

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **LECCE MARIO**
Indirizzo _____
Telefono _____
Fax _____
E-mail _____

Nazionalità Italiana
Data di nascita 31 Ottobre 1963

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Da febbraio 2009 a Dicembre 2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CASSINO E DEL LAZIO MERIDIONALE** Via Sant'Angelo – Campus Folcara - 03043 Cassino (FR)
Dipartimento di Scienze Economiche (LAMEt Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali)
 - Tipo di azienda o settore **Capo Panel**
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - gestione organizzativa del laboratorio e del sistema informatico annesso;
 - formazione dei giudici e controllo continuato delle prestazioni di ogni singolo assaggiatore;
 - rapporti con il personale della altre funzioni aziendali e con la direzione;
 - gestione dei dati e stesura dei report finali delle prove;
 - conoscenze generali sulle merceologie dei prodotti in analisi.
- Costituzione e addestramento del comitato di assaggio professionale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini ai sensi dell'allegato XII del Reg. (CEE) 2568/91, e successive modifiche operante all'interno del laboratorio sensoriale del LAMEt - Riconosciuto dal MIPAAF;
- Responsabilità scientifica e tecnica del laboratorio sensoriale
- Date (da – a) Dal 2010 al 2012
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL**
Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
 - Tipo di azienda o settore Contratto di collaborazione nell'ambito del Programma Interregionale Agricoltura Qualità.
 - Tipo di impiego Progetto "Valutazione di schemi di conversione all'agricoltura biologica e biodinamica in aziende tipo della Regione lazio"
 - Principali mansioni e responsabilità
 - predisposizione e realizzazione delle valutazioni sensoriali sui prodotti orticoli in esame;
 - redazione dei dossier tecnico-scientifici necessari per la divulgazione dei report delle prove di analisi;

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da Settembre 2014 ad oggi
ARSIAL
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
 Contratto di collaborazione nell'ambito del Programma Interregionale Agricoltura Qualità.
 Progetto "Valutazione di schemi di conversione all'agricoltura biologica e biodinamica in aziende tipo della Regione Lazio"
 Affidamento con Determinazione del Direttore Generale del servizio di conduzione delle valutazioni sensoriali di prodotti orticoli per la stagione 2014 e, la relativa stesura di statistiche riassuntive dell'analisi dei dati e loro rappresentazione analitica incluso il confronto con le stagioni 2010 e 2012
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Dal 07 maggio 2005 ad oggi
CCIAA di Frosinone
 Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura
 Consulenza professionale
 Membro della commissione di assaggio per i controlli della filiera vitivinicola per i vini DO/IG
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da Settembre 2009 a marzo 2013
UNASCO
 UNASCO
 Consulenza professionale
 Incarico per le esigenze relative all'attuazione dell'azione 3a "Miglioramento della Qualità" – Programma di attività di cui al Reg. CE 867/2008 – "Assistenza Tecnica":
 - organizzazione e realizzazione di corsi per assaggiatori di oli vergini di oliva
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da giugno 2012 a Luglio 2012
ARM – Azienda Romana Mercati
 Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agricolo ed agroalimentare e la gestione della borsa Mercati
 Consulenza professionale
 Componente della giuria tecnica di assaggio che ha valutato i vini delle aziende vitivinicole della provincia di Roma aderenti al progetto pilota "Esportazione di vini di qualità in Cina"
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Dal 14 – 18 Novembre 2014
CCIAA Frosinone
 EXPO Latina GASTRONOMICA 2014
 Consulenza professionale
 Incarico di coordinamento generale, studio dei contenuti, comunicazione, selezione e realizzazione di degustazioni guidate dei migliori prodotti artigianali della ciociaria
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da 16 Settembre 2014 al 11 Novembre 2014
ASPIIN
 Azienda Speciale per l'Internazionalizzazione e Innovazione della CCIAA di Frosinone
 Consulenza professionale
 - Coordinatore Didattico di supporto all'intera attività formativa del Corso di formazione per Assaggiatore di Formaggi – autorizzato dalla Regione Lazio – nonché di docente nella materia "Analisi sensoriale – Tecniche di assaggio e assaggio guidato dei formaggi" che si è svolto presso la sede di ASPIIN servizi formazione;
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Dal 21 Aprile 2015 al 23 Giugno 2015
ASPIIN
 Azienda Speciale per l'Internazionalizzazione e Innovazione della CCIAA di Frosinone
 Consulenza professionale

- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Formazione degli Ispettori per l'attività di verifica sui soggetti aderenti al sistema dei controlli per la produzione del DOP "Pecorino di Picinisco" di cui la CCIAA è organismo di controllo
- Marzo 2015
GAL Verla
 Gruppo di Azione Locale
 Consulenza professionale
 Gestione di un laboratorio per la valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli della Valcomino, all'interno del Workshop "Turismo e filiera dei prodotti tipici" progetto Food Culture – Let's Create Together – Programma europeo "Erasmus Plus 2014 – 2020"
- Aprile 2014
CCIAA – ADD
 Camera di Commercio Industria e Artigianato – Associazione Distretto del Design Dipartimento di Scienze della Comunicazione Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale
 Consulenza professionale
 Seminari sui prodotti tipici del territorio con degustazioni guidate
- Da Gennaio 2011 a Dicembre 2011
CREIA
 Coordinamento CREIA Regione Lazio di Fondi - LT
 Consulenza professionale
 Organizzazione e realizzazione di corsi di analisi sensoriale sui prodotti tipici
- Anno 2011
ARSIAL
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
 Consulenza professionale
 Incarico professionale di supporto al progetto "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario" applicazione della Legge Regionale 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario" come:
 - responsabile del panel di assaggio nella conduzione delle prove di caratterizzazione sensoriale delle cultivar locali di pomodoro in analisi.
- Dal 2011 al 2014
ARSIAL
 Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
 Consulenza professionale
 Analisi sensoriale e valutazione di alcuni caratteri agronomici della varietà locale "Peperone Cornetto di Pontecorvo" conservata *in situ/on farm* nel Lazio
- Dal 2008 al 2009
Ce.f.a.s.
 Azienda Speciale della CCIAA di Viterbo
 Consulenza professionale
 Assaggiatore esperto di nocciola
- Dal 2008 ad oggi
CCIAA di Roma
 CCIAA di Roma
 Consulenza professionale
 Membro di commissione ufficiale di assaggio del Concorso Regionale Ercole Olivario per i migliori oli extra vergini di oliva

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Maggio 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UMAO**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per assaggiatore di vino
- Qualifica conseguita Diploma di assaggiatore di vino ai sensi della D.D.R. n. C0464 dell' 11/03/2005

- Date (da – a) Giugno 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UMAO**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva
- Qualifica conseguita Superamento esame finale – Assaggiatore di olio

- Date (da – a) Settembre 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UMAO**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per assaggiatore di formaggio
- Qualifica conseguita Diploma di assaggiatore di formaggio ai sensi della D.D.R. n. C2265 del 26/09/2006

- Date (da – a) Gennaio 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Diploma per l'idoneità alla direzione di comitati di assaggio internazionale**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Norme del Consiglio Oleicolo Internazionale C.O.I./T 20 Doc.4,5,6,13,14,15 Rev.1
- Qualifica conseguita Panel Leader

- Date (da – a) Settembre 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Università Politecnica delle Marche (Facoltà di Agraria)**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Corso per Capo Panel**
- Qualifica conseguita Idoneità a Capo del Panel di Assaggiatori Aut. Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Div. SACO VII Registro Ufficiale n. 3103 – 10 luglio 2008

- Date (da – a) Dal 21 maggio ad 7 luglio 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **ARSIAL**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Area Studi e progetti dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
- Qualifica conseguita Corso di formazione in "AGRICOLTURA SOCIALE"
- Operatore Agricoltura Sociale

- Date (da – a) Da ottobre 2009 a Dicembre 2009
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UMAO**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso per assaggiatore di olive
- Qualifica conseguita Assaggiatore di olive

- Date (da – a) Luglio 2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **INNOVA**
- Azienda Speciale Servizi e Formazione della Camera di Commercio di Frosinone

