

# Curriculum Vitae Europass

## Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) ANTONIO VOLANI

Indirizzo(i)

Telefono Ufficio(i)

Fax Ufficio

E-mail

Cittadinanza

Data e luogo di nascita

Sesso

## Occupazione desiderata/Settore professionale

## Esperienza professionale

Date Da aprile 2015

Lavoro o posizione ricoperti Capo ufficio

Principali attività e responsabilità

Principali attività svolte:

- Detiene il catasto olivicolo e il controllo dei fascicoli aziendali;
- Gestisce il Sistema informatico Agea (SIAN);
- Segue la certificazione per la produzione olivicola e la trasformazione olearia;
- Divulga presso gli associati gli aggiornamenti legislativi;
- Mantiene i rapporti con gli enti certificatori;
- Sostituisce durante i periodi di ferie ed assenza il responsabile ufficio studi e programmi.

Altre attività da svolgere:

- Programmazione tecnico-amministrativa e realizzazione dell'attività ordinaria dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli;
- Attività programmi comunitari miglioramento produzioni oleicole;
- Coordinamento attività di assistenza tecnica e consulenza per gli operatori olivicoli;
- Collaborazioni con i Consorzi di Tutela dell'olio extra vergine di oliva;
- Consulenza tecnica nelle procedure previste per la certificazione dell'olio extravergine di oliva;
- Attività promozionali dell'olivicultura;
- Organizzazione eventi e convegni;
- Organizzazione corsi per aspiranti assaggiatori olio d'oliva;
- Organizzazioni corso di aggiornamento in olivicultura.
- Attività di analisi dell'olio extra vergine di oliva attraverso strumentazione di laboratorio XDS Rapid Liquid Analyzer
- Assistenza tecnica alle aziende olivicole dell'area interessata.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

A.I.P.O., Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona

Tipo di attività o settore

Associazione

Date	Da maggio 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Capo ufficio
Principali attività e responsabilità	Principali attività svolte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• certificazione per la produzione olivicola e la trasformazione olearia;</li> <li>• divulgazione presso gli associati degli aggiornamenti legislativi;</li> <li>• Mantenimento dei rapporti con gli enti certificatori;</li> <li>• Programmazione tecnico-amministrativa e realizzazione dell'attività ordinaria dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli;</li> <li>• Attività programmi comunitari miglioramento produzioni oleicole;</li> <li>• Coordinamento attività di assistenza tecnica e consulenza per gli operatori olivicoli;</li> <li>• Collaborazioni con i Consorzi di Tutela dell'olio extra vergine di oliva Garda DOP Veneto DOP;</li> <li>• Consulenza tecnica nelle procedure previste per la certificazione dell'olio extravergine di oliva Garda dop e Veneto dop;</li> <li>• Attività promozionali dell'olivicultura;</li> <li>• Organizzazione eventi e convegni;</li> <li>• Organizzazioni corso di aggiornamento in olivicultura.</li> <li>• Attività di analisi dell'olio extra vergine di oliva attraverso strumentazione di laboratorio XDS Rapid Liquid Analyzer</li> <li>• Assistenza tecnica alle aziende olivicole dell'area interessata.</li> </ul>

Nome e indirizzo del datore di lavoro	A.I.P.O. O.P. soc. coop. Arl, Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona
Tipo di attività o settore	Cooperativa agricola

## Esperienza professionale

Date	Da gennaio 2007
Lavoro o posizione ricoperti	Agente Vigilatore con qualifica di Agente di Pubblica Sicurezza
Principali attività e responsabilità	Principali attività svolte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che le produzioni tutelate per le quali siano completata l'attività di certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato rispondano ai requisiti previsti dal disciplinare; nel caso in cui non sussistano tali requisiti, l'attività ispettiva può essere estesa anche alle fasi di produzione della materia prima, trasformazione e confezionamento;</li> <li>• Vigilare sui prodotti simili che, con false indicazioni sull'origine, la specie, la natura e le qualità specifiche dei prodotti medesimi, possano ingenerare confusione nei consumatori e recare danno alle produzioni DOP e IGP nazionali;</li> <li>• Verificare la rispondenza tra la quantità dei prodotti tutelati sottoposti al controllo delle autorità pubbliche e degli organismi privati, all'uopo incaricati e quella immessa sul mercato.</li> </ul>

