dal 1992 la 2000 - presso Toro Assicurazioni - Agenzia di
Imperia;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- da GENNAIO 2016 - a
MAGGIO 2018** **DIPLOMA MASTER in COACHING e COMUNICAZIONE AVANZATA**
presso EKIS SRL 2016/2017 con Richard Bandler NLP Society riconoscimento 2018;
- da OTTOBRE 2015 - a
NOVEMBRE 2015** **DIPLOMA MASTER PRACTITIONER IN PNL**
presso Extraordinary SRL con Richard Bandler NLP Society riconoscimento 2015;
- da NOVEMBRE 2015 -
a DICEMBRE 2015** **DIPLOMA PRACTITIONER IN PNL** presso Extraordinary SRL con Richard Bandler NLP
Society riconoscimento 2015;
- NOVEMBRE 2019** **DIPLOMA ASSAGGIATORE INTERNAZIONALE ONA OO**
ONAAO (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA)
corsi di formazione 2019 – Albo Assaggiatori Internazionali);
- NOVEMBRE 2018** **DIPLOMA ASSAGGIATORE INTERNAZIONALE ONA OO**
ONAAO (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA)
corsi di formazione 2018 – Albo Assaggiatori Internazionali);
- NOVEMBRE 2016** **DIPLOMA ASSAGGIATORE INTERNAZIONALE ONA OO**
ONAAO (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA)
corsi di formazione 2016 – Albo Assaggiatori Internazionali);
- FEBBRAIO 2009** **DIPLOMA PANEL LEADER**
Corso tenuto da Unioncamere Toscana approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e
Forestali - 2009 - FIRENZE
- da GENNAIO 1999 a
FEBBRAIO 2000** **DIPLOMA DI ESPERTO DI OLI VERGINI ED EXTRA VERGINI**
Corso di formazione all'assaggio degli oli vergini con iscrizione all' "ELENCO NAZIONALE
DEI TECNICI ED ESPERTI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI TENUTO DAL MIPAAF"
presso Regione Liguria al n°074 con DD 167/2002.
- da GENNAIO '99 a
DICEMBRE 2000** **DIPLOMA ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA ONA OO**
ONAAO (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA)
corsi di formazione 1999/2000 - assaggiatore professionista dal 2000;
- da SETTEMBRE 1975 a
GIUGNO 1981** **DIPLOMA DI MATURITÀ SCIENTIFICA** presso LICEO SCIENTIFICO G.P.VIEUSSEX -
IMPERIA;

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue

INGLESE

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C2	C2	C2	C1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

- buona padronanza della lingua a livello conversazionale
- buona padronanza della lingua a livello scritto

Competenze comunicative

possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza ultra ventennale nel settore della vendite ed anche grazie alla formazione specifica alla comunicazione in PNL e Coaching

Competenze organizzative e gestionali

Sono attualmente responsabile e contitolaze di un'agenzia assicurativa del Gruppo UnipolSai con di un team composto da 3 soci e di 12 collaboratori

Competenze professionali
Competenze professionali
Competenze professionali

Ottima conoscenza dei processi di selezione materie prime e blending e buona conoscenza delle attività n ambito controllo qualità nel settore oleario
 Ottima conoscenza del settore assicurativo

Buona conoscenza dei processi educativi e formativi grazie alla formazione in PNL e COACHING

Competenze digitali

AUTOVALUTAZION				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
AVANZATO	AVANZATO	AVANZATO	BUONO	AVANZATO

Competenze digitali

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione come Power Point in ambiente windows e Keynote in ambiente IOS)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo e movie maker a livello semi professionale

Altre competenze

Vendita e tecniche di negoziazione e intermediazione;
 Comunicazione e Coaching basate sull'uso della PNL;
 Controllo qualità valutazione ed acquisto materie prime e blending nel settore oleario;
 Identificazione e valutazione dei rischi aziendali (Risk Management) e gestione con prodotti assicurativi;
 Conoscenza ed utilizzo dell'ambiente Windows, MS office e word, Power Point , Excel ed anche ambiente Mac Os;
 Web & social media marketing;

Seo per webistes su piattaforma Wordpress;
Text editor e creator per ambiente web,
Costruzione di siti Web su piattaforma word-press e marketing sul web e social media

Patente di guida

Categoria B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Publicazioni
Presentazioni
Progetti
Conferenze
Seminari
Riconoscimenti e premi
Appartenenza a gruppi /
associazioni
Referenze
Menzioni
Corsi
Certificazioni

