

INFORMAZIONI PERSONALI

Maddalena FucileESPERIENZA
PROFESSIONALE

15/06/2018 - attuale

Lavoro come tecnico aziendale presso azienda vitivinicola Fattoria Cigliano di Sopra (www.ciglianodisopra.it)

- Gestione del team, gestione della cantina, gestione trattamenti e potature in campo, gestione delle vendite. Responsabile della prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze, addetto al pronto soccorso categoria B-C, responsabile dell'utilizzazione e la conservazione dei prodotti fitosanitari, responsabile HACCP.

Settore vitivinicolo

01/12/2021 – 30/11/2022

Conferimento di assegno per lo svolgimento di attività di ricerca nel campo **ARBORICOLTURA GENERALE E COLTIVAZIONI ARBOREE - AGR/03** Università degli Studi di Firenze

- Ho svolto attività di ricerca inerente al progetto: "LIFE ZEOWINE: ZEOLite and WINERy waste un prodotto innovativo nella filiera vitivinicola".
La suddetta attività si svolge nell'ambito dei programmi di ricerca: ZEOWINE - Zeolite and winery waste as innovative product for wine production; Responsabile della ricerca dell'assegno è il Prof. Giovan Battista Mattii del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'Università degli studi di Firenze.

Settore vitivinicolo

1/04/21-30/09/21

Assegnazione borsa di ricerca di cui al bando D.D. n. 1265 del 05/02/2021, per la durata di 6 mesi per lo svolgimento di attività di "Rilievi in campo e analisi di laboratorio nell'ambito del progetto "UVA PRETIOSA" - Settore Scientifico disciplinare AGR/03.

- Lavoro con il team di ricerca, per la raccolta, l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti presso il Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli studi di Firenze con il responsabile scientifico del progetto di ricerca Prof. Giovan Battista Mattii.

Settore vitivinicolo

04/12/2019

Assegnazione borsa di studio dalla Fondazione Carlo e Giulio Marchi per il progetto "Uso di concimi idrosolubili per il miglioramento qualitativo delle produzioni viticole".

- Lavoro con il team di ricerca, per la raccolta, l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti presso il Dipartimento di Scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli studi di Firenze con il responsabile scientifico del progetto di ricerca Prof. Giovan Battista Mattii.

Settore vitivinicolo

28/04/2018-15/06/2018

Lavoro come stagista presso Tenuta di Castellaro, Lipari, Isole Eolie Sicilia (www.tenutadicastellaro.it)

- Controllo fasi fenologiche, controllo malattie e stato delle piante, lavoro manuale di potatura verde e legatura (alberello etneo), controllo generale vigneti e imbottigliamento.

Settore vitivinicolo

Da Novembre 2017 al 27/04/18

Lavoro come tecnico aziendale presso azienda vitivinicola Fattoria Cigliano di Sopra (www.ciglianodisopra.it)

- Gestione del team, gestione della cantina, gestione trattamenti e potature in campo, gestione delle vendite. Responsabile della prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze, addetto al pronto soccorso categoria B-C, responsabile dell'utilizzazione e la conservazione dei prodotti fitosanitari.

Settore vitivinicolo

02/08/17 – 30/10/17

Cantiniere presso le aziende Domaine de la Côte, Sandhi, Piedrasassi and Pence Ranch in California e Evening Land nelle Eola Amity Hills in Oregon. (provignage.com)

- Ho lavorato come cantiniere durante il periodo di vendemmia per diverse aziende vitivinicole capeggiate da Sashi Moorman e Rajat Parr. Ho seguito soprattutto la parte della recezione e selezione delle uve, dirigendo una squadra ai tavoli di cernita e rendendomi responsabile delle macchine e dell'operato svolto.