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Consorzio di tutela dell'olio Veneto DOP, Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona
Tipo di attività o settore	Consorzio

## Esperienza professionale

Date	Da luglio 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Agente Vigilatore con qualifica di Agente di Pubblica Sicurezza

Principali attività e responsabilità	<p>Principali attività svolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che le produzioni tutelate per le quali siano completata l'attività di certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato rispondano ai requisiti previsti dal disciplinare; nel caso in cui non sussistano tali requisiti, l'attività ispettiva può essere estesa anche alle fasi di produzione della materia prima, trasformazione e confezionamento;</li> <li>• Vigilare sui prodotti similari che, con false indicazioni sull'origine, la specie, la natura e le qualità specifiche dei prodotti medesimi, possano ingenerare confusione nei consumatori e recare danno alle produzioni DOP e IGP nazionali;</li> <li>• Verificare la rispondenza tra la quantità dei prodotti tutelati sottoposti al controllo delle autorità pubbliche e degli organismi privati, all'uopo incaricati e quella immessa sul mercato.</li> </ul>
Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	<p>Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico, Piazza Vittorio Emanuele II, 3 – Montagnana (PD) Consorzio</p>
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	da febbraio 1997 a aprile 2006
Lavoro o posizione ricoperti	Capo ufficio
Principali attività e responsabilità	<p>Principali attività svolte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• certificazione per la produzione olivicola e la trasformazione olearia;</li> <li>• divulgazione presso gli associati degli aggiornamenti legislativi;</li> <li>• Mantenimento dei rapporti con gli enti certificatori;</li> <li>• Programmazione tecnico-amministrativa e realizzazione dell'attività ordinaria dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli;</li> <li>• Attività programmi comunitari miglioramento produzioni oleicole;</li> <li>• Coordinamento attività di assistenza tecnica e consulenza per gli operatori olivicoli;</li> <li>• Collaborazioni con i Consorzi di Tutela dell'olio extra vergine di oliva Garda DOP Veneto DOP;</li> <li>• Consulenza tecnica nelle procedure previste per la certificazione dell'olio extravergine di oliva Garda dop e Veneto dop;</li> <li>• Attività promozionali dell'olivicultura;</li> <li>• Organizzazione eventi e convegni;</li> <li>• Organizzazioni corso di aggiornamento in olivicultura.</li> <li>• Attività di analisi dell'olio extra vergine di oliva attraverso strumentazione di laboratorio XDS Rapid Liquid Analyzer</li> <li>• Assistenza tecnica alle aziende olivicole dell'area interessata;</li> </ul>
Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	<p>AIPO - Associazione Interregionale Produttori Olivicola – Viale del Lavoro 52, 37135 – Verona (VR) Associazione di produttori</p>
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	da luglio 1995 a settembre 1995
Lavoro o posizione ricoperti	coordinatore del personale impiegato
Principali attività e responsabilità	coordinamento del personale impiegato nei mercati ortofrutticoli di Sommacampagna/Sona, Bussolengo/Pescantina, Villafranca di Verona e Valeggio sul Mincio, ricezione della merce, ammassi della frutta AIMA.
Nome e indirizzo del datore di lavoro Tipo di attività o settore	<p>APO IV ZONA Associazione produttori</p>
<b>Esperienza professionale</b>	
Date	da maggio 1995 ad giugno 1995
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile linea produzione
Principali attività e responsabilità	responsabile della linea di produzione e sterilizzazione della purea di frutta.

