

CURRICULUM VITAE DI ANGELA CANALE

DATI PERSONALI	
TITOLI DI STUDIO	<p>*1979:diploma di maturità scientifica</p> <p>*luglio 1989:laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università degli studi di Perugia con tesi di laurea sperimentale preparata presso l'Istituto di entomologia con il Prof. Ricciarelli D'Albore dal titolo "Gli insetti impollinatori dell'erba medica"</p> <p>*1990:esame di stato per Agronomi sostenuto con esito positivo</p> <p>*1993:frequenza al "Corso per assaggiatori di olio di oliva (reg.CEE n.2568- 11 luglio 1991) e conseguente iscrizione all'albo nazionale per assaggiatori di olio</p> <p>*A.A. 1996-1997: frequenza al "Corso avanzato in olivicoltura, tecnologia di lavorazione e chimica degli oli di oliva " presso il dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali dell'Università degli Studi di Ancona</p> <p>*2003 (16.20 giugno): partecipazione al corso "Metodi innovativi nell'analisi delle sostanze grasse con particolare riferimento all'olio di oliva ". CNR Montelibretti (Roma)</p> <p>*2008 (21-25 gennaio): frequenza al <i>corso internazionale</i> per CAPO PANEL organizzato da international extravirgin olive oil agency</p> <p>*2008 (14-17 luglio): frequenza al <i>corso ufficiale</i> di formazione di Capo Panel autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali-Div.SACO VII Registro Ufficiale n.0003109- 10/07/08.</p> <p>*2009 (aprile-luglio): frequenza e superamento corso "Office Avanzato" organizzato dalla Provincia di Perugia</p> <p>*2011 (ottobre-novembre): frequenza corso Unaprol "percorso di formazione manageriale per responsabili area vendita e mercato"</p> <p>*Consulente fitosanitario Regione Umbria novembre 2017</p>
ALBO ISCRIZIONE	<p>*Albo dei dottori Agronomi e forestali dal 1990</p> <p>*Albo regionale degli assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini con provvedimento n:716 del 18/02/98</p> <p>*iscritta quale socio Esperto assaggiatore di olio di oliva con incarico di delegato regionale presso l'Associazione OLEA (organizzazione laboratorio esperti assaggiatori- Pesaro) dal 1994</p> <p>*iscritto quale membro effettivo del Panel accreditato COI presso ASSOPROL "Unione Agricoltori di Perugia" dal 2001</p> <p>*iscritto come <i>Capo Panel</i> del Panel accreditato COI presso ASSOPROL – CONFAGRICOLTURA UMBRIA</p> <p>*membro dell'Accademia Nazionale Dell'Olivo e Dell'Olio (Spoleto Aprile 2017)</p>
ESPERIENZE PROFESSIONALI	<p>*Da ottobre 1989 ad agosto 2011 dipendente a tempo indeterminato come agronomo presso l'azienda "Agricola Faena" con mansioni di gestione dell'intero settore olivicolo, dalla conduzione degli impianti (50 ha) alla trasformazione in olio e commercializzazione , del settore del noce sia da frutto</p>

che da legno (35 ha) e di un vivaio specializzato nella produzione di piante di olivo e di noce

- *Da gennaio 2010 dipendente con contratto part-time presso l'azienda "Agricola Faena"
- *Da gennaio 2010 svolgimento di attività di agronomo come libero professionista
- *Da gennaio 2010 collaborazione come libero professionista con Confagricoltura Umbria e Assoprol Umbria
- *viaggio studio in Cile per Conto di Agricola Faena per verificare la possibilità di sviluppo dell'olivicoltura in Cile ospitata da Foundazion Chile (organismo di promozione e divulgazione di tecnologie agricole in Chile) anno 1994
- * docente nel periodo 1990-1995 ai corsi CIFDA per lezioni di olivicoltura
- *docente al corso "Impariamo a degustare l'olio" organizzato in occasione del 2° premio regionale " L'oro dell'Umbria"- Tuoro s.T. novembre 2003 e novembre 2004
- *docente ai master " a scuola di sapori – impariamo a degustare l'olio" organizzati a Bolzano in occasione della fiera Salus 2004 (febbraio)
- *docente al corso "Impariamo a degustare l'olio" organizzato dal GAL presso il comune di Tuoro sul Trasimeno- dicembre 2005
- *Docente al "Corso di qualifica professionale per addetto a potature di specie arboree produttive, protettive e ornamentali" presso l'ITAS di Todi- febbraio-marzo 2005
- *Docente ai corsi di potatura organizzati da ASSOPROL UMBRIA- Confagricoltura Perugia anni 2005-2006-2007-2008-2009-2010-2011-2012-2013,2014 , 2015, 2016,2017
- *Docente al corso di potatura organizzato da April Terni gennaio-febbraio 2012
- *Docente al corso di olivicoltura organizzato da CONFAGRICOLTURA ORVIETO anno 2008
- *Docente ai corsi di potatura dell'olivo organizzati da Confagricoltura Frosinone
- *Docente ai corsi per assaggiatori olio validi per l'iscrizione all'albo regionale organizzati da ASSOPROL UMBRIA- Confagricoltura Perugia anni 2007-2008, 2009, 2010,2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017
- *Docente ai corsi per assaggiatori olio validi per l'iscrizione all'albo regionale organizzati da ASPOL CAMPANIA anni 2007- 2008-2009
- *docente al corso per Frantoiani organizzato da ERAPRA- CONFAGRICOLTURA UMBRIA febbraio 2009
- *Presidente di ASSOPROL soc coop (associazione produttori olivicoli di CONFAGRICOLTURA) da maggio 2005 a giugno 2008.
- *Membro del cda di UNAPROL da maggio 2005 a novembre 2008
- *Capo Panel nel panel ASSOPROLUMBRIA-CONFAGRICOLTURA
- *Capo Panel responsabile del corso per assaggiatori olio organizzato dal Parco Tecnologico e Agroalimentare dell'Umbria – 3° PTA (agosto 2009)
- *Consulente tecnico olivicolo per Confagricoltura Perugia (anno 2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017)
- *Consulente Consorzio Agrario Provinciale Perugia per il settore olio (2010-2011-2012).
- *Docente n° 3 corsi di assaggio olio extravergine di oliva svolti in India nelle città di Mumbai, Channai e Delhi presso Istituti alberghieri (novembre 2010)

