

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
E-mail

GIOVANNINI ALESSANDRA CESIRA
VIA VILLACHIARA, 13/D -ORZINUOVI (BS)
339-3465390
Api.giovannini@gmail.com

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

16 APRILE 1974

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

2000-oggi
Az.Agr. Alessandra Cesira Giovannini
Agricoltura-allevamento – Servizi di formazione e consulenza
Dal 2017 Attività professionali formative, informative, didattiche e di consulenza agli operatori del settore apistico, inerenti il miele.
Dal 2000 produzione miele

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2000-2006
GRUPPO SERVIZI MANDY – Cologne (BS)
Consulenza medica e del lavoro
Capo ufficio settore Medicina del Lavoro
Costituzione del settore medicina del Lavoro. Gestione e organizzazione personale amministrativo, medico e paramedico per lo svolgimento degli adempimenti medici previsti dalla vigente legislazione in materia di sicurezza e tutela della salute sul lavoro

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

1994-2000
MEDICINA DOMANI S.r.l. Via Medaglie d'Oro, 2 26010 Crema (CR)
Consulenza medica e del lavoro
Impiegata Ufficio Medicina del Lavoro
Gestione e organizzazione personale amministrativo, medico e paramedico per lo svolgimento degli adempimenti medici previsti dalla vigente legislazione in materia di sicurezza e tutela della salute sul lavoro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none"> • Luglio 2024 • Aprile 2024 • 11 gen 2024 e 3 luglio 2024 • Ott/nov 2023 • Aprile 2023 • Giugno 2022 • Giugno 2022 • Novembre 2021 • Luglio 2021 • Maggio 2021 • 2015-2019 	<p>Attestato di idoneità alla gestione di un panel sensoriale del miele a cura del CREA</p> <p>Giudice internazionale Idromele - MJP Mead Judge Programme Level 2 –</p> <p>Panel leader idoneo riconosciuto dall'Albo Miele: Costituzione e gestione di un panel riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in analisi Sensoriale del Miele</p> <p>Corso di assaggio Grappa e acquavite I livello c/o ANAG Lombardia</p> <p>Qualifica di Assaggiatrice di Formaggi presso ONAF Brescia</p> <p>Corso di formazione 'igiene in campo alimentare, autocontrollo e metodo HACCP' presso EAPRAL Lombardia</p> <p>Corso di formazione per operatori agrituristici presso EAPRAL Lombardia</p> <p>Qualifica di Panel Leader presso Good Senses –Brescia</p> <p>Qualifica di Giudice sensoriale e addestrato presso Good Senses –Brescia</p> <p>Produzione Idromele presso ASSAM Marche – Relatore Dr. Buiani Alido</p> <p>Tirocinio per l'abilitazione alla docenza di primo e secondo livello, svolto secondo le indicazioni dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele</p>
<p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p>	<p>- CREA-AA Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria</p> <p>- Piana Ricerca e Consulenza S.r.l.</p>
<p>Qualifica conseguita</p>	<p>Abilitazione allo svolgimento dei corsi di introduzione all'analisi del miele (ora I livello)</p> <p>Abilitazione allo svolgimento dei corsi di perfezionamento di perfezionamento (ora II livello)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 5-7 marzo 2012 <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p>	<p>Corso di analisi sensoriale di secondo livello (ora terzo livello)</p> <p>CRA-API Unità di Ricerca di Apicoltura e bachicoltura - Bologna</p>
<p>Qualifica conseguita</p>	<p>Iscrizione all'Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 9-22-23 ottobre 2011 <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p>	<p>Corso di analisi sensoriale di primo livello</p> <p>Piana Ricerca e Consulenza S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Gennaio 2011 <p>Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p>	<p>Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele</p> <p>Piana Ricerca e Consulenza S.r.l.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 1994 	<p>I.T.I.S Galileo Galilei Crema (CR)</p> <p>Perito Industriale spec. Tecnologie Alimentari</p>
<p>MADRELINGUA</p>	<p>Italiano</p>
<p>Capacità di lettura ed espressione</p>	<p>Ottimo</p>