Nome e indirizzo del datore di lavoro HERO Spa, Via Leoni, 4 - 37121 Verona (VR)  
 Tipo di attività o settore Industria agro-alimentare

**Esperienza professionale**

Date da febbraio 1995 a maggio 1995

Lavoro o posizione ricoperti Coordinatore  
 Principali attività e responsabilità Coordinamento del personale che gestiva un servizio per conto della ditta SCAR Spa.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Cooperativa sociale Prestatori d'Opera, via P. Vassanelli, 11 – 37012 Bussolengo (VR)  
[beta@allcoop.it](mailto:beta@allcoop.it)

Tipo di attività o settore Cooperativa sociale

**Istruzione e formazione**

Date conseguito nell'anno 1993

Titolo della qualifica rilasciata Diploma di agrotecnico  
 Principali tematiche/competenze professionali possedute  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura di Villafranca di Verona.  
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale *Votazione 60/60*

**Istruzione e formazione**

Date Anno 2004

Titolo della qualifica rilasciata Assaggiatore di olio di oliva  
 Principali tematiche/competenze professionali possedute  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione IAL Veneto  
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale *Iscritto con Decreto 20 del 31/01/2007 "All" articolazione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini" in qualità di assaggiatore*

**Istruzione e formazione**

Date Anno 2004

Titolo della qualifica rilasciata Valutatore Global GAP (EUREPGAP)  
 Principali tematiche/competenze professionali possedute  
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione CSQA Certificazioni Srl - Thiene  
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale *Il GlobalG.A.P. definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice, G.A.P.) relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della best practice (migliore tecnica) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.*

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua(e) **Precisare madrelingua(e) ITALIANA**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

*Livello europeo (\*)*

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	

<b>Inglese</b>	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello Elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare
<b>Francese</b>	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello Elementare	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali	Ottima predisposizione a lavorare in team. Mi adeguo velocemente a nuovi spazi. Una volta inserito in nuove realtà mi propongo sempre alla direzione per attuare miglioramenti funzionali all'interno dell'azienda per migliorare la produttività generale
Capacità e competenze organizzative	Avendo sempre lavorato in uffici aziendali ho acquisito una chiara visione delle relazioni esistenti tra i vari settori produttivi. Con questa comprensione diventa semplice porre rimedio a barriere, rallentamenti o problematiche aziendali. Istituzione di un sistema di statistica di produzione, con assegnazione di azioni da applicare per migliorare il proprio stato lavorativo al fine di migliorare le proprie statistiche.
Capacità e competenze tecniche	Contabilità amministrativa generale. Gestione aziendale e istituzione sistema amministrativo per incrementare la produzione nei vari settori produttivi.
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza dell'ambiente Windows XP – Vista – Win 7, dei pacchetti applicativi Word 6, Word 7 ecc. Ottima conoscenza di Excel per Windows, del sistema operativo DOS e dei pacchetti applicativi Word 5 e di Internet. Utilizzo del sistema informatico geografico (GIS) per il settore olivicolo
Capacità e competenze artistiche	-
Altre capacità e competenze	Già esposto in precedenza.
Patente	Patente B

## Ulteriori informazioni

## Esperienze professionali

Con particolare riferimento al settore dell'olio è stato organizzatore e componente di giuria nei più importanti e famosi concorsi sull'olio extra vergine d'oliva come, ad esempio, Sirena d'Oro di Sorrento, Concorso Sol d'oro di Verona, Concorso oleario AIPO d'Argento di Verona, Premio Verga a Cotronei, Palio dell'olio extra vergine di oliva Veneto DOP, Concorso oleario del Garda DOP.

E' stato docente esterno presso molti corsi di aggiornamento del settore olivicolo organizzati da enti di formazioni regionali quali Impresa Verde di Verona - Regione del Veneto, ANAPIA - Regione del Veneto, CIPAT - Regione del Veneto, CISITA di Parma - Regione Lombardia, IAL - Lombardia, IAL - Veneto, Fondazione Edmund Mach - Provincia Autonoma di Trento.

E' stato docente a numerosi corsi di formazione e aggiornamento del settore olivicolo e agroalimentare per pubbliche amministrazioni e organi di polizia giudiziaria quali: NAC - Nucleo Antifrodi Carabinieri di Parma, Comando Provinciale Carabinieri di Verona, ICQRF - Ispettorato Centrale Qualità e Repressione delle Frodi di Conegliano Veneto, Servizi Veterinari della Provincia di Verona.

E' stato docente a corsi di formazione presso l'Università San Raffaele di Milano in corsi di filosofia del gusto e del cibo.

