

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PICA GIOVANNI**
Indirizzo
Telefono **06/86273462**
E-mail g.pica@arsial.it
Nazionalità Italiana
Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a) Gennaio 2019 – ad oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL**
Tipo di azienda o settore Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
Tipo di impiego Tempo indeterminato – cat D1

• Date (da – a) 29 dicembre 2017 – 31 dicembre 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL**
Tipo di azienda o settore Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
Tipo di impiego Tempo determinato – cat D1

• Date (da – a) Febbraio 2002 – 28 dicembre 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro **ARSIAL**
• Tipo di azienda o settore Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio
• Tipo di impiego Somministrazione di lavoro – cat D1

• Principali mansioni e responsabilità

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione socio-economica, relazione storica, cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento Dop e Igp da presentare al Mipaaf e UE**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i seguenti prodotti agroalimentari della Regione Lazio: **Olio extravergine di oliva Roma IGP, Ricotta Romana DOP, Abbacchio Romano IGP; Oliva di Gaeta DOP; Porchetta di Ariccia IGP, Sedano Bianco di Sperlonga IGP, Prosciutto Amatriciano IGP, Nocciola Romana DOP, Pecorino di Picinisco DOP, Fagiolo Cannellino di Atina DOP, Peperone di Pontecorvo DOP, Patata dell'Alto Viterbese IGP, Lenticchia di Onano IGP, Salsiccia di Monte San Biagio IGP, Salsa all'Amatriciana STG, Olio extravergine di Oliva di Roma IGP, Cacio Romano DOP;**

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici di **revisione dei disciplinari delle Dop e Igp da presentare al Mipaaf e UE**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i seguenti prodotti agroalimentari della Regione Lazio: **Olio extravergine di oliva Canino DOP, Patata dell'Alto Viterbese IGP, Ricotta Romana DOP, Abbacchio Romano IGP, Kiwi Latina IGP, Nocciola Romana DOP;**

- Progetto **"I prodotti tipici del Lazio: situazione attuale e prospettive evolutive di DOP e IGP regionali"** in collaborazione con l'Università della Tuscia;

- Progettazione e predisposizione documentazione per riconoscimento Mipaaf dei **Consorzi di tutela delle produzioni agroalimentari tipiche della Regione Lazio**. Ad oggi i Consorzi riconosciuti sono: **Abbacchio Romano IGP, Ricotta Romana DOP, Kiwi Latina IGP, Oliva di Gaeta DOP, Colline Pontine DOP;**

- **Censimento annuale dei prodotti tradizionali agroalimentari (PTA)** di cui al D.M. 350/99 con iscrizione nell'elenco regionale ed approfondimento tecnico sui punti critici del processo produttivo ai fini del riconoscimento delle deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica;

- Progettazione e predisposizione della documentazione tecnico-scientifica-normativa a supporto

delle concessione di **deroghe igienico-sanitarie per i prodotti agroalimentari tradizionali** della Regione Lazio: ottenimento di **91 deroghe** per i prodotti appartenenti alla categoria **formaggi, salumi e pesci**;

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolati superfici vitate cartografia) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento dei vini DOCG/DOC/IGT**. Ad oggi i dossier redatti riguardano i riconoscimenti: **DOCG Cesanese del Piglio, DOCG Frascati Superiore, DOCG Cannellino di Frascati, DOC Moscato di Terracina, DOC Roma, IGT Anagni, IGT Costa Etrusco Romana**;

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (disciplinare di produzione, relazione tecnica, relazione storica, sottoscrizioni titolati superfici vitate) per la **revisione dei disciplinari di produzione dei vini DOC/IGT** della Regione Lazio. Ad oggi i dossier redatti riguardano le modifiche apportate alla **DOC Est!Est!Est! di Montefiascone, DOC Colli Lanuvini, DOC Cerveteri, DOC Marino, DOC Genazzano, DOC Cori, DOC Cesanese di Affile, DOC Cesanese di Olevano Romano, DOC Frascati, DOC Atina, DOC Colli della Sabina, DOC Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia, DOC Vignanello, DOC Circeo, DOC Aleatico di Gradoli, DOC Roma, DOC Zagarolo, DOC Montecompatri-Colonna, IGT Lazio, IGT Colli Cimini, IGT Frusinate**;

- Progettazione e predisposizione dei **fascicoli tecnici** (disciplinare di produzione consolidato, Documento Unico) **dei vini a DO/IG (3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT)** della Regione Lazio nel rispetto della nuova OCM Vino;