	<p>*Docente in un corso di formazione per produttori olivicoli della Valle del Huasco della regione di Atacama (CILE) organizzato da CODESSER su incarico del Governo Cileno maggio 2011, partecipazione a programma miglioramento qualità su incarico del Governo cileno in collaborazione con INIA anni 2012, 2013, 2014, 2015</p> <p>*docente al corso abbinamenti olio-cibo VINI NEL MONDO-Spoleto maggio 2011</p> <p>*Degustazioni guidate in Svezia per il progetto Route Gourmet organizzato dal GAL media valle del Tevere- ottobre 2011</p> <p>*docente accompagnatore nel viaggio-studio sulle olive da tavola Sicilia-Calabria-Puglia per gruppo olivicoltori cileni ottobre 2012</p> <p>*Partecipazione “giornate internazionali di olivicoltura” 30 settembre-3 ottobre 2013 Caldera-Atacama- Cile come esperto per l’Italia di olivicoltura.</p> <p>*membro per le due commissioni anno 2013 ESAME DI STATO per iscrizione all’ordine dei Dottori Agronomi e Forestali</p> <p>*consulente agronomo responsabile tecnico del progetto “Selfcutting” PSR UMBRIA 2007-2013 mis 1.2.4.</p> <p>* docente n° 2 corsi assaggio primo livello per iscrizione all’albo regionale assaggiatori olio su incarico del consorzio di tutela DOP UMBRIA anno 2015</p>
<i>COMPETENZE TECNICHE SPECIFICHE</i>	<p>*tecnica di propagazione dell’olivo per talea e per innesto-talea</p> <p>*progettazione e tecnica di conduzione di oliveti specializzati intensivi e superintensivi dall’impianto alla piena produzione predisposti sia alla gestione manuale che alla meccanizzazione integrale</p> <p>*tecnica di propagazione del noce per innesto in ambiente controllato</p> <p>*progettazione e tecnica di conduzione di noceti specializzati intensivi da frutto e da legno.</p> <p>*esperto valutazione organolettica di olio vergine di oliva</p>
<i>ATTIVITA’ DI ASSAGGIATORE</i>	<p>*componente del Panel alle selezioni del concorso nazionale “L’Orciolo d’oro” dell’Enohobby club di Pesaro nelle edizioni 1994-95-96-97-98,2002-03-04</p> <p>*componente Panel al concorso organizzato in occasione del 5° convegno “Olivo e ambiente” –Monteleone di Orvieto (8-9 novembre 1996)</p> <p>*degustazioni di allenamento presso IRO-CNR di Perugia dal 1991 al 2000</p> <p>*componente Panel nelle selezioni regionali “oli DOP” “Ercole Olivario” negli anni 2001-02-03-04-05-06-07.</p> <p>*Coordinatore nella selezione regionale “oli DOP” “Ercole Olivario” anno 2008-2009-2011-2013-2017</p> <p>*Capo Panel nella selezione regionale “oli DOP” “Ercole Olivario” anno 2010, 2012, 201, 2016</p> <p>*Componente giuria, come assaggiatore, selezione oli Ercole Olivario Nazionale 2016</p> <p>*Capo Panel Ercole Olivario Nazionale 2017</p> <p>*membro della giuria per l’assegnazione del premio alla miglior confezione nel premio nazionale “Ercole olivario” quale esperto anno 2008 - 2009.</p> <p>*componente Panel alle selezioni per il concorso nazionale “New Olive Oil Award” organizzato dall’Ente Fiera di Parma nella edizione 2001</p> <p>*componente Panel alle selezioni del concorso per gli oli DOP “La Sirena D’Oro” Sorrento 2004-2008</p> <p>*componente panel concorso internazionale premio “Montiferru” organizzato dal comune di Seneghe (Sardegna) anni 2013, 2014</p> <p>*organizzatrice 3° concorso regionale per gli oli extravergini di oliva “L’ORO</p>