- Italia: corsi divulgativi sulla cultura dell'olio in varie regioni italiane;
- Italia - corso di abilitazione al rilascio dell'Idoneità fisiologica con l'associazione ASCOE;
- Italia - corsi aziendali a dipendenti di aziende olearie;
- Italia - corso di abilitazione al rilascio dell'Idoneità fisiologica presso Carapelli Spa;
- Italia - corso di introduzione all'assaggio presso istituti alberghieri ad Alassio, Arma di Taggia e Milano;
- Usa - corso di formazione a dipendenti aziendali di primarie aziende Olearie con l'associazione ONAEO;
- Israele - Università di Gerusalemme Facoltà di Agraria 2014/2015- corsi di abilitazione all'assaggio professionale;
- Taiwan - corso di assaggio Livello 1 con Associazione KNOIL
- Corso di Risk Managment presso SIME Energia - anno 2018
- Corso di Comunicazione e Leadship presso GRITTI SPA 2019
- Corso di Comunicazione e Leadship presso TOOLS SPA 2019
- Vincitore 1° Premio al concorso nazionale "Il Degustatore dell'anno 2000"
- Vincitore 1° Premio al concorso nazionale "Il Degustatore dell'anno 2001"

ALLEGATI

Elenco attività specifiche settore oleario e

Imperia 10 Giugno 2020

**Dati personali trattamento**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Autorizzazione trattamento dati



ALLEGATO ATTIVITÀ SPECIFICHE SETTORE OLEARIO

- Organizzatore del quarto Concorso Internazionale EVOO in Liguria - Concorso Internazionale Masters of Olive Oil Sanremo 2020;
- Organizzatore del primo Concorso Internazionale per le Olive da Tavola in Italia - Concorso Internazionale Masters of Olives Sanremo 2020;
- Membro della giuria del Concorso Internazionale "Berlin Global Awards" a Berlino (D) 2020;
- Organizzatore del terzo Concorso Internazionale EVOO in Liguria - Concorso Internazionale Masters of Olive Oil Sanremo 2019;
- Responsabile Capo Panel della giuria del Premio Orciolo d'Oro Stampa di Milano (I) 2019;
- Incluso nel 2019/2020 " Elenco internazionale degli assaggiatori professionisti ONA OO ";
- Organizzatore del secondo Concorso Internazionale EVOO in Liguria - Concorso Internazionale Masters of Olive Oil Sanremo 2018;
- Organizzatore del primo Concorso Internazionale EVOO in Liguria - Concorso Internazionale Masters of Olive Oil Sanremo 2016;
- Docente in diversi Corsi sulla qualità e la degustazione dell'olio d'oliva dal 2010 al 2019 (Italia, USA, Israele, Turchia e Taiwan);
- Incluso nel 2018/2019 " Elenco internazionale degli assaggiatori professionisti ONA OO ";
- Membro della giuria del Concorso Internazionale "London IOOC" a Londra (GB) 2019;
- Membro della giuria del Concorso Nazionale "Family Olive" a Tel Aviv (IL) 2019;
- Membro della giuria del Concorso Internazionale "London IOOC" a Londra (GB) 2018;
- Incluso nel 2017/2018 " Elenco internazionale degli assaggiatori professionisti ONA OO ";
- Membro della giuria del Concorso Internazionale "Zeytindostu" a Smirne (Turchia) 2017;
- Membro della giuria del Concorso Internazionale "Zeytindostu" a Smirne (Turchia) 2016;
- Incluso nel 2015/2016 " Elenco internazionale degli assaggiatori professionisti ONA OO ";
- Ho partecipato come docente a due corsi di degustazione EVOO in Israele (Università di Gerusalemme - Sezione agricola a Rehovot 2014 e 2015);
- Ho partecipato come insegnante a due corsi di degustazione ONA OO negli USA (Baltimora e Los Angeles 2014);
- Membro della giuria del concorso nazionale dell'olio d'oliva "Ercole Olivario", 2014 – Cam. Coomercio di PERUGIA;
- Ho partecipato come docente in vari corsi divulgativi per in Italia in tre diverse scuole di cucina per conto di ONA OO, dal 2005 al 2014;

- Membro della Giuria del concorso internazionale dell'olio d'oliva "L'Orciolo d'Oro": 2003, 2004, 2013, 2014 - GRADARA (PE);
- Membro della Giuria del concorso nazionale dell'olio d'oliva "Ercole Olivario", 2010 – Cam. Commercio di PERUGIA;
- Membro della giuria nazionale del concorso nazionale degli oli DOP "Sirena d'Oro di Sorrento", 2007- SORRENTO;
- Incluso dal 2002 nel MIPAAF "Elenco nazionale degli esperti di olio d'oliva ed extravergine di oliva";
- Membro del Panel di assaggio ufficiale ONAOO, dal 2004 alla data odierna;
- Membro della Commissione del Panel della Camera di Commercio di Imperia per gli Olio a Denominazione di Origine Protetta - DOP - dal 2000 al 2004;
- Primo premio assoluto al concorso nazionale "L'Assaggiatore dell'anno", 2001- OLIOLIVA IMPERIA organizzato dalla Scuola ONAOO;
- Primo premio assoluto al concorso nazionale "L'Assaggiatore dell'anno", 2000 - OLIOLIVA IMPERIA organizzato dalla Scuola ONAOO;
- Incluso dal 2000 nell'elenco " ONAOO Extra Virgin Olive Oil Professional Tasters";