- Progettazione e predisposizione documentazione per riconoscimento Mipaaf dei **Consorzi di tutela dei vini DO/IG della Regione Lazio**. Ad oggi i Consorzi riconosciuti sono: **Cesanese del Piglio DOCG, Frascati DOC e DOCG, Marino DOC, Est!Est!Est! di Montefiascone; Roma DOC, Atina DOC**;

- Progettazione e predisposizione dei dossier (relazione tecnica con descrizione ampelografica-ampelometrica, relazione storica) dei vitigni autoctoni per l'**iscrizione al Registro Volontario Regionale delle uve da vino** a rischio di erosione genetica ai sensi della **L.R 15/00**. Ad oggi i dossier redatti riguardano l'iscrizione dei **45 vitigni autoctoni**. Altri 10 vitigni sono in fase di studio e di prossima presentazione;

- Progettazione e predisposizione dei dossier (relazione tecnica con descrizione ampelografica-ampelometrica (schede OIV – 91 caratteri per 3 campagna agrarie) ed analitica (micro vinificazioni con le rispettive analisi chimiche e organolettiche), relazione storica, analisi molecolari) per l'**iscrizione al Registro Nazionale delle uve da vino e in quello della Regione Lazio**. Ad oggi i dossier redatti riguardano l'iscrizione dei nuovi vitigni autoctoni: **Maturano b., Lecinaro, Pampanaro, Campolongo, Rosciola, Cesanese nero, Raspato n., Reale bianca, Maturano n, Uva Giulia**. Altri 10 vitigni sono in fase di studio e di prossima presentazione;

- Realizzazione del **vigneto sperimentale** di 0,25 ettari presso l'azienda di Velletri volto alla valutazione viticola ed enologica di 10 **vitigni resistenti** alle crittogame – responsabile scientifico

- Realizzazione del **vigneto sperimentale** – dimostrativo di 1 ettaro, presso l'azienda di Velletri per la conservazione della biodiversità vegetale di interesse agrario del Lazio con **15 varietà autoctone** – responsabile scientifico;

- Progetto "**Innovazione nella vinificazione per la varietà Cesanese**" con l'attuazione della **pratica del Governo**, in collaborazione con l'Università della Tuscia - – responsabile scientifico;

- Progetto di "**Valorizzazione enologica del vitigno Canaiolo nero localmente denominato Canaiola di Marta**" in collaborazione con l'Università della Tuscia - – responsabile scientifico;

- Progetto "**Evoluzione e competitività della vitivinicoltura laziale**", in collaborazione con l'Università della Tuscia;

- Progetto di **selezione clonale** per il vitigno **Moscato di Terracina, la Malvasia del Lazio e Nero Buono**, in collaborazione con il CREA VE e l'Università della Tuscia – responsabile scientifico;

- Progetto "**Risanamento da patogeni virali di germoplasma di vite autoctono della Regione Lazio**" in collaborazione con il CREA – DC, per 10 vitigni autoctoni - – responsabile scientifico;

- *Progetto PRAL 2003/22 "Azioni finalizzate allo sviluppo del vivaismo viticolo laziale e alla selezione clonale dei vitigni autoctoni" - partecipazione tecnica;*

- Progettazione e predisposizione dei dossier tecnico-scientifici (scheda tecnica, relazione tecnica, relazione socio-economica, relazione storica) necessari per la presentazione delle istanze di **riconoscimento IG delle bevande spiritose da presentare al Mipaaf e UE**. Ad oggi

è stato redatto il dossier per la "Ratafia Ciociara" o "Rattafia Ciociara" IG;

- *Progettazione e predisposizione del dossier per il riconoscimento del **Marchio Collettivo Geografico "Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte", "Pane di Velletri", "Pane di Lariano"**: regolamento del marchio, disciplinare di produzione, registrazione presso l'ufficio brevetti, membro del comitato del marchio;*

- attivazione di percorsi di certificazione volontaria secondo lo **standard GLOBALGAP** per le aziende ortofrutticole laziali, con **certificazione di aziende opzione 1 e 2 – progetto pilota**;

- Progetto Comunitario "**Etichetta facile**" finalizzato alla realizzazione del dossier a supporto della pubblicazione audiovisiva contenente indicazione su: "**Cos'è e come funziona l'Unione Europea; cos'è la PAC; cos'è la SICUREZZA ALIMENTARE; i marchi di qualità**"