<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Corso di formazione per Operatori e tecnici incaricati delle verifiche ispettive</p> <p>Ispettore per i controlli della filiera vitivinicola per i vini DO/IG (Viticoltore, cantina, imbottigliatore)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Dicembre 2013</p> <p>INNOVA</p> <p>Azienda Speciale Servizi e Formazione della Camera di Commercio di Frosinone</p> <p>Corso di formazione L'organismo di controllo della DOP in cantina</p> <p>Ispettore di controllo della DOP in cantina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Maggio 2011</p> <p>Department of Drug and Food Chemistry and Technology – University of Genova - Nofima, Norway and Univ. Copenhagen, Denmark</p> <p>Tormod Naes –</p> <p>Sensory data – analysis and interpretation</p> <p>Superamento prova finale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Luglio 2010</p> <p>UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA</p> <p>Di.C.T.F.A. Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari Sezione di Chimica Analitica e Chemiometria</p> <p>Corso di Chemiometria</p> <p>Utilizzo del software V - PARVUS</p> <p>Superamento esame finale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>1988</p> <p>Corso di Laurea in Ingegneria Aeronautica</p> <p>Laurea in Ingegneria Aeronautica</p> <p>108/110</p> <p>1982</p> <p>Liceo Classico</p> <p>Diploma di Liceo Classico</p> <p>48/60</p>
<p>MADRELINGUA</p>	<p>ITALIANO</p>
<p>ALTRE LINGUA</p>	<p>INGLESE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>Buono</p> <p>Buono</p> <p>Buono</p>

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI DIMOSTRATE DALLE
NUMEROSE PARTECIPAZIONI A
CONVEGNI E MANIFESTAZIONI

Spiccate capacità relazionali dimostrate e arricchite dalle numerose esperienze come relatore nei vari convegni e manifestazioni nazionali e internazionali:

- III Edizione della Fiera Olio Capitale di Trieste – capo panel giuria assaggiatori composta dai ristoratori; componente giuria assaggiatori professionisti; degustazioni guidate all'interno della manifestazione
- VII e VIII Assise nazionale città della nocciola componente panel di assaggio presso la Noccioloteca delle Colline Salernitane "sala assaggio polifunzionale" Sieti Giffoni Sei Casali.
- 22, 23 e 24 Marzo 2010 – Commissione di Valutazione finale della IV Edizione del Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" – Trofeo ALMA –
- 04, 05 Novembre 2010 – FOSAN Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione ha preso parte al convegno IL PROCESSO DI FRITTURA: RICERCA E INNOVAZIONE presso il Centro Polifunzionale Ranuccio Bianchi Bandinelli *Sapienza Università di Roma*
- 1, 2 Dicembre 2010 - presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II ha partecipato al **III Convegno Nazionale di SCIENZE SENSORIALI**
- Febbraio 2010 – capo panel concorso per i migliori extra vergini della provincia di Frosinone "Ulivo d'oro"
- 12 Marzo 2011 – capo panel Commissione di Pre-Selezione Sensoriale V edizione del Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA"
- 19 Marzo 2011 – presso la sala del tempio di Adriano in Roma ha ricevuto il prestigioso premio "Tonino Zelinotti" quale migliore tecnico degustatore per l'edizione 2011 del concorso nazionale Ercole Olivario
- 21 Giugno 2011 – **Organoleptic tests of tomatoes (AIAB, ARCOIRIS, ITAB, Goutier Semences, Mauro Iob farm Viterbo ITALY)** – Participatory quality testing of tomato varieties, panel test according to the methodology developed by ITAB.
- 19 Dicembre 2011 – **CONVEGNO CONCLUSIVO SUSTGREENHOUSE – LA SERRA SOSTENIBILE** ha preso parte ai lavori del convegno: "LA SERRA SOSTENIBILE – un progetto LIFE per la sostenibilità dell'orticoltura in serra nelle aree protette", svoltosi presso l'Auditorium Comunale – Complesso San Domenico, a Fondi (LT)
- Dal 27 Giugno al 11 Luglio 2010 – All'interno del programma LLP/ERASMUS corso internazionale di formazione d'eccellenza in Scienze del turismo dal titolo "VALORTUR – Valorizzazione turistica delle risorse ambientali e culturali" - I° Summer School Europea in scienze del turismo - ha condotto come capo panel C.O.I. sedute di assaggio guidate di oli francesi, spagnoli ed italiani con la partecipazione di studenti della *Sorbona di Parigi, dell'Università di Valencia e dell'Università di Cassino ed in particolare del Polo Universitario di Terracina.*
- 17 / 18 Novembre 2011 – Convegno sulla biodiversità nel Lazio presso Basilica di San Nilo Grottaferrata (ITALY) ha partecipato ai lavori con il poster: "Analisi sensoriale e valorizzazione di alcune varietà locali di pomodoro coltivate nel Lazio"
- 10 Marzo 2012 – capo panel in collaborazione con la Dr.ssa Franca Angerosa, preselezioni del VI concorso internazionale premio ARMONIA tenutosi a Viterbo
- 16, 17 e 18 Aprile 2012 – assaggiatore esperto VI edizione Concorso Oleario internazionale Armonia, Pian di Scò Arezzo

