

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Irma Brizi
 Indirizzo Via Tuscolana, 299 - 00181 Roma
 Telefono 06-7800123 - 3405880966
 Fax 0645498266
 E-mail irma.brizi@fastwebnet.it
 Nazionalità italiana
 Data di nascita 04/12/1968

Curriculum vitae in sintesi	Laurea triennale Dietista, titolare e direzione attività commerciali agro-alimentari, assaggiatore professionista olio evo e birra, capo panel e realizzazione scheda di assaggio nocciola Italiana, coordinatrice di attività standistiche per degustazioni guidate, docenza per corsi di assaggio, collaborazioni tecniche con produttori per il miglioramento qualitativo di prodotti tipici, ideazione di attività culturali e ludiche settore enogastronomia, Presidente associazione di ristoratori e operatori per la ricettività turistica.
------------------------------------	---

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

anno 1992 Laurea triennale Dietista dietologia e dietetica applicata Università La Sapienza – Az.Ospedialiera San Giovanni – Regione Lazio Roma
 anno 1988 Maturità scientifica Roma Istituto Santa Dorotea

anno 2012 Assaggiatore olive da mensa Regione Lazio-Umao- Roma
 anno 2011 Degustatore Professionista di Birra ADB
 anno 2009 Capo Panel assaggio olio EVO (International Extra vergin oliveoil agency)
 anno 2008 Panel Leader internazionale assaggio olio EVO (International Extra vergin oliveoil agency)
 anno 2005 Assaggiatore di vino Regione Lazio- Umao- Roma
 anno 2004 Assaggiatore olio iscritto all'Elenco Nazionale Tecnici Esperti Oli Vergine ed Extravergine di Oliva
 anno 2004 IFTS Master in Elaiotecnica e olivicoltura Roma
 anno 2003 Tecnico esperto di qualità dei prodotti tipici, Provincia di Roma

ESPERIENZA LAVORATIVA

In attesa di docenza (corso nocciola per professionisti- ottobre 2012) al Gambero Rosso Città del Gusto di Napoli.

Capo Panel e curatore del Panel ufficiale nocciola dal 2004 al oggi..

Collabora con Associazione Città della Nocciola per realizzazione eventi nazionali 2011-2013 patrocinati dal Mipaaf

Direttrice responsabile del progetto I love nocciola italiana e Nocciola Day (dicembre 2012- dicembre 2013) per www.cittadellannocciola.it

Direttrice ed ideatrice della Noccioloteca delle Colline Salernitane Sala di assaggio polifunzionale di Giffoni Sei Casali (Sa) dove avvengono meeting mensili di allenamento per assaggiatori di olio e attività di formazione attraverso corsi di assaggio dell'olio, della nocciola, dei prodotti tipici.

Organizzazione Visite guidate nei nocciuleti e negli uliveti per i gruppi e per le scuole primarie e secondarie.

Realizzazione de:

- l'Oliario del Borgo, Mostra permanente di arte e tradizioni contadine & Vetrina dei prodotti tipici



a Giffoni Sei Casali (Sa) progetto sostenuto dal comune dal 2004 al 2011. itinerante.

- Il gioco dei prodotti tipici didattico informativo sensoriale per bambini "I Tipicentini" per la valorizzazione dei prodotti tipici dei Monti Picentini attraverso l'attività ludica informare i più piccoli sui marchi europei igp, dop, biologico, sulla origine dei prodotti e l'etimologia dei nomi dei paesi e delle tipicità.

Curatrice e ideatrice del laboratorio della nocciola varietà italiane a confronto e NoccioliAmo degustazione guidate con filmati e Presentazioni Power point sulla filiera produttiva e la simbologia della nocciola.

Docente corsi di assaggio olio e filiera olio extra vergine d'oliva, assaggio nocciola e filiera corilicola, corso per la salvaguardia della biodiversità "Comunità del cibo della Pera Pericina della rete Slow Food di Terra Madre" Condotta SF dei Picentini.

Redazione della scheda d'assaggio della nocciola essiccata e tostata con la definizione dei profili sensoriali delle principali varietà italiane e realizzazione del panel d'assaggio della nocciola composto da 9/12 assaggiatori esperti nell'ambito del programma regionale Terre Antiche del Nocciolo - Stapa Cepica Salerno.

Perfezionamento della scheda di assaggio nocciola in collaborazione con l' Università della Tuscia (VT), Associazione Nazionale Città della Nocciola, UMAO Roma e Accademia Segetum.

Coordinatrice manifestazioni fiere ed eventi agrolalimentari, con degustazioni guidate (olio extravergine d'oliva e nocciola italiana) dal 2004 al 2011 nelle principali manifestazioni nazionali (Salone del Gusto, Fiera Vallo, Eurochocolate, Showcolate, Oil quality Salerno, Fiera del Crocifisso, Notte Bianca Roma 2005, le nocciole della felicità ANCI Roma, Park Life Legambiente Roma, Fiera di Milano Anci, Parchi in mostra Fiera di Roma e Mostra Oltremare NA ecc.)

Titolare e gestione Enoteca Vineria a Km zero, menù con serate a tema prodotti tipici campani e picentini dal 2008 al 2011

Titolare e gestione di un Pub/birreria a Roma dal 1996 al 2000.

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI MADRELINGUA ALTRE LINGUA • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE PATENTE O PATENTI ULTERIORI INFORMAZIONI	Italiano Inglese buono Buono elementare Ho maturato e affinato capacità relazionali, comunicative, di lavoro in gruppo e di relazione con il pubblico durante la mia formazione (partecipazione a fiere di settore). Sono capace di lavorare in gruppo, di redigere e gestire dei progetti, poichè, durante la mia carriera ho avuto molteplici occasioni per lavorare in gruppo. Ho acquisito capacità logistiche, di organizzazione eventi, di segretariato durante l'esperienza delle Assise Nazionali di Città della Nocciola (dal 2003 al 2011) Predisposizione al lavoro di gruppo Attitudine a lavorare per obiettivi Ottime doti comunicative Buone capacità organizzative Esperienza segreteria organizzazione eventi livello buono pacchetto office – power point livello buono alcuni programmi di grafica e montaggio video Patente tipo b Mi piace molto la ascoltare la musica, cucinare, fare decoupage e visitare musei d'arte
ROMA , 14 MAGGIO 2012	Il sottoscritto dichiara ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000 di possedere i titoli sopra indicati e autorizza al trattamento dei dati personali secondo quanto previsto dal D. Lgs n.196/2003 e ss.modifiche e integrazioni. Irma Brizi 