

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **BARATTA Nerio**
Indirizzo **Viale Silvio Baratta 4, Ostigliano, 84060 Perito (Sa)**
Telefono **3297507810**
E-mail **n.baratta@cilentoediano.it**
Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **23.7.1956**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **Dal 1.7.1997 in posizione di comando, dal 30.5.2000 trasferito nei ruoli effettivi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**
- Tipo di azienda o settore **Ente pubblico non economico**
- Tipo di impiego **Tempo indeterminato**
- Principali mansioni e responsabilità **Dal 1.7.1997 Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Ufficio Promozione
Dal luglio 2008 responsabile del Servizio Promozione
Dal 1.7.2010 al 30.6.2014 responsabile dell'Area Comunicazione e Promozione
Dal 1.7.2014
Realizzazione di numerose pubblicazioni, dépliant e manifesti.
Salone del Gusto, (Slow Food) Torino, dal 2000 al 2016.
Cheese, le forme del latte, Bra, dal 2001 al 2013.
Borsa Internazionale del Turismo, Milano, dal 1998 al 2012.
Progettazione e gestione, assieme allo staff dell'area promozione, del sito web promozione.cilentoediano.it, dal 2010.
Presentazione nazionale della "Guida agli extra vergini d'Italia 2009" edita da Slow Food Editore, Vallo della Lucania, Casal Velino Marina, 2009.
Attivazione dei Presidi di Slow Food e sponsorizzati dall'Ente Parco: Alici di Menaica, 2000; Soppresata di Gioi e Mozzarella nella Mortella, 2002;
Cacioricotta di Capra cilentana, 2003; Carciofo bianco di Pertosa, dal 2008;
Cece di Cicerale 2011; Oliva saella ammaccata del Cilento, 2012.
European Otter Workshop, Padula, 2005.
EcoTur, Pescara-Chieti, dal 1999 al 2003.
Eco-Ambiente, Laigueglia, 2002.
Parco Food, Belluno, 2002.
Congresso Internazionale di Slow Food, Napoli, 2003.
Ira Meyer, un cuoco alla Walt Disney, St.Regis-Roma, 2003.
Borsa del Turismo Scolastico, Genova 1997, 1999.
Parco Produce, Ancona, dal 1997 al 2001.**
- Date (da – a) **Dal 24.7.1978 al 30.6.1997**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comunità Montana Gelbison e Cervati**
- Tipo di azienda o settore **Ente locale**
- Tipo di impiego **Tempo indeterminato**
- Principali mansioni e responsabilità **Ufficio Stampa, Relazioni Pubbliche e Pubblicazioni.
Organizzazione di eventi e convegni per conto dall'Ente montano specialmente nel campo dell'utilizzo delle risorse della montagna e dell'ambiente. Redazione di depliant e pubblicazioni varie.**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Diploma di maturità artistica, 1976. Frequenza di corsi di scenografia, tecniche serigrafiche e fotografiche, Accademia Belle Arti Venezia, 1977-1978.

Componente panel di assaggio, Premio Extrasele, Campagna, 2017.

Componente panel di assaggio, giuria finale, Premio Sirena d'Oro, Sorrento, 2017.

Componente panel di assaggio, giuria preliminare, Firenze, e giuria finale, Premio Sirena d'Oro, Sorrento, 2016.

Componente panel di assaggio per la "Guida agli extra vergini d'Italia", edita da Slow Food, dal 2007.

Docente per l'olio nei "Master of Food" di Slow Food, dal 2006

Maestro assaggiatore di salumi ONAS, 1°, 2° e 3° livello, Salerno 2015-2017

Responsabile del Presidio Slow Food "Soppressata di Gioi" dal 2007, della "Mozzarella nella mortella" dal 2007 al 2009 e del "Cacioricotta di capra" dal 2007 al 2011.

Fiduciario Slow Food della Condotta Gelbison di Vallo della Lucania, dal 2006 al 2014.

Organizzazione di sagre, eventi folkloristici e gastronomici (Vasci, Portuni e Pertose, Ostigliano, dal 1993 al 2006).

Componente di associazioni regionali, Olea, Oleum, per diffusione del miglioramento delle produzioni degli oli extra vergini da olive, attraverso corsi e sedute di assaggio guidati al riconoscimento dei pregi e difetti degli oli, dal 2004.

Esperto assaggiatore di vino, (1° livello, Associazione Italiana Sommelier, Vallo della Lucania (Sa), 1998; 2° livello, AIS, Policastro B. (Sa), 2007; 3° livello, AIS, Agropoli (Sa), 2008).

Componente panel di assaggio a "Extralburno" Concorso regionale di Oli Extra Vergini di Oliva, Controne (Sa), dicembre 2007.

Componente panel di assaggio al 15° Concorso Nazionale Oli Extra Vergini di Oliva e 7° Concorso Nazionale Oli Biologici, "L'Orciolo d'Oro", Gradara (Pu), 2006.

Maestro assaggiatore di formaggi, (1° livello, ONAF, Eboli (Sa), 2004; 2° livello, ONAF, Napoli, 2006).

Stati Generali dei Presidi Italiani, Slow Food, Nebrodi Sicilia, maggio 2005.

Componente panel di assaggio al 14° Concorso Nazionale Oli Extra Vergini di Oliva e 6° Concorso Nazionale Oli Biologici, "L'Orciolo d'Oro", Gradara (Pu), 2005.

Esperto assaggiatore di oli da olive, (1° livello, Vallo della Lucania (Sa), 2001; 2° livello, Azienda Improsta, Eboli, (Sa), 2002; stage di perfezionamento, Olea, Pesaro, 2003).

Partecipazione alla redazione dell'Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani (Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio e realizzato da Slow Food), per il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, 2001.

Corso di Formazione "PASS III - Ospitalità Diffusa: realizzazione del Bed&Breakfast nel sistema dei Parchi Nazionali del Mezzogiorno", stage in Italia e all'estero, Vallo della Lucania (Sa), 2001.

Corso di Formazione "PASS II - Parchi Naturali ID 230", Vallo della Lucania (Sa), 1999.

Corso di Formazione "PASS - Parchi Naturali ID n.230", 1998-99

Stage formativo sulle Attività agricole sostenibili e politiche rurali nelle aree protette, Rotonda (Pz), 1998.

1ª Conferenza Nazionale delle Aree Protette, Roma, 1997.

Gestione documentale nelle pubbliche amministrazioni, Stage formativo IBM, Napoli, 1989

Corso di Formazione "Addetto alla produzione di audiovisivi", Comunità Montane della Campania, Vallo della Lucania e Roma, 1984

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Utilizzo ottimale di software per la grafica vettoriale, raster e di impaginazione; Sufficiente utilizzo di applicazioni web, cad e gis e di videoscrittura, foglio di calcolo e database.

Perfetta conoscenza della tecnica serigrafica e derivate, delle tecniche tipografiche e della fotografia.

MADRELINGUA	Italiano
• Altra lingua	Inglese
• Capacità di lettura	Elementare
• Capacità di scrittura	Elementare
• Capacità di espressione orale	Elementare

PATENTE O PATENTI | **Cat. A e B**

#

Si autorizza al trattamento dei dati personali secondo le modalità e nei limiti di cui all'informativa inviata.

Firmato

Nerio Baratta

