



Laura Fini

PRESENTAZIONE

Brand Ambassador per la valorizzazione delle imprese e dei prodotti agroalimentari e del Made in Italy. Assaggiatrice di oli di oliva vergini ed extravergini iscritta all'elenco nazionale, assaggiatrice formaggi e pani. Appassionata di marketing, organizzazione eventi, analisi sensoriale, comunicazione, enogastronomia e territori.

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/06/2021 – ATTUALE Roma, Italia

Brand Ambassador

In qualità di Brand Ambassador, mi occupo di molteplici aspetti volti alla valorizzazione e promozione dei prodotti e delle imprese del settore agroalimentare e del Made in Italy: dall'organizzazione di eventi, alla progettazione di piani di marketing e internazionalizzazione.

Collaboro con un team di professionisti per supportare le aziende nelle seguenti aree:

- Organizzazione eventi
- Piani di marketing strategico e operativo
- Progetti di internazionalizzazione
- Comunicazione
- Sviluppo del turismo enogastronomico con particolare focus al turismo marittimo e costiero.

Ho partecipato al progetto **Sardinia Beyond the Sea**, realizzato con il contributo della Regione Sardegna in collaborazione con Legacoop Sardegna e HQL. Il progetto nasce con l'obiettivo di valorizzare il territorio ed i prodotti enogastronomici tipici della Sardegna. Sono state coinvolte 12 aziende: 6 con il profilo turistico e 6 agroalimentari. Il mio ruolo è stato quello di supportare le aziende nella preparazione e partecipazione ad importanti fiere internazionali.

01/06/2021 – ATTUALE

Brand Ambassador e Tutor per la Fondazione ITS Agroalimentare

Sono tutor del corso Brand Ambassador (Tecnico Superiore per la valorizzazione ed il marketing delle imprese agroalimentari)

Per la **Fondazione ITS Academy Servizi alle Imprese** e la **Fondazione ITS Academy Agroalimentare** mi occupo anche di organizzazione di eventi, rapporti con le aziende.

Supporto gli studenti della Fondazione ITS Agro nella realizzazione dei progetti di Design Thinking e Industria 4.0 in collaborazione con Upskill 4.0 e l'Università Cà Foscari di Venezia. (Gregge Connesso e OliveXray).

Eventi organizzati per le fondazioni:

- ITS Agro Connection Day 2023

24 Maggio 2023

Per la seconda edizione, tenuta all'interno della città dell'altra economia, sono state coinvolte 15 aziende agroalimentari e 5 buyers internazionali. Le parole chiave di questa edizione sono state: **PRODOTTO** e **TERRITORIO**. Si è parlato molto di marketing territoriale come leva di sviluppo delle aziende agroalimentari verso i mercati esteri. L'evento ha visto la partecipazione di SlowFood, L'ICPI e della DMO H2O.

- ITS Agro Connection Day 2022

26 Aprile 2022

Ho curato l'ideazione e l'organizzazione della prima edizione dell'ITS Agro Connection Day, un nuovo format per mettere in connessione studenti e aziende e professionisti del settore. Un evento a formativo – commerciale, che ha visto la partecipazione di 6 aziende (5 del Lazio e 1 della Sicilia) distributori e professionisti che operano in ambito nazionale ed internazionali all'interno degli spazi della Fondazione per permettendo ai ragazzi del corso Brand Ambassador di vivere un'esperienza significativa ed assistere a delle reali trattative commerciali.

- TASTE ITS

23 giugno 2021

In occasione della presentazione del blog CIBIS Ambassador ideato e strutturato dagli studenti del corso Brand Ambassador della Fondazione Its Agro e delle riviste FARI e WOWO realizzate dagli studenti del corso di editoria digitale della Fondazione ITS SI

- Open Day ITS

Dal 2021 segue l'organizzazione degli open day della Fondazione ITS Agro

01/06/2021 - ATTUALE

Organizzatrice eventi

Mi sono occupata dell'organizzazione di eventi sia all'interno di manifestazioni fieristiche come il Blue Planet Economy Expoforum sia per eventi singoli.

Blue Planet Economy Expoforum 2023

10-12 ottobre 2023 Presso Fiera di Roma

Blue Planet Economy Expoforum 2022

19-21 ottobre 2022 Presso Fiera di Roma

Per conto di **ITS SI** e **Associazione Mar** ho coordinato, in collaborazione con Fiera di Roma, la realizzazione di due importanti workshop a livello nazionale: uno incentrato sulla formazione dal titolo "**Educazione Sostenibile: Mestieri ed esperienze formative**" ed uno incentrato sul turismo "**Economia del mare, turismo sostenibile e cultural heritage**".

Inoltre nelle tre giornate dell'evento abbiamo organizzato dei laboratori rivolti agli studenti delle scuole secondarie: Digital Communication and Magazine - Video Lab and Storytelling - Web Radio and Podcasting - Technologies and Innovation

Durante l'evento è stata lanciata la piattaforma digitale **www.blueeconomy.online** e del primo magazine cartaceo della suddetta piattaforma di cui sono coordinatrice.