- 21 Novembre 2012 – giornata studio "in funzione della salute" dedicata alla ricerca ed alla progettazione degli alimenti funzionali per il benessere e la vita moderna – sala tempio di Adriano Roma
- 28 Novembre 2012 – Conferenza conclusiva Progetto REVERSE "REgional exchanges and policy making for protecting and valorizing biodiVERSiTy in Europe"
Sfide e raccomandazioni per la programmazione dello Sviluppo Rurale 2014-2020.
Iniziativa realizzata nell'ambito delle attività previste dal progetto INTERREG IV REVERSE.
- 19/ 20 Aprile 2012 - Solibam 1st Stakeholder Congress, Grottaferrata (Italy)
Ha partecipato ai lavori presentando il Poster:
"Tomato Landraces collected in Lazio morphological characteristics and sensory quality"
- Dal 3 al 5 Settembre 2014 ha partecipato al X Convegno Nazionale sulla Biodiversità tenutosi a Roma presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche, organizzato da CRA, Università della Tuscia, CNR, CGIM e SISEF presentando il Poster: **Analisi sensoriale e valutazione di alcuni caratteri agronomici della varietà locale "Peperone Cornetto di Pontecorvo"** conservata *in situ/on farm* nel Lazio. Il lavoro è stato pubblicato negli atti del convegno.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Significativa capacità di coordinare progetti come dimostrano le esperienze di coordinamento di aziende, associazioni ed amministrazioni anche per l'ottenimento di progetti europei DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT

Nominato membro della commissione di assaggio per i vini a DO/IG Camera di Commercio di Frosinone

Nel 2013 ha ideato, organizzato e condotto come Capo Panel il Premio Oleario Nazionale "Olio Terra di Cicerone" che si svolge ad Arpino (FR) presso l'Istituto Superiore Tulliano di Chimica all'interno della prestigiosa kermesse del Certamen Ciceronianum Arpinas, con il patrocinio della Regione Lazio, Camera di Commercio di Frosinone, Provincia di Frosinone e Comune di Arpino; dal 2013 ad oggi è stato riconfermato come capo panel e responsabile tecnico scientifico del concorso.

NEL 2013 all'interno della X edizione di Pastorizia in festival, evento tenutosi nel comune di Picinisco (FR), ha organizzato il convegno sulla DOP Pecorino di Picinisco e condotto i laboratori di degustazione sui prodotti tipici della valle di comino.

EXPO LATINA 2014 – ha ricevuto l'incarico dalla CCIAA di Frosinone per l'organizzazione, nell'ambito della fiera Gastronomica, dell'iniziativa "C/OC/AR/A Cibus et Gloria", provvedendo alla progettazione del Format, al coordinamento Generale e alla Segreteria organizzativa, alla definizione degli spazi e lo studio dei contenuti, alla comunicazione, alla selezione, alla realizzazione di degustazioni guidate ed altri eventi.

Dal 25/28 Aprile 2014 all'interno dell'evento SORA FOOD AND DESIGN organizzato da ADD – Associazione Distretto del Design in collaborazione con la CCIAA di Frosinone ha condotto numerosi seminari sui prodotti tipici del territorio con degustazioni guidate di vini, oli e formaggi.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PACCHETTO OFFICE

INTERNET

STAT SOFTH – STATISTICA 6.0

ORIGIN LAB PROFESSIONAL

V – PARVUS

PANEL CHECK

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

MUSICA

FOTOGRAFIA (*RITRATTO*)

SOCIO SISSG (SOCIETÀ ITALIANA PER LO STUDIO DELLE SOSTANZE GRASSE)

SOCIO EURO FED LIPID (EUROPEAN FEDERATION FOR THE SCIENCE AND TECHNOLOGY OF LIPIDS)

SOCIO SISS (SOCIETÀ ITALIANA DI SCIENZE SENSORIALI)

SOCIO ONAS (SOCIETÀ ITALIANA ASSAGGIATORI DI SALUMI)

A/B

Collabora con la Dr.sa FRANCA Angerosa già Primo Ricercatore del CRA-OLI – *Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia sede di città S. Angelo (PE)* – alla stesura finale del programma di calcolo per l'elaborazione dei fogli di profilo degli oli di oliva vergini in concorsi nazionali ed internazionali

(firma)