- progetto Comunitario "**Spesa facile**" finalizzato alla realizzazione un opuscolo informativo per giovani consumatori (alunni delle scuole elementari) sui prodotti delle regioni rurali e sui principi della PAC

- Progetto EXPO – "**Lazio terre dell'olio**": supporto tecnico per la realizzazione del progetto;

- Progetto "**Protagonisti del Cibo**": diffusione della modulistica Istituisce e forma l'elenco delle aziende agricole ed agroindustriali accreditate dall'Agenzia per la partecipazione agli eventi promozionali che la stessa realizza, in proprio o su direttiva della Regione, e per la definizione dei rapporti contrattuali con le strutture di commercializzazione dei prodotti.

- Progetto **Biodiversità** di cui alle attività contemplate nell'ambito della **L.R. 15/00** che hanno riguardato: il **censimento** delle risorse genetiche vegetali autoctone; lo **studio** delle normative regionali, nazionali ed europee in materia di biodiversità; **divulgazione** presso le aziende agricole/istituti scolastici/enti della L.R. n. 15/00 con relativi aiuti previsti dal PSR Lazio; la gestione e l'implementazione della **Rete di Conservazione e Sicurezza** cui aderiscono gli agricoltori laziali detentori delle specie vegetali a rischio di erosione genetica; la gestione delle procedure per il rilascio delle **attestazioni di varietà** tutelate dalla L.R. n. 15/2000 in relazione all'ammissione a contributo ai fini della liquidazione dei pagamenti relativi all'attività del Programma di Sviluppo Rurale 2007 -2013 misure 214.8 e 214.9 e del Programma di Sviluppo Rurale 2014 – 2020 - Misura 10 sottomisura 10.1.08;

- Componente del "**Nucleo di Vigilanza e controllo ArsiAl**" - Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 "**Norme in materia di agricoltura biologica**" e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 "**Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati**" (dal 2009 al 2016);

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

Luglio 2011- Luglio 2013

ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura del Lazio

Consulenza professionale

Incarico per le esigenze relative all'attuazione della **Misura 511 – Programma di sviluppo rurale Lazio 2007/2013 – "Assistenza tecnica"**:

- sistemi di qualità alimentari, qualificazione e certificazione delle produzioni agricole ed agroalimentari – **Misura 133**.
- **delimitazione cartografica** (shp file) degli **areali di produzione** delle singole DO/IG dei vini regionali;
- implementazione e aggiornamento **data base SIAN – Gestione DO/IG del Lazio**

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

Da gennaio 2007 a giugno 2013

ARP

Agenzia Regionale Parchi – Regione Lazio

Consulenza professionale

Incarico professionale di supporto al progetto **marchio collettivo "Natura in Campo – I prodotti dei parchi"** per :

- **revisione e adeguamento** normativo del disciplinare per la concessione d'uso del marchio;
- **audit per la certificazione** degli operatori agroalimentari delle Aree Naturali Protette a marchio;
- assistenza tecnica agli operatori agroalimentari della Aree Naturali Protette della Regione Lazio in materia di **deroghe igienico-sanitarie e pacchetto igiene**;
- sviluppo di partenariato locale, della partecipazione da parte delle amministrazioni locali e degli stakeholder economici e sociali.
- **assistenza in materia di PSR 2007/2013** con particolare attenzione alla progettazione

integrata di filiera e di territorio

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

Dicembre 2006 - Febbraio 2007

Università degli Studi di Napoli Federico II

Dipartimento di Economia e Politica Agraria

Consulenza professionale

Tecnico competente nel progetto "**Valorizzazione delle produzioni e sviluppo rurale dell'Alta Irpinia e Val Fortore**" - analisi delle scelte di mercato per i prodotti potenzialmente di alta gamma dell'area dell'Alta Irpinia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Giugno 2019

Università della Tuscia – dal 20 al 22/06/19 (24 ore) presso Barolo

VIII Corso Appassimento delle uve e qualità dei Vini

Metodiche di appassimento, pratica del governo, sperimentazione, degustazioni

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Marzo 2019

Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri

La mineralità dei vini

Stato dell'arte, Composizione chimica e percezione della mineralità

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Maggio 2019 – Settembre 2019

CREA VE/ARSIAL (32 ore)

Corso teorico-pratico di

Ampelografia

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Marzo 2019

Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri

Utilizzo in Sicurezza di Gas Compressi e Criogenici

Caratteristiche chimico-fisiche dei gas, misure preventive, modalità per l'uso in sicurezza