Sono stata direttamente e piacevolmente coinvolta nell'ideazione e realizzazione di alcune targhe premio ecosostenibili per gli importanti riconoscimenti "Blue Ambassador" e "Italian Blue Route Founder" all'interno della manifestazione. E' stata una bellissima esperienza ed un grande successo commissionare delle targhe ecosostenibili ad una società no profit, con una bellissima storia di inclusione sociale, che riutilizza il legno di scarto proveniente dal mondo della logistica e che in precedenza ha trasportato opere d'arte di grande valore.

Social Pride "Me sa che qualcosa l'avemo sbajata"

1-3 luglio 2022

Social Pride un'iniziativa sociale che ho realizzato su commissione di **Cooperativa Agricola Sociale Agricoltura Nuova** e la Cooperativa Sociale **CEAS di Mentana**, patrocinata dalla **Città Metropolitana di Roma Capitale** e che ha visto coinvolte altre realtà del Terzo Settore. L'evento è nato dall'esigenza di "celebrare" l'orgoglio del mondo del Sociale e fare il punto della situazione. Un momento di confronto e condivisione sui temi sociali, su quanto è stato fatto fino ad oggi e su quanto ancora si può fare. La tre giorni ha ospitato spettacoli, musica e uno spazio enogastronomico.

31/08/2021 - 07/04/2022 Roma, Italia

Organizzazione eventi e formazione Unaprol S.c.p.A

Per Unaprol, Consorzio Olivicolo Italiano, mi sono occupata di organizzazione eventi e dei corsi di formazione per promuovere la cultura dell'olio extra vergine di oliva.

Ho seguito direttamente la partecipazione di Unaprol ed EvooSchool durante la manifestazione **Excellence** che si svolge annualmente a Roma presso il Centro Congressi La Nuvola. Per questa manifestazione è stato allestito uno spazio dedicato al mondo e alla cultura dell'olio come l'oleoteca (dove i partecipanti all'evento venivano guidati nell'assaggio) e le sessioni formative in collaborazione con **Chef stellati**.

Ho preso parte all'organizzazione di una sessione formativa sull'olio EVO riservata a **11 ambasciatori dell'Africa**.

Ho collaborato all'organizzazione dell'evento di presentazione dell'olio Palatinum dove abbiamo strutturato la raccolta delle olive e della messa in funzione di un piccolo frantoio all'interno del **Parco Archeologico del Colosseo**.

Ho organizzato e tenuto diverse **sessioni formative rivolte alle scuole** primarie, secondarie, alle università in ambito di promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva.

Ho seguito gli assaggi dell'olio all'interno di alcune giornate rivolte ai bambini dai 4-10 anni all'interno del Mercato Campagna Amica di Circo Massimo.

Ho organizzato diversi corsi di formazione sull'Olio Evo rivolti a privati, ai Cuochi Contadini Coldiretti, a Coldiretti Donne Impresa.

Ho collaborato con **Treccani Accademia** per la realizzazione del Master in EVOO Business Management.

All'interno della mia esperienza in EvooSchool ho avuto la possibilità di organizzare e **partecipare a numerose sessioni di assaggio di oli vergini ed extravergini di oliva**, ad alcune lezioni di abbinamento olio-cibo o sessioni dedicate agli stessi produttori. Inoltre mi sono occupata della preparazione della sala panel, delle diluizioni per le sedute di esame insieme al capo panel e del rispetto delle procedure previste dal Ministero e dal COI.

30/06/2002 – 30/03/2017 Roma, Italia

IT Specialist IBM Italia S.p.A.

Ho lavorato nella divisione GTS come IT Specialist per il sistema operativo Z/OS.

Dal 2002 sono stata come z/OS IT Specialist presso vari clienti IBM come Telecom Italia, Poste Italiane, RSI, INAIL, INPS per la gestione e manutenzione del Sistema Operativo z/OS.

Da novembre 2012 a Novembre 2015, mi è stato assegnato il cliente Banca d'Italia come IT Specialist per Websphere Application Server for z/OS e da novembre 2015 a Marzo 2017 ho lavorato presso il cliente INPS.

Nella mia lunga esperienza IBM ho avuto la possibilità di acquisire spiccate abilità di problem solving e grazie alle abilità relazionali e organizzative sono sempre riuscita a creare un buon ambiente di lavoro con i clienti e colleghi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/09/2021 – ATTUALE Roma, Italia

2° anno del Corso di Laurea Gastronomia, Ospitalità e Territori Universitas Mercatorum

Il corso si pone l'obiettivo di formare esperti in cultura gastronomica capaci di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione, e alla multimedialità.

Il laureato conoscerà i processi produttivi, i legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, saprà valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione di processo e di prodotto e la qualità alimentare, come verso i rapporti tra cibo e salute.

Indirizzo Piazza Mattei 10, 00186 Roma, 00186, Roma, Italia

30/09/2019 – 01/12/2021 Viterbo, Italia

Brand Ambassador: Tecnico Superiore Responsabile per la valorizzazione delle imprese e dei prodotti agroalimentari e del Made in Italy Fondazione ITS Agroalimentare

Diploma di Alta Formazione Tecnica

Il Brand Ambassador è un esperto di valorizzazione che non deve solo saper comunicare ma affianca la crescita del brand e il posizionamento del prodotto con competenze specifiche che spaziano dalla certificazione all'approdo internazionale.