ALTRA FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI

Aggiornamenti in analisi sensoriale del miele

- 20 marzo 2025 Seminario di analisi sensoriale: basi per il food pairing a cura del CREA-AA
- 10 febbraio 2024 organizzato da AMi Ambasciatori dei Mieli a Trento
- 2 settembre 2023 c/o Osservatorio Nazionale Miele
- 11 febbraio 2023 c/o AMi Ambasciatori dei Mieli e Accademia d'Impresa -Trento
- 10 gennaio 2023 c/o CREA-AA Bologna (Costituzione e gestione di un panel sensoriale)
- 8 aprile 2022 c/o CNR Bologna (Gestire, analizzare e rappresentare in maniera essenziale i dati dell'analisi sensoriale) - 3 dicembre 2021 c/o CNR Bologna (Gestione dei panel)
- febbraio 2021 online c/o Ami e Accademia d'Impresa
- febbraio 2020 c/o Accademia d'Impresa-Trento
- 6 aprile 2019 c/o Apiliguria -Savona
- 9 febbraio 2019 c/o Accademia d'Impresa -Trento
- 10 febbraio 2018 c/o Accademia d'Impresa -Trento
- 6 ottobre 2017 c/o Lazise a cura di Crea-AA
- 16 settembre 2017 Analisi Sensoriale e Mercato dei Mieli - Castel S. Pietro
- febbraio 2017 c/o Accademia D'Impresa - Trento
- 13 febbraio 2016 c/o Accademia D'Impresa - Trento
- 14 febbraio 2015 c/o Accademia D'Impresa - Trento
- 6 settembre 2014 c/o Osservatorio Nazionale Miele - Castel San Pietro Terme (BO)
- 15 febbraio 2014 c/o Accademia D'Impresa - Trento
- 6 settembre 2013 c/o Osservatorio Nazionale Miele - Castel San Pietro Terme (BO)
- 1 marzo 2013 c/o CRA -Piacenza
- 31 agosto 2012 c/o Osservatorio Nazionale Miele - Castel San Pietro Terme (BO)
- 2 giugno 2012 c/o Apilombardia - Ist Fojanini -Sondrio
- 3 marzo 2012 c/o Apimell Piacenza
- 3 dicembre 2011 c/o Aspromiele Bra (CN)
- 8 ottobre 2011 c/o APAB- Brescia

**COMPETENZE ED ESPERIENZE
NON PRECEDENTEMENTE INDICATE**

Eventi/mini-corsi riguardanti l'analisi sensoriale e il miele:

- 2025 aprile: minicorsi presso Starbucks mirati alla conoscenza dei mieli territoriali in abbinamento al caffè
- 2025, aprile: serie di incontri presso l'IS San Pellegrino mirati alla conoscenza dei mieli territoriali nell'ambito del progetto finanziato da APilombardia
- 2025, 17 marzo: Seminario di abbinamento ricotte-miele in collaborazione con ONAF
- 2024, 4 agosto: seminario 'Millefiori: come promuoverlo?' in occasione della XXVII fiera del miele di Monti SS
- 2024, 28 luglio: 5 modi semplici per usare il miele, workshop in occasione di MieleBello a Roncobello BG
- 2024, 6 giugno: Incontro tecnico di abbinamento con O.N.A.F. Sondrio.
- 2023, settembre: Seminario La cristallizzazione, Apidolomiti
- 2023, 10 settembre: I mieli lombardi
- 2023, maggio: Incontri divulgativi in occasione del 250° della fondazione dell'Orto Botanico di Pavia
- 2022, ottobre: incontro tecnico di abbinamenti con ONAF Bergamo
- 2019, novembre: incontro tecnico di abbinamenti con O.N.A.F. Brescia
- aprile 2016 e 2019 laboratori di assaggio presso Fiera di Vita in Campagna, Montichiari (BS)
- 2018, marzo/aprile Progetto Scuola dell'Infanzia Istituto Comprensivo di Sergnano Sulla produzione del miele e vita delle api.
- aprile 2017 e 2019 collaborazione con O.N.A.F. Milano (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) per un incontro di degustazione abbinati mieli-formaggi di capra
- Giugno 2017 collaborazione con l'Università di Bergamo per un incontro- progetto dedicato all'alimentazione (miele) per una scuola dell'infanzia di Cremona
- Creazione del gioco per bambini "La tombola delle api"
- Creazione gioco di ruolo "Come fanno le api a fare il miele?"
- 2016-2017-2018 -2019 Allestimento area TERRA DEL MIELE (EX MIELANDIA) presso la Fiera Regionale dell'Agricoltura di Orzinuovi (BS)
- maggio 2016 collaborazione con l'Università di Milano sede di Crema nell'ambito del progetto "Università dei bambini" con il gioco "Come le api fanno il miele"
- aprile 2016 e dicembre 2019 allestimento mostra fotografica "A.P.E. Api Poesie Emozioni" con selezione di testi letterari presso la biblioteca di Sergnano
- aprile 2016 svolgimento di laboratori gratuiti per le classi 4^a e 5^a della scuola Primaria di Sergnano "Come le api fanno il miele", gioco di ruolo per comprendere i meccanismi della bottinatura e della comunicazione fra api.
- "Flash Honey" (2014-Crema CR: assaggi "al volo" nel Parco Bonaldi a favore della campagna Bee Life) patrocinato AMi e Bee Generation
- "Cremona per Bee Generation" (2013-Cremona: mieli locali vincitori del concorso "3 Gocce d'oro-Giulio Piana") patrocinato da AMi, Slow Food e provincia di Cremona
- "Di miele in miele" -2013 Orzinuovi-BS: mieli nazionali e locali -c/o Enoteca Gastaldi
- "La musica delle api -2013 Sergnano: mieli nazionali e locali- patrocinio AMi, Slow Food e Comune di Sergnano (CR)
- "La scuola delle api" -2013 Casale Cremasco CR :mieli nazionali- patrocinio AMi, Slow Food e Comune di Casale C.sco (CR)
- "Assaggiamo i territori" -2012 incontro con i g.a.s. : assaggio mieli nazionali e dei fornitori del circuito g.a.s)
- Di miele in miele" -2012-Fontanella BG: assaggio mieli nazionali e locali) c/o Az Agricola AvicennaBio
- "Di miele in miele" -2011- Sergnano (CR): assaggio mieli locali) patrocinata da AMi, Slow Food e Comune di Sergnano

Eventi e mini corsi on line:

- 2025, 14 marzo: 'La Fermentazione' per A.R.A.P Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi
- 2025, 21 febbraio: 'La qualità del miele' per ALPA Liguria
- 2024, 16 dicembre: seminario 'La caratterizzazione dei mieli millefiori' per Apilombardia
- 2023/2024 serie di incontri di approfondimento per apicoltori: la cristallizzazione, la fermentazione, l'etichettatura per Apilombardia
- 2022, novembre Scopriamo i mieli con AMi, 2 h 4 mieli all'interno della serie di incontri
- 2021, novembre Conoscere il miele per promuoverlo al meglio, 14 ore-15 mieli
- 2021, luglio Conoscere il miele per promuoverlo al meglio, 14 ore-15 mieli

- 2021, aprile Conoscere il miele per promuoverlo al meglio, 14 ore-15 mieli
- feb 2021 Avvicinamento all'analisi sensoriale del miele, 2 ore 6 mieli(Apilombardia)
- feb 2021 Avvicinamento all'analisi sensoriale del miele, 2 ore 6 mieli (3Bee)
- feb 2021 Parametri di invecchiamento del miele e determinazione del TMC, 2ore (Apilombardia)
- feb 2021 miele e bufale, webinar sulle false informazioni su miele
- feb 2021 I colori del miele, 2 ore 6 mieli
- sett 2020 Viaggio in Italia con i mieli- assaggio guidato di introduzione con 6 campioni (2h)
- ago 2020 Assaggio del Kit Piana (3h)