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Novembre 2018

Corso di formazione di 4 ore presso Gruppo Maurizi

Etichettatura alimentare: indicazioni e sanzioni per le aziende

Etichettatura alimentare

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Maggio 2018

Corso di formazione di 4 ore presso CNA Roma

Sicurezza e igiene degli alimenti allarme rosso per le imprese agroalimentari

Sicurezza alimentare

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Maggio 2018

Corso di formazione di 4 ore presso ARSIAL

La legislazione comunitario e nazionale: etichettatura dei prodotti vitivinicoli

Etichettatura dei vini

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione

Aprile 2018

Corso di formazione di 4 ore presso ICE ITA di Roma

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Seminario e-commerce e internazionalizzazione La sfida dell'export digitale Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Settembre 2017 Corso di formazione di 4 ore presso CREA di Velletri Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve - modulo metodica applicata Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Luglio 2017 Corso di formazione di 4 ore presso ICE – ITA di Roma Vino Bio Day – Ruolo e opportunità del vino bio Made in Italy sui mercati esteri Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Marzo 2017 Corso di formazione di 20 ore presso ARSIAL Team Building (Pianificazione, programmazione, coinvolgimento) Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità • Qualifica conseguita | <p>Dicembre 2016 Corso di formazione di 5 ore presso ARSIAL Dematerializzazione dei registri vitivinicoli Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità • Qualifica conseguita | <p>Novembre 2016- Dicembre 2016 Corso di formazione di 25 ore presso ARSIAL Modelli di comportamento Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità • Qualifica conseguita | <p>Ottobre 2016 Corso di formazione di 44 ore presso E-Soci Microsoft Office 2013 Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità • Qualifica conseguita | <p>Luglio 2016 Corso di formazione di 28 ore presso E-Soci Posta elettronica e siti web – nozioni di base Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità • Qualifica conseguita | <p>Giugno 2016 Corso di formazione di 8 ore presso Certiquality La certificazione Globalgap versione 5 Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Luglio 2012 Corso di formazione presso Assessorato Ambiente – Regione Lazio “Le Certificazioni Forestali FSC e PEFC e la catena di custodia. Il nuovo regolamento UE 995/2010” per complessive 30 ore Superamento esame finale – qualifica</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Principali materie / abilità | <p>Novembre 2012 Corso di formazione presso Assessorato Ambiente – Regione Lazio “La Certificazione della catena di custodia secondo lo schema FSC per complessive 30 ore</p> |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> professionali oggetto dello studio <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita | <p>Superamento esame finale – qualifica</p> <p>Marzo 2010</p> <p>Corso di formazione presso ARSIAL</p> <p>“Modulo qualificato Cepas – Corso per auditor/responsabili gruppo di audit di Sistemi di Gestione per la qualità – ISO 9001, ISO/IEC serie 17000 per complessive 40 ore</p> <p>Superamento esame finale – qualifica</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Febbraio - Marzo 2010</p> <p>Corso di formazione presso ARSIAL</p> <p>“Vigilanza in materia di produzione regolamentata. La normativa di settore e quella tecnico-amministrativa correlata” per complessive 40 ore</p> <p>Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>Febbraio 2010</p> <p>Corso di formazione presso ARSIAL</p> <p>“L’accreditamento degli Organismi di Ispezione” per complessive 16 ore</p> <p>Attestato di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>5 marzo 2009-16aprile 2009</p> <p>Corso di formazione presso ARSIAL</p> <p>“Tecnici addetti all’attività di classificazione degli agriturismi” per complessive 40 ore</p> <p>Attestazione di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>2007-2009</p> <p>UMAO</p> <p>“Degustazione