

Curriculum Vitae Matteo Mugelli

Via Faltignano 75, San Casciano V.P.

50026 FIRENZE

Tel. e fax +390558242560 Cell. +393358389917

MAIL: info@torrebianca.it WEBSITE: www.torrebianca.it

Dati anagrafici:

Nato a Firenze, il 25/08/1979

Residente a S.Casciano V.P. – Firenze

Istruzione:

Licenza media.

1993-1995 Istituto tecnico commerciale indirizzo linguistico moderno.

Frequenzamento corso di assaggiatore olio di oliva svolto c/o il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Firenze con relativo attestato di superamento selezione panel test conseguito nell'anno 1998.

Frequenzamento corso di assaggiatore vino svolto c/o il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Firenze con relativo attestato conseguito nell'anno 1999.

1998 esame patente “B” e “A” auto moto e macchine agricole

Esperienze professionali:

1997-1999 meccanico ciclomotorista.

1998-2008 coadiuvante familiare nella conduzione dell'azienda agricola di famiglia, con iniziale apprendimento di gestione aziendale, tecniche di potatura, tecniche di estrazione dell'olio di oliva, tecniche di vinificazione, commerciale.

2008-oggi Titolare - conduttore dell'azienda agricola di famiglia con approfondimento di tutte le nozioni di gestione aziendale. Unico gestore della cantina aziendale e del frantoio sperimentale aziendale; ulteriore specializzazione nelle tecniche di estrazione dell'olio di oliva e di tutta la parte meccanica che riguarda il frantoio. Esperienza e pratica di conduzione di impianti oleicoli sperimentali sia in Italia che all'estero (Spagna, Marocco, Crimea), ulteriore approfondimento delle tecniche di assaggio, progettazione e messa a punto di una macchina sperimentale per la raccolta delle olive.

Nel periodo 2008-2011 collabora con il Dott. Marco Mugelli e con il Laboratorio Chimico Merceologico per le prove sperimentali con sistemi innovativi di estrazione dell'olio dalle olive.

Nel campo vinicolo sperimentazione nella produzione di vino rosso chianti classico biologico con tecniche innovative.

Conoscenza di potatura degli olivi.

Esperienza di formulazione impianti olivati per meccanizzazione, esperienza di impianti d'estrazione con avviamento e manutenzioni.

Buona conoscenza di conduzione di macchine operatrici sia cingolate che ruote.

Nozioni pratiche di olivicoltura e viticoltura.

2012-2014 Progettazione di impianti oleari di alta qualità in Crimea e in Spagna.

2013 Docenza presso diversi istituti superiori nell'ambito del progetto regionale "Vetrina Toscana".

Febbraio 2013 Socio fondatore dell'associazione A.I.R.O. – Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio.

Ottobre 2013 viene nominato dalla regione Toscana all'interno del consiglio di amministrazione della Fondazione Slow Food per la biodiversità onlus.

2014 Docenza presso diversi istituti superiori nell'ambito del progetto regionale "Vetrina Toscana".

2014 Organizza per l'A.I.R.O. un mini corso sull'olio tenuto al personale della cucina e allo chef del ristorante Four Season di Firenze, con l'obiettivo di estenderlo anche ad altri ristoranti interessati. Partecipa a diverse manifestazioni legate al settore dell'olio. Fornisce consulenza per il miglioramento della qualità dell'olio ad impianti oleari in Italia e all'estero.

Interessi e capacità:

Interesse a sviluppare ulteriormente le conoscenze in viticoltura e olivicoltura.

Interesse a sperimentare nuove tecniche sia nella produzione di olio che di vino.

Conoscenza di potatura degli olivi, esperienza di formulazione impianti olivati per meccanizzazione, esperienza di impianti d'estrazione con avviamento e manutenzioni.

Buona conoscenza di conduzione di macchine operatrici sia cingolate che ruote.

Nozioni pratiche di olivicoltura e viticoltura.

Viaggiare.

Buona capacità organizzativa.

Ottime doti relazionali.

Adatto a lavorare in gruppo.

Lingue:

Inglese parlato livello elementare

Spagnolo parlato livello buono

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge 196/03.

In fede

Matteo Mugelli