Eventi e attività inerenti l'idromele

- 13 aprile 2025 Minicorso di degustazione idromele presso Miel'è- Moncalieri
- 14 dicembre 2024 ABC dell'IDROMELE presso Apidolomiti -2h formazione base in presenza
- 20 novembre 2024 ABC dell'IDROMELE presso Casa del Pellegrino – Crema – 2h formazione base in presenza
- 9-10 novembre 2024 Giudice al Concorso Copa Reina de Hidromiel – Mallorca Spagna
Categoria: Casera M2

ATTIVITA' DI DOCENZE

riconosciute dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Docenza corsi di analisi sensoriale del miele –I livello (ex introduzione)

- Aprile 2025 organizzato da ARAV Ass. Regionale Apicoltori Veneto
- Marzo 2025 organizzato da ALPA Liguria
- Febbraio 2025 organizzato da Associazione Apicoltori Trentini
- Gennaio 2025 organizzato da Apilombardia
- Dicembre 2024 organizzato da Apidolomiti
- Ottobre 2024 organizzato in collaborazione con Cremona Urban Bees Città Rurale
- Aprile 2024 organizzato da Apilombardia a Cazzago Brabbia VA
- Gennaio 2024 organizzato da ARAV- Ass Regionale Apicoltori Veneto
- Novembre 2023 organizzato da Apilombardia -Pavia
- Ottobre 2023 organizzato da Apilombardia - Bergamo
- Aprile 2023 organizzato da ARAV Ass. Regionale Apicoltori Veneto
- Febbraio 2023 organizzato da Apilombardia -Segrate
- Gennaio 2023 organizzato da Apilombardia -Segrate
- novembre 2022 organizzato da ALPA Liguria
- luglio 2022 organizzato da Ass. Reg. Apicoltori Veneto c/o Hotel La Carica – Pastrengo (VR)
- aprile 2022 Milano c/o Cascina Biblioteca
- marzo 2022 organizzato da Apilombardia
- ottobre 2021 organizzato da CIPAT-Veneto Ente di formazione Cia
- settembre 2021 organizzato da Associazione Apicoltori Mantovani
- luglio 2021 organizzato da Apilombardia
- giugno 2021 Crema
- febbraio 2020 –organizzato da A.P.A.P Associazione Produttori Apistici Piacenza (parzialmente terminato online)
- gennaio 2020- organizzato da Coop. Nocetum – Milano (MI)
- dicembre 2019 –organizzato da APS L'ALVEARE di Croviana (TN)
- novembre 2019- organizzato da Associazione Apicoltori Mantovani
- marzo 2019 organizzato da Associazione Nocetum – Milano
- Gennaio 2019 organizzato da Associazione Produttori Apistici della Provincia di Bergamo
- febbraio 2018 organizzato da CIPAT-Veneto Ente di Formazione Cia
- gennaio 2018 organizzato da APAB-Associazione produttori ApisticiBrescia – Remedello (BS)
- Novembre-dicembre 2018 organizzato da Ami-Ambasciatori deiMieli, Montevicchia (LC)
- Novembre 2017 organizzato da CIPAT-Veneto Ente di Formazione Cia Veneto-Treviso

- 2017 -2018-2019 organizzato da Associazione Nocetum – Milano
- novembre 2016 organizzato da Associazione Apicoltori Mantova-
- maggio 2016 organizzato da L'Ape che Ride, Milano
- Agosto 2015 organizzato da APAP- Associazione Produttori ApisticiPugliesi, co-docenza con Dr.ssa Maria Lucia Piana –Oria (BR)
- Sergnano (CR) Feb 2015 organizzato da Ami-Ambasciatori dei Mieli, co-docenza con Dr.ssa Maria Lucia Piana –Sergnano (CR)
- Feb 2014 organizzato da Ami-Ambasciatori dei Mieli, co-docenza con Dr.ssa Maria Lucia Piana

Docenza corsi di analisi sensoriale del miele II livello (ex I livello)