guidata di olio” presso la sede UMAO</p> <p>Attestazione di partecipazione</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>2008</p> <p>DNV</p> <p>“Gestione della sicurezza alimentare: il nuovo protocollo GlobalGAP (IFA)”</p> <p>Attestazione di Frequenza</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>2007</p> <p>Regione Lazio</p> <p>Iscrizione alla sezione regionale dell’elenco assaggiatori olio – Det. C1929 del 06/08/07 (pubblicazione BURL)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita | <p>2005</p> <p>UMAO</p> <p>Corso per assaggiatori di olio</p> <p>Superamento esame finale - Assaggiatore di olio</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>2002 - 2018</p> <p>Ordine degli agronomi e forestali della provincia di Frosinone (n. 87)</p> <p>Abilitazione per l’esercizio della professione di Dottore Agronomo ed iscrizione all’Albo del Dottori Agronomi e Forestali di Frosinone</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) | <p>2018</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Nome e tipo di istituto di istruzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | <p>Ordine degli agronomi e forestali della provincia di Roma (n. 1930)</p> <p>Abilitazione per l'esercizio della professione di Dottore Agronomo ed iscrizione all'Albo del Dottori Agronomi e Forestali di Roma</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>2001</p> <p>Diploma di laurea in Scienze Agrarie - Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Corso di Laurea in Scienze Agrarie</p> <p>Tesi: "Valutazione degli effetti di differenti modalità di gestione di tappeto erboso di Festuca Arundinacea</p> <p>109/110</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione <ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) | <p>1993</p> <p>Liceo Scientifico G Sulpicio</p> <p>Diploma di Liceo scientifico</p> <p>46/60</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> |
| <p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI DIMOSTRATE DALLA NUMEROSE PARTECIPAZIONI A CONVEGNI E MANIFESTAZIONI</p> | <p>Spiccate capacità relazionali dimostrate e arricchite dalle numerose esperienze come relatore nei vari convegni e manifestazioni nazionali e internazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Novembre 2019 – Istituto "Pacifici e De Magistris" di Sezze – relatore convegno "Il recupero dei vitigni autoctoni" - Ottobre 2019 – Sala Innocenzo III – Rocca dei Papi – Montefiascone – convegno Il Vino incontra il peperoncino – relatore "La vitivivicultura del Lazio: identità locale" - Luglio 2019 – Villa Tuscolana Frascati – relatore convegno "Alla ricerca di un clone: gli autonomi sconosciuti" - Aprile 2019 – Sala Regia Comune di Viterbo – relatore convegno "Il Futuro enologico del Lazio – sperimentazione ARSIAL/DIBAF" - Febbraio 2019 – Aisfor – Docenza di 6 ore nel modulo "Produzioni agroalimentari di qualità" – Latina - Gennaio 2019 – Aisfor – Docenza di 6 ore nel modulo 8 "Lavorazioni lattiero caseari" – Anguillara; - Novembre 2018 - Università Roma Tre – Docente al corso "Professione Enogastronomo I": L'esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità; - Ottobre 2018 – Ponza – relatore "La nuova biodiversità: specie autoctone e specie di altri mari" – Eaa 2018; - Ottobre 2018 – Ponza – relatore "Biancolella: Viaggio nel futuro" - Eaa 2018; - Ottobre 2018 - Trasversale srl - Docenza di 6 ore nel modulo 6 "Tecniche di tracciabilità. Certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole" - Sacrofano; - Ottobre 2018 - Trasversale srl - Docenza di 6 ore nel modulo 8 "Tecniche di tracciabilità. Certificazione ed etichettatura delle produzioni agricole" – Riano; - Ottobre 2018 – Teatro Magliano Sabina – relatore "Salsiccia di fegato di Magliano Sabina"; - Maggio 2018 – Lion Club Roma Phanteon – relatore "Valorizzazione della filiera viti-vinicola del Lazio – Istituto alberghiero "Amerigo Vespucci - Roma - Gennaio 2018 – CCIAA di Rieti– Docente Seminario Internazionalizzazione agroalimentare di LazioInnova "Certificazione ed Etichettatura" - Novembre 2017 – CCIAA di Latina– Docente Seminario Internazionalizzazione agroalimentare di LazioInnova "Certificazione ed Etichettatura" |