DELL'UMBRIA" gennaio-febbraio 2005

- *organizzatrice 4° concorso regionale per gli oli extravergini di oliva "L'ORO DELL'UMBRIA" gennaio-febbraio 2006
- *organizzatrice 5° concorso regionale per gli oli extravergini di oliva "L'ORO DELL'UMBRIA" gennaio-febbraio 2007
- *capo panel al concorso per il migliore olio organizzato dal comune di Ponte (Benevento) 2011, 2012, 2013, 2014
- * docente di un minicorso di degustazione e degustazioni guidate presso lo stand del CONSORZIO DI TUTELA DOP UMBRIA in occasione del SOL 2009 organizzato presso l'Ente Fiera di Verona
- *docente al corso per assaggiatori 1° livello organizzato da "Palazzo del Gusto" di Orvieto (anno 2009)
- *docente al mini corso "VALORIZZARE IL PIATTO CON L'OLIO" organizzato da Union Camere dell'Umbria per i ristoranti di qualità dell'Umbria
- *degustazioni guidate per Union Camere dell'Umbria presso "Cibus Parma 2010"
- *Componente panel per la selezione degli oli al 1° concorso nazionale "L'Oro D'Italia" organizzato da O.L.E.A.
- *docente e responsabile corso idoneità fisiologica all'assaggio degli oli reg . CEE n.2568/91 organizzato da ASSOPROL UMBRIA marzo-aprile 2012
- *responsabile e docente Capo Panel corsi idoneità fisiologica all'assaggio degli oli reg . CEE n.2568/91 organizzato da CRATIA giugno-settembre 2013
- *responsabile e docente Capo Panel corso idoneità fisiologica all'assaggio degli oli reg . CEE n.2568/91 di primo e secondo livello organizzati da CRATIA 2014, 2015
- *n° 5 presenze ad EXPO2015 Milano come consulente esperto olio per Pronocamera Perugia, Confagricoltura Umbria
- *corso aggiornamento per Costadoro "utilizzo sensori artificiali per la valutazione organolettica dell'olio.

<i>PUBBLICAZIONI</i>	<p>*G.Ricciardelli d'Albore, A.Canale Insetti impollinatori dell'erba medica (<i>Medicago sativa</i> L.) in provincia di Perugia Apicoltura ,5:119-135.1989</p> <p>*A.Canale La tecnica dell'innesto-talea Uliveto Italia – n: 15 sett-ott. 1991</p> <p>*A.Canale,M.Del Chicca appendice : le aziende analizzate L'olivicoltura nell'Italia centrale (I.S.E.A.) 1995</p> <p>*A.Canale Un sistema di rotazione che dà produzioni abbondanti Olivo & Olio, n°2 febbraio 2009</p> <p>*Un caso studio di fattibilità e di proposta di gestione di un investimento in olivicoltura e relativo al completo processo di filiera .Ciani A.(*),Canale A.(**),Porcellati Pazzaglia L.(***),Molinari E.(****)settembre 2011.Università di Perugia convegno nazionale dell'olivo e dell'olio.</p> <p>*autore per la sezione oli nella GUIDA “I RISTORANTI DELL'UMBRIA” La Repubblica Gruppo L'Espresso- Edizioni 2012, 2013, 2014</p> <p>* UMBRIA: PROTEZIONE DI UN'ORIGINE, consorzio di tutela DOP Umbria, autore Angela Canale, marzo 2014</p> <p>* articoli su rivista online del settore olio d'oliva “OLIOOFFICINA” ANNO 2013, 2014</p> <p>* articoli di settore nella rubrica di Angela Canale per la rivista online Saperefood 2014-2015</p> <p>*articoli sulla rivista online L'INDRO.</p> <p>*articolo “potatura meccanica in olivicoltura nel terzo millennio” rivista Olivo e Olio n°6 anno 2015</p> <p>* degustazioni guidate su tutto il territorio umbro in occasione della manifestazione Frantoi Aperti per conto di Strade dell'olio e Consorzio di Tutela Dop Umbria anni 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015</p>
<i>LINGUE STRANIERE</i>	Discreta conoscenza della lingua inglese parlata e scritta.

Io sottoscritta Angela Canale autorizzo, ai sensi della legge n.675/96, il trattamento dei dati personali da me forniti.

San Nicolò di Celle , li 16 maggio 2017

ANGELA CANALE