Ha partecipato come relatore in numerosi convegni internazionali a carattere scientifico nel settore agroalimentare e in particolare nel settore dell'olio di oliva.

In particolare le docenze riguardano attività di difesa fitosanitaria su culture arboree ed erbacee.

Ha collaborato oltre che con diversi quotidiani locali, con il mensile "Il Coltivatore Veronese" scrivendo articoli in merito al settore olivicolo e oleario del Nord est d'Italia.

Collabora dal 2013 con la rivista "Vita in Campagna" edita dal L'informatore Agrario dove realizza articoli sul settore olivicolo e oleario.

In generale, nell'ambito della sua decennale esperienza nell'ambito della formazione, è stato più volte docente e tutor in corsi di formazione e master, partecipando tra l'altro a vari seminari di aggiornamento inerenti la trattazione dell'attività didattica e di comunicazione. Ha più volte condotto, nell'ambito di manifestazioni internazionali, nazionali e regionali, riguardanti la valorizzazione dei prodotti tipici, degustazioni guidate su: oli, salumi e formaggi.

Ha collaborato e/o collabora con il Servizio Fitosanitario Regionale, con I.R.I.P.A. Veneto, con il Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di oliva Veneto DOP, con l'Istituto di Valorizzazione dell'olio di oliva e Agroalimentare, con il Consorzio Olivicolo Italiano UNAPROL soc. coop., con la Federazione Coltivatori Diretti, con FederDOP olio, per lo svolgimento di incontri tecnici con produttori olivicoli sui vari temi dell'olivicultura e con particolare riferimento agli aspetti riguardanti l'ottenimento di prodotti di qualità, tecniche di assaggio, aspetti agronomici, ed esempi pratici in campo di potatura.

E' stato invitato a tenere relazioni tecnico scientifiche su aspetti tecnico-agronomici inerenti l'olivicultura, sulle tecniche di lavorazione delle olive, sulla qualità organolettica ed analitica dell'olio extra vergine di oliva e olio D.O.P., nonché, su aspetti riguardanti la normativa D.O.P. Reg. CE 1151/2012; la normativa sui prodotti da Agricoltura Biologico Reg. CE 834/2007, in vari convegni sia nazionali che internazionali dal 2000 ad oggi.

Fa parte del panel professionale dell'AIPO riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali con D.D. 20.06.2011 in qualità di assaggiatore di olio vergine ed extra vergine di oliva.

E' incaricato dal Consorzio di tutela dell'olio Veneto DOP e dal Consorzio di tutela del Prosciutto Veneto Berico alla vigilanza delle produzioni a marchio DOP come Agente Vigilatore con qualifica di Agente di Pubblica Sicurezza.

## Ulteriori informazioni

## Pubblicazioni:

1. Volani et. A.A. "**Olio di oliva Garda - Veneto: caratterizzazione sensoriale degli oli veneti**" - AIPO, 2001 ed. Goldentime
2. Volani et. A.A. "**Extra vergini d'Eccelesenza. La forza attrattiva della Qualità**" - AIPO, 2005 ed Goldentime
3. Volani et. A.A. "**Manuale dell'olivicoltore delle tre Venezie**" - AIPO, 2006 ed. Goldentime
4. Volani et. A.A. "**Manuale del frantoiano delle tre Venezie**" - AIPO, 2007 ed. Goldentime
5. Volani et. A.A. "**Qualità organolettica e salutistiche dell'olio d'oliva**" - AIPO, 2009 ed. AIPO
6. Volani et. A.A. "**Schede fitosanitarie dell'olivo 2010**" - AIPO, 2010 ed. AIPO
7. Volani et. A.A. "**Quaderno olivicolo e oleario**" - AIPO, 2013 ed. A Comunicazioni
8. Comitato scientifico "**Olio di oliva e sua composizione - Triveneto oleario**" - AIPO. 2015 ed. Phare edizioni
9. Volani et. A.A. "**Destino che s'incontrino: l'olio extra vergine di oliva Veneto DOP incontra il consumatore**" Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva Veneto DOP. 2017 ed.

## Allegati

Nessuno

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali (facoltativo)".

**Firma**

*Volanti Antonia*

Verona, maggio 2018

**Data**