- Ottobre 2017 – Università Roma Tre – Docente al corso “Professione Enogastronomo I”:
L’esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità
- Settembre 2017 – Ponza – relatore convegno “**La Biancolella di Ponza – tra viticoltura eroica e mercato**”
- Giugno 2017 – CCIAA di Viterbo– relatore convegno “**La filiera olivoleica della Regione Lazio: aspetti dell’etichettatura**”
- Maggio 2017 - ITAS Garibaldi di Roma – Docente convegno “**Valorizzazione della filiera vitivinicola del Lazio**”
- Marzo 2017 – Università Roma Tre – Docente al corso “Professione Enogastronomo II”:
L’etichettatura agroalimentare: aspetti generali e focus etichette
- Novembre 2016 – Università Roma Tre – Docente al corso “Professione Enogastronomo I”:
L’esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità
- Aprile 2016 – ASL di Rieti – Docente al seminario “**Il controllo dell’etichettatura degli alimenti alla luce della nuova normativa comunitaria Reg UE 1169/2011 relativo alla fornitura delle informazioni al consumatore**”
- Febbraio 2016 – CCIAA di Rieti – Docente al seminario “**Etichettatura degli alimenti**”
- Gennaio 2016 – Università Roma Tre – Docente al corso “Professione Enogastronomo I”:
L’esperienza ARSIAL sulle produzioni agroalimentari di qualità
- Dicembre 2015 – Università della Tuscia – Docente lezione al corso di Economia Agraria
“Qualità agroalimentare: DOP/IGP/PTA del Lazio”
- Settembre 2015 – Ordine Agronomi Frosinone – Relatore convegno “**I Vitigni autoctoni e vini di qualità della provincia di Frosinone: lo stato dell’arte**”
- Luglio 2015 – Civitella d’Agliano – Relatore convegno “**I vini di qualità del Lazio: lo stato dell’arte**”
- Giugno 2015 – CNA Roma – Docenza seminario “**L’Etichettatura dei prodotti agroalimentari: il Regolamento UE 1169/2011**”
- Novembre 2014 – Frosinone Aspol - Docente al Corso di Assaggiatori Olio “**L’olio e la normativa di qualità Dop/Igp, etichettatura, finanziamenti**”
- Novembre 2014 – Roma Aisfor - Docente al Corso Giovani Imprenditori “**Qualità agroalimentare**
- Ottobre 2014 – CCIAA di Frosinone - Docente al Corso di Assaggiatori Formaggi “**I formaggi Dop/Igp: normativa e potenzialità**”
- Ottobre 2008 – Torino “Salone del Gusto” – **Presentazione dei prodotti agroalimentari a marchio Natura in Campo;**
- Maggio 2008 - Cassino – Docente presso Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “**I prodotti tradizionali e tipici della regione Lazio**”
- Aprile 2008 – Vinitaly 2008 – Relatore Tavola rotonda “**L’Agricoltura Sociale nel vino**”
- Aprile 2007 – Vinitaly 2007 – Relatore Tavola rotonda “**Controlli di Filiera obbligatori e DOC regionali senza consorzio**”
- Novembre 2006 – Castel Madama – Relatore: **Dop Terre Tiburtine: stato dell’arte**
- Aprile 2005 – Vinitaly Verona – Relatore sul tema “**La riscoperta dei vitigni autoctoni della Regione Lazio**”
- Agosto 2004 – Esperia - Relatore al 1° convegno sui **Marchi di qualità dei Monti Aurunci**
- Luglio 2004 – Monte San Biagio - **Presentazione del disciplinare di produzione DOC del vino “Moscatò di Terracina”**
- Aprile 2004 New York - Relatore al convegno “**Landscape, agrobiodiversity and traditional products of Latium**” dal tema “**Typical and traditional products of the lazio region: the ecotype-territory-culture pyramid**”