Principali materie del corso:

- Filiere Agroalimentari, Etichettatura e Certificazioni Alimentari
- Analisi sensoriale: vino, birra, olio extravergine di oliva, formaggi, salumi, cioccolato e miele
- Wine Brand Ambassador
- Sales Management: gestione rete commerciale e fiscalità nazionale
- Marketing, Digital Marketing, E-commerce
- Comunicazione (Branded Content, Visual, Grafica, Brand Identity, Positioning, Reputation)
- Design e Packaging
- Internazionalizzazione (Marketing, Fiscalità, Bandi, Incoterms, Ufficio Export e Cross Cultural Mgmt)
- Informatica (Excel, Wordpress, Autocad)
- Fotografia e foto editing (Photoshop)
- Inglese
- Design Thinking

Indirizzo Complesso Universitario "Riello" - blocco E, Largo dell'Università, 01100, Viterbo, Italia |

Sito Internet www.itsagro.it | **Voto finale** 30 su 30 con lode | **Livello EQF** Livello 5 EQF

20/04/2022 – 29/04/2022 Latina, Italia

Assaggiatore di olio di oliva vergine Capol

20/09/2022 – 01/12/2022 Roma, Italia

Sedute di assaggio certificate di olio di oliva UMAO

20/09/2022 – 19/12/2022

Corso Assaggiatore formaggi ONAF

04/02/2023 - 19/02/2023

Corso Assaggiatore Pani INAP

20/09/2017 - 24/10/2017 Roma, Italia

Il Commercio relativo al settore merceologico alimentare (ex REC) Feroli Regionale

Diritto commerciale ed amministrazione aziendale
Legislazione del commercio
Legislazione fiscale
Legislazione sociale e penale
Legislazione igienico sanitaria
tecniche di vendita
Merceologia alimentare
Salute sicurezza e informazione del consumatore
Igiene dei prodotti alimentari
Procedure HACCP obblighi, responsabilità e sanzioni

18/03/2018 - 22/03/2018 Roma, Italia

Il gelato corso base Accademia del Gelato artigianale Alberto Pica

11/12/2017 - 12/12/2017

Responsabile dell'Industria alimentare HACCP

20/12/2017 - 21/12/2017 Roma, Italia

Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione - Datore di lavoro (Rischio Basso) UNIREA

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B1

Lettura B2

Scrittura B1

Produzione orale B1

Interazione orale B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

ALTRE COMPETENZE

01/05/2021 - ATTUALE

Esperienze di assaggio di oli di oliva vergine ed extravergine

La mia passione per l'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva è cominciata durante il mio percorso come Brand Ambassador con il corso introduttivo presentato dalla Fondazione EVOschool. Una volta terminato il percorso di formazione, ho fatto domanda per entrare nel mondo Unaprol/ EVOschool proprio per poter approfondire il settore olivicolo-oleario e sviluppare maggiori competenze sull'olio.

In EVOschool ho avuto modo di conoscere la sala panel, il suo funzionamento, i regolamenti previsti dal COI e dal MIPAAF, mi sono spesso occupata della preparazione della sala panel e delle diluizioni per le sedute di esame per il riconoscimento dei difetti.

Ho avuto modo di fare molta esperienze sugli assaggi: grazie alle mie mansioni ho assaggiato moltissimi oli (sicuramente più di 100) di varietà diverse e provenienti da territori diversi grazie ai produttori associati, circondata da assaggiatori esperti.

Ho avuto la possibilità di assistere a svariati corsi di formazione del settore. Tra i miei compiti c'era anche quello di selezionare gli oli da far assaggiare nelle sedute/eventi insieme al Capo Panel o al docente di turno, verificando l'assenza o presenza di difetti e il livello di intensità per creare una sequenza di assaggio.

Altre attività che mi hanno visto coinvolta nell'assaggio dell'olio vergine ed extravergine di oliva sono:

- Corso assaggiatore olio di oliva vergine ed extravergine - idoneità fisiologica (Capol 20-29 aprile 2023)
- Attività aggiornamento soci: EVO monovarietali a confronto - (Capol 23.06.22)
- Attività OLEARIO con assaggi: Boville Ernica (Capol 10.09.22)

- 20 Sedute certificate per iscrizione all'elenco nazionale (presso Capol e Umao da settembre a dicembre 2022)
 - Assaggi oli stranieri (Sial Parigi 15-19.10.22)
 - Attività aggiornamento soci: EVO monovarietali a confronto (Capol 16.02.23)
 - Sagra AgroAlimentare di Priverno: tavola rotonda assaggiatori (Capol 6.5.23)
 - Evento Evoluzione assaggi (30.01.23)
 - Vinòforum 2023 assaggi presso Oleoteca EvooSchool
 - Seduta di allenamento mensili UMAO dal 22.05.23 ad oggi
-

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".