Settore vitivinicolo

Da Settembre 2016 a Marzo 2017

Lavoro come tecnico aziendale presso azienda vitivinicola Fattoria Cigliano di Sopra (www.ciglianodisopra.it)

- Ho lavorato sia in campo (campionatura, sfogliatura e raccolta manuale delle uve) sia in cantina seguendo tutte le fasi della produzione (rimontaggi, controllo delle fermentazioni, campionatura, chiarifiche e filtrazioni. Ho partecipato alla potatura sia di barbatelle che di piante adulte, soprattutto Cordone Speronato con il metodo di Simonit & Sirch.

Settore vitivinicolo

Da Febbraio 2016 ad Aprile 2016

Prestazione occasionale presso Azienda Agricola di Montepaldi Srl.

- Ho lavorato in ufficio compilando i registri di cantina e ho partecipato ad alcuni eventi di vendita, come ad esempio il BuyWine a Firenze.

Settore vitivinicolo

Da Settembre 2015 a Novembre 2015

Tirocinio curricolare presso Azienda Agricola di Montepaldi Srl.

- Ho lavorato come cantiniere seguendo le fermentazioni e gli altri processi collegati alla produzione di vino.

Settore vitivinicolo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2018 - 2020 **Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie agrarie curriculum Produzioni di Pregio, Università degli Studi di Firenze**
- Laureata ad Aprile 2021 con una tesi sperimentale su "ZEOLITE: un prodotto innovativo per migliorare la sostenibilità nel vigneto" ottenendo la votazione finale di 110 e Lode.
- 2013 - 2017 **Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Firenze.**
- Laureata a Luglio 2017 con una tesi sperimentale sulla "Relazione tra profilo aromatico e profilo sensoriale di vini ottenuti da uve Sangiovese" ottenendo la votazione finale di 110 e Lode.
 - Nel 2015 vinsi una borsa di studio Erasmus e studiai sei mesi a Valencia (UPV Universitat Politècnica de València).
- 2009-2013 **Diploma Liceo Classico presso Scuole Pie Fiorentine**

COMPETENZE PERSONALI

Competenze comunicative

Lingua madre
Altre lingue

Possiedo buone competenze comunicative dovute alla mia formazione classica, che mi ha permesso di padroneggiare, sia nello scritto che nell'orale, la lingua italiana.

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Spagnolo	B2	B2	B2	B2	B2

Entrambe le certificazioni sono state acquisite durante il corso di laurea triennale presso Il Centro Linguistico dell'ateneo di Firenze.

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

COMPETENZE PERSONALI

Competenze organizzative e gestionali

Ho ottime capacità organizzative, acquisite grazie a ruoli di responsabilità avuti nei vari ambienti lavorativi. Grazie alla partecipazione al workshop in "Leadership e Teamworking" impartito da Jacopo Melloni ho perfezionato le mie *skills* in questo campo.

Competenze professionali

Il lavoro da tecnico, ad alta responsabilità, presso l'Azienda Agricola Cigliano di Sopra, mi ha permesso di essere totalmente autonoma nelle scelte gestionali, e quindi di avere una buona padronanza di tutti i fattori produttivi che concorrono a produrre un vino di qualità.

Competenze informatiche

Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office e dei dispositivi Apple.

Patente di guida

Automunita, patente italiana B, disponibile a trasferimenti.
Patente nautica italiana vela e motore entro le 12 miglia.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Da Novembre 2022 sono nel consiglio direttivo dell'associazione San Casciano Classico in qualità di Presidente; Per il triennio 2018-2021 ho fatto parte del Consiglio direttivo giovani dell'associazione dimore storiche italiane.

Corsi:

- Febbraio-aprile 2018 ho partecipato al corso di apicoltura presso arpat, attualmente apicoltrice.
- Simonit&Sirch Preparatori d'Uva, primo livello.

La sottoscritta dichiara ai sensi dell'Art.46 del DPR 28/12/2000 n.445 che le dichiarazioni riportate nel seguente curriculum corrispondono a verità.

Autorizzo i trattamenti dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi del DL 30/06/2003 n.196 "codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (regolamento UE 2016/679).

Firenze, 15/03/23