CAPACITÀ E COMPETENZE
 RELAZIONI ANCHE DIMOSTRATE
 DALLE NUMEROSE PUBBLICAZIONI

Spiccate capacità relazionali dimostrate e arricchite dalle **numerose pubblicazioni:**

- 2021 – Food Chemistry - **Management of high-quality dehydrated grape in vinification to produce dry red wines**” - F. Mencarelli, C. D’Onofrio, S. Bucci, S. Baccelloni, R. Cini, G. Pica, A. Bellincontro
- Giugno 2019 – L’Informatore Agrario – Vite&Vino - **Superfici stabili per il vigneto Italia** - Carbone A., Quici L., Pica G
- Aprile 2019 – **Lazio patrimonio agroalimentare tra Biodiversità e Tradizione** – ARSIAL - G. Pica, M. Catta, C. Di Giovannantonio, G. Casadei,

- Febbraio 2019 - Wine Economics and Policy - **The age dynamics of vineyards: past trends affecting the future** - Carbone A., Quici L., Pica G.
- Giugno 2018 – **“C’è qualcosa di nuovo oggi nel vino laziale, anzi d’antico”** - Agriregionieuropa anno 14 n°53 - G. Pica, A. Carbone, L. Quinci
- Gennaio 2018 – **“Formaggi tradizionali con lavorazione a latte crudo”** – Origine – L’Informatore Agrario – C. Di Giovannantonio, M. Catta, G. Pica
- Settembre 2017 - **Formaggi e prodotti lattiero caseari tipici e tradizionali del Lazio** - G. Pica, M. Catta, C. Di Giovannantonio;
- Luglio 2017 – **Australian Journal of Grape and Wine Research - The age dynamics of vineyards: past trends affecting the future** – G. Pica, A. Carbone, L. Quinci
- Giugno 2017 – **Frutti dimenticati e Biodiversità recuperata: il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Lazio e Abruzzo - Il paesaggio del vigneto** - G. Pica, C. Casadei
- Aprile 2016 – **Le eccellenze agroalimentari del Lazio** – ARSIAL - - G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli, G. Casadei, S. De Angelis
- Dicembre 2015 – **Guida tecnico-normativa sull’etichettatura e l’internazionalizzazione delle produzioni olivicole della Regione Lazio** – ARSIAL – G. Pica, M. Catta
- Novembre 2015 – **Le eccellenze agroalimentari del Lazio** – ARSIAL - - G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli, G. Casadei, S. De Angelis, L. Monti
- Maggio 2012 - **Descrizione ampelografica e caratterizzazione viticola ed enologica del vitigno Cesenese nero ai fini dell’iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.** Archivio ARSIAL - G. Casadei, G. Pica
- Dicembre 2011 – **Guida ai prodotti tipici e tradizionali del Lazio** – ARSIAL – G.Pica, M. Catta, A. Petruzzelli, P.Cirioni, G. Casadei, S. De Angelis, M. Brancaleone, L. Monti
- Novembre 2011 - **Redazione del fascicolo tecnico, previsto dal REG. CE 479/08, per ogni singola DOCG (n°3), DOC (n° 27) e IGT (n°6) della regione Lazio.** Archivio ARSIAL - G. Casadei, G. Pica
- Maggio 2011 – **Il vigneto Lazio: stato dell’arte e prospettive future. Studio per l’assegnazione dei diritti di impianto della Riserva Regionale** – G.Casadei, G Pica
- Da Novembre 2006 – Dicembre 2009 – **Rivista Caseus** – Tecnico redattore per le schede sui prodotti lattiero-caseari della Regione Lazio (**Marzolina, Pecorino Cenerino, Gran cacio di Morolo, Pecorino ciociaro, Pecorino di Picinisco, Ricotta secca**) – G.Pica, MC. Caponi
- Aprile 2009 – **“I prodotti del Lazio – filiera vitivinicola”** – G Pica, M Catta, P Cirioni, A. Petruzzelli, G Casadei
- Aprile 2009 – **“Descrizione ampelografica dei vitigni Nerone e Nostrano ai fini dell’iscrizione al Registro Regionale (L.R. 15/2000)”** G. Pica, C. Casadei
- Aprile 2009 - **Norme e incentivi per l’agricoltura biologica** – Come produrre, preparare e trasformare rispettando la natura (2009). Testi a cura di AIAB e Miria Catta – con la collaborazione di Valerio Aloï, Lucilla De Rubeis, Giovanni Pica;
- Dicembre 2008 – Natura in Campo **“La vendita diretta dei prodotti agricoli. Come realizzare una filiera aprendo un punto vendita aziendale”** – G. Pica, M. Catta, V. Aloï
- Dicembre 2008 – **“La selezione clonale della vite del Lazio: il ruolo passato, presente e futuro di Arsiat”,** atti del convegno progetto pral 2003/22 “Azioni di ricerca finalizzate alla definizione di linee guida, criteri e metodologie capaci di favorire lo sviluppo del comparto vivaistico-viticolo laziale per l’ottenimento di materiale di base certificato a sostegno del comparto vitienologico laziale di qualità. G. Pica, C. Casadei, D. Ercolani, L. Monti, F. Falsetti, C. Piccioni.
- Ottobre 2008 – Natura in Campo **“Atlante dei prodotti tipici e tradizionali dei Parchi del Lazio - schede prodotto”** M.Catta, I.Egidi, S. Grasso, L. Margaritelli, G. Pica.
- Marzo 2008 – L’Assaggiatore (periodico ONAV) – **Vitigni autoctoni del Lazio: recupero e valorizzazione** – G. Casadei, A. Costacurta, S. Moretti, G. Pica
- Marzo 2008 – **Proposte per una filiera vitivinicola di qualità nel Lazio** - A Carbone, G. Dono, M. Esti, S. Marongiu, E. Pasquini, C. Perone Pacifico, M. Romanelli, N. Severini, G. Subioli, G. Casadei, G. Pica
- Aprile 2008 – Atti dell’VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità – **Valorizzazione degli oli tipici e monovarietalì del Lazio** – M. Catta, G. Pica, A. Petruzzelli, S. Di Ferdinando, P. Cirioni, S. De Angelis - Lecce 2008
- Aprile 2008 – Atti dell’VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità – **Recupero e Valorizzazione dei vitigni autoctoni del Lazio** – A. Costacurta, G. Pica, G. Casadei, S. Moretti (Lecce 2008)
- Dicembre 2007 – Atti del Convegno Pral 2003/22 **“La selezione clonale nel Lazio: il ruolo**