- Febbraio 2025 – organizzato in collaborazione con Cremona Urban Bees
- Gennaio 2025 – organizzazione in collaborazione con Associazione Regionale Apicoltori del Veneto
- Maggio 2024 – Organizzato da Apidolomiti, Belluno
- Marzo 2024 -Segrate (MI)
- Dicembre 2023 – Segrate (MI)
- Novembre 2023 – Segrate (MI)
- Ottobre 2023 - Verona
- Novembre 2022 – Pastrengo (VR)
- Marzo 2022 – presso CIPAT Veneto – Vicenza
- Novembre 2021- Crema (CR)
- Novembre 2020- Crema (CR)
- Novembre 2019-Sergnano (CR)
- Marzo 2019 co-docenza con Dr.ssa Lucia Piana presso CIPAT Veneto
- Novembre 2018 co-docenza con Dr.ssa Lucia Piana presso Sergnano (CR)
- Aprile 2018 Ripa Teatina (CH) in qualità di discente
- Novembre 2017 co-docenza con Dr.ssa Lucia Piana presso Sergnano (CR)

Docenza Seminari di aggiornamento riconosciuti dall'Albo Nazionale Esperti in Analisi Sensoriale del Miele:

- 21 dicembre 2024 – Seminario di aggiornamento online (4ore)
- 16 dicembre 2023 – Seminario di aggiornamento online (4 ore)
- Luglio 2023 – Seminario di aggiornamento organizzato da Accademia veneto Lombarda (3h)
- 5 ottobre 2022 Seminario di aggiornamento organizzato da CIPAT (6h)
- 18 dicembre 2021 Seminario di aggiornamento online organizzato da Accademia Veneto Lombarda
- 19 dicembre 2020 Seminario di aggiornamento online organizzato da Accademia Veneto Lombarda
- 15 dicembre 2018 Seminario di aggiornamento presso Enoteca Ottagono, Orzinuovi (BS)
- 16 dicembre 2017 Seminario di aggiornamento a Sergnano (CR)
- 3 settembre 2016 Co-docenza con Dr.ssa Lucia Piana in occasione del Seminario di Aggiornamento in analisi sensoriale a Castel San Pietro (BO)
- 5 settembre 2015 Co-docenza con Dr.ssa Lucia Piana in occasione del Seminario di Aggiornamento in analisi sensoriale a Castel San Pietro (BO)

CONCORSI

Concorsi in qualità di giudice:

- Novembre 2024 – Concorso mieli della Campania *Campania Melix*
- Novembre 2024 – Concorso Mieli di Toscana – Arpat Toscana
- Gennaio 2024 – Concorso mieli della Campania *Campania Melix*
- Novembre 2023 – Concorso ARPAT Toscana
- Dicembre 2022 Concorso Apimondia
- Novembre 2022 – Concorso Mieli di Liguria
- Novembre 2022 – Concorso ARPAT Toscana
- 2018 -2020 Ape d'Oro della Serenissima –Concorso Regionale Veneto
- 2017 -2020 Concorso del Mieli del Trentino
- 2014 -2015 -2016 -2017 -2018 -2019 Concorso mieli nelle Terre dei Gonzaga - Mantova

- 2013 2014 Mieli Tipici Piemontesi Franco Marletto
- 2012 -2013 -2014 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana GrandiMieli D'Italia
- 2012 “XXV Concorso Grandi Mieli Bresciani
- 2012 Concorso ‘Mieli Cremonesi

Concorsi in qualità di capo panel:

- 2024 Tre Gocce d'Oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli d'Italia
- 2023 Tre Gocce d'Oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli d'Italia
- 2022 Concorso Franco Marletto – I Migliori Mieli del Piemonte
- 2022 Tre Gocce d'Oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli d'Italia
- 2021 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli D'Italia
- 2020 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli D'Italia
- 2019 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli D'Italia
- 2018 Concorso Franco Marletto –i Migliori Mieli del Piemonte
- 2016 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli D'Italia
- 2015 Tre Gocce d'oro – Premio Giulio Piana Grandi Mieli D'Italia

Concorsi in qualità di responsabile tecnica:

- 2024 Mieli di Lombardia, enti organizzatori Accademia Veneto lombarda e Apilombardia
- 2023 Mieli di Lombardia, enti organizzatori Accademia Veneto lombarda e Apilombardia
- 2018 -2019 -2020 -2021 -2022 Mieli di Lombardia, ente organizzatore: Accademia Veneto Lombarda Analisi Sensoriale degli Alimenti
- 2019 -2020 ITA- International Taste Awards- collaborazione per la costituzione dalla sezione miele
- 2019 -2020 MIELIMMAGINE, concorso packaging
- 2016 -2017 DolceAmaro, concorso dedicato ai mieli di castagno della provincia di Bergamo, ente organizzatore: Associazione Produttori Apistici della Prov di Bergamo

Collaborazioni/consulenze:

- settembre 2024 docenza incontro formativo per gli iscritti ONAF su abbinamenti mieli-formaggi (ONAF Sondrio)
- marzo 2023 supervisione e prefazione del libro IL MIELE Ed.TrentaEditore
- febbraio 2023 stesura testo relativo agli abbinamenti col miele per il libro RICOTTA di Annalisa Andreini e Caseificio Il Cigno
- febbraio 2023 docenza incontro formativo per gli iscritti ONAF su abbinamento mieli-formaggi (ONAF Bergamo)
- dal 2021 ad oggi collaborazione con ApicolturaUrbana.it per diverse attività divulgative inerenti il miele presso Barilla Spa, Gruppo Max Mara ed altre aziende clienti.
- dal 2021 presso UNAAPI : Coordinamento organizzativo e culturale, supervisione scientifica del progetto nazionale finanziato dal Mipaaf di promozione del miele MIELE 360 Lezioni di Miele www.lezionidimiele.it (concluso a novembre 2023)
- 2020 Collaborazione con il Consorzio di Tutela Grana Padano per lo studio di abbinamento ed uso dei mieli con Grana Padano di diverse stagionature; attività in collaborazione con O.N.A.F. Milano, A.I.S. e O.N.A.B <https://www.granapadano.it/it-it/abbinamenti-1.aspx>
- 2019 Stesura testi e studio di abbinamenti Guida Formaggi de L'ESPRESSO
- 2018 stesura testi ASSAGGIARE PER CONOSCERE (a cura di Onas Organizzazione nazionale assaggiatori salumi, sezione miele
- 2018 stesura testi relativi agli abbinamenti libro MASCARPONE a cura di Annalisa Andreini e Caseificio Il Cigno
- 2018 stesura testo per sito Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali sezione filiera api e miele
- per gli anni 2015-2016-2017- 2019 2020 2021 2022-2023-2024 Organizzazione seminario nazionale APIDIDATTICA°

Altre attività

- dal 2012 componente del consiglio direttivo di AMi Ambasciatori dei mieli
- dal 2018 al 2024 : Vice-presidente dell'associazione nazionale AMi Ambasciatori deiMieli Castel S.Pietro (BO)
- partecipazione attiva in rappresentanza di AMI presso GIA Gruppo Italiano Assaggiatori
- dal 2018 al 2025; Organizzazione tecnica delle attività didattiche ai soci presso l'associazione culturale Accademia Veneto Lombarda Analisi Sensoriale degli Alimenti – Rodengo Saiano (BS)
- dal 2021 al 2024: componente del consiglio direttivo dell'Osservatorio Nazionale Miele e della specifica Commissione Qualità Mieli
- da luglio 2021 al 31.12.2022 rappresentante degli iscritti presso l' Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele nominata dal Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e del Turismo
- Attività di consulenza packaging, comunicazione ed etichettatura del miele
- Redazione di articoli inerenti la cultura apistica e l'assaggio del miele con la rivista nazionale di apicoltura L'Apis

Incarichi attuali:

- da luglio 2023: Coordinamento organizzativo e culturale, supervisione dell'ambito comunicativo del progetto nazionale Miellerie Aperte www.miellerieaperte.it di UNAAPI Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiane
- dal 2023: componente del Comitato di Gestione dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele in qualità di esperto qualificato nominato dal Masaf
- dal 2025 : Presidente dell'associazione nazionale AMi Ambasciatori deiMieli Castel S.Pietro (BO)
- Socia A.TECN.A Associazione Tecnici Apistici.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR

Firma



Orzinuovi (BS), 21/05/2025