passato, presente e futuro di ARSIAL – G. Casadei, G. Pica, D. Ercolani, F. Falsetti, L. Monti (Velletri 2007)

- Dicembre 2007 - **Descrizione ampelografica e caratterizzazione viticola ed enologica dei vitigni Capolongo, Lecinaro, Maturano e Pampanaro ai fini dell'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite.** Archivio ARSIAL – G. Casadei, G. Pica

- Ottobre 2007 – **Guida degli oli della Regione Lazio.** - G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli

- Maggio 2007 – **Guida Gambero Rosso Lazio – La guida per il turista curioso e goloso**. - G. Pica, M. Catta, A. Petruzzelli

- Aprile 2007 – Vinitaly 2007 – Presentazione Poster **“Iscrizione dei vitigni autoctoni al Registro Nazionale delle uva da vino** – G. Pica, G. Casadei, S. Moretti, A. Costacurta

- Gennaio 2007 - M. Catta, G. Pica – **Progetto comunitario “Spesa Facile”** nell'ambito delle azioni di informazione sulla PAC – ARSIAL

- Dicembre 2006 – **Le Denominazioni di origine della Regione Lazio: stato dell'arte e prospettive future. Il ruolo di Arsial** – G.Pica, G. Casadei, F. Comandini

- Gennaio 2006 – **Le Denominazioni di origine della Regione Lazio: stato dell'arte e prospettive future. Studio per la ripartizione a livello regionale dei diritti di impianto della riserva regionale** - G.Pica, G. Casadei, F. Comandini, S. Di Ferdinando.

- Settembre 2005 Speciale Lazio Informazione sui **Prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio** – Schede prodotto

- Febbraio 2005 - Lazio Informazione n. 31 – **“Ricotta Romana Dop, approvato il piano di controllo”**

- Ottobre 2004 – L'olivicoltura del Lazio: la qualità dell'olio e la sua valorizzazione – G.Pica

- Aprile 2004 Cd – **“Landscape, agrobiodiversity and traditional products of Latium”** – Presentazione nella manifestazione “Rome behind” svolta a New York

- Dicembre 2003 Lazio Informazione n.24 – **“Il pizzutello di Tivoli verso la DOP”**

- Dicembre 2003 Regione Lazio - Atti del convegno **“I prodotti tradizionali del Lazio”**

- Ottobre 2001 Cd – **Banca dati dei prodotti tipici e tradizionali agroalimentari della provincia di Roma**

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.

Approfondita conoscenza dei sistemi di certificazione/tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari.

Significativa la capacità di coordinare progetti come dimostrano le esperienze di coordinamento di aziende e amministrazioni per l'ottenimento dei **riconoscimenti europei DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT**

Nominato componente del **“Nucleo di Vigilanza e controllo Arsial”** - Espletamento attività di vigilanza e controllo sul rispetto delle prescrizioni dettate rispettivamente dalla L.R. 21/98 “Norme in materia di agricoltura biologica” e dalla L.R. 6 novembre 2006 n. 15 “Disposizioni urgenti in materia di organismi geneticamente modificati”;

Nominato **responsabile del progetto “Individuazione di un modello operativo per la tracciabilità nella produzione e distribuzione di ortofrutta e sue applicazione nel sistema delle piattaforme agroalimentari della Regione Lazio”**, presentato e finanziato dal MiPAAF

Nominato **membro del comitato tecnico del Marchio Collettivo “Colossella – Il Lazio garantisce la qualità del latte” (Delibera 154 del 02/04/09)**

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

pacchetto office

internet

programmi gis – cartha for window, arc view, geomedia

PATENTE O PATENTI

B

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del DLgs 196/2003 del GDPR Reg UE 2016/679 e s.m.i.

Si dichiara che ai sensi dell'art 76 del DPR 445/2000 le informazioni fornite nel presente documento rispondono a verità.

Roma, li 26/04/2021