

# CURRICULUM VITAE

## MARIO LECCE

Mario Lecce, nato a Posta Fibreno il 31/10/1963 e residente in Piazza Municipio, n.9 03030 Posta Fibreno (FR) Italia.

Recapito telefonico: 3490867323

e-mail: [ma.lecce@vodafone.it](mailto:ma.lecce@vodafone.it)

Studi:

Maturità classica, Laurea.

### Formazione ed approfondimenti nel campo dell'analisi sensoriale

- Attestato di Idoneità Fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva ai sensi del D.D.R. n. C1320 del 22 giugno 2005 rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori d'Olio (U.M.A.O). – Responsabile del corso Dott. Tonino Zelinotti.
- E' iscritto alla sezione Regionale dell'elenco Nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini.
- Diploma per l'idoneità alla direzione di comitati d'assaggio internazionali secondo le norme del Consiglio Oleicolo Internazionale C.O.I./T 20 Doc.4,5,6,13,14,15 Rev.1 rilasciato da International Extravirgin Oliveoil Agency in collaborazione con CRA Centro per le Ricerche in olivicoltura e l'industria olearia, in data 25 Gennaio 2008.
- Attestato per Capo Panel di assaggiatori degli oli vergini di oliva (Istituito con delibera del Consiglio di Amministrazione n.128 del 10 Giugno 2008 ai sensi del D.M. 270/2004) **Aut. Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Div. SACO VII Registro Ufficiale n. 3103 – 10 Luglio 2008** conseguito presso l'Università Politecnica delle Marche di Ancona, facoltà di Agraria in data 5 settembre 2008.

- Diploma di assaggiatore di formaggio ai sensi del D.D.R. n. C2265 del 26/09/2006 rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Olio (U.M.A.O).
- Ha fatto parte del Panel di esperti assaggiatori che si è occupato della caratterizzazione del profilo sensoriale del formaggio pecorino di Picinisco.
- Diploma di assaggiatore di Vino rilasciato dall'Unione Mediterranea Assaggiatori Olio (U.M.A.O) in data 7/05/2005 ai sensi della D.D.R. n. C0464 dell'11/03/2005.
- E' iscritto all'albo degli Esperti Degustatori della provincia di Frosinone per i vini DOC e DOCG con D.D. n. 99 del 24/04/2008.
- Partecipa presso il Ce.f.a.s Azienda Speciale della CCIAA di Viterbo come esperto assaggiatore di nocciola ad un progetto in collaborazione tra Ce.f.a.s e Dipartimento Protezione delle Piante dell'Università della Tuscia, atto a valorizzare ed a promuovere la ricerca e la divulgazione scientifica e tecnologica nel settore della coltura.
- Ha inoltre partecipato alla VII e VIII Assise Nazionale città della nocciola nell'ambito della seduta del Panel di Assaggio tenutosi presso la Noccioloteca delle Colline Salernitane "sala di assaggio polifunzionale" nel Borgo di Sieti di Giffoni Sei Casali.
- Ha partecipato a diverse edizioni del Concorso Nazionale ed Internazionale per oli da Oliva "L'orciolo d'oro" organizzato da Enohobby dei Colli Malatestiani.
- Come esperto assaggiatore di olio d'oliva del panel U.M.A.O, ha altresì preso parte alla caratterizzazione degli oli extra vergine del Lazio per la campagna olivicola 2006/07 nell'ambito di un progetto realizzato da Arsial con la collaborazione del Mipaaf.

- Ha partecipato a diverse edizioni del Degustolio, manifestazione organizzata dall'Enoteca Italiana insieme all'International Wine Accademy presso l'Hotel Hassler di Roma, nell'ambito delle isole d'assaggio degli oli extra vergini delle regioni italiane.
- Inoltre ha partecipato a diversi seminari e convegni tenutosi in varie regioni italiane, ad es. Marche, Puglia, Umbria, Lazio, ecc. venendo a contatto con diverse aree olivicole e con le relative problematiche.
- Ha partecipato a diverse edizioni delle preselezioni dei migliori oli biologici del Lazio svoltesi presso la sala Panel Regionale ubicata all'interno dell'Istituto Agrario di Roma G.Garibaldi gestita dall'associazione U.M.A.O..
- Ha partecipato alla III edizione della Fiera, Olio Capitale di Trieste come componente della giuria assaggiatori professionisti del III concorso Olio Capitale; ha diretto come capo panel la giuria degli assaggiatori composta dai ristoratori; all'interno della manifestazione stessa ha fatto parte del gruppo di assaggiatori U.M.A.O. che hanno gestito l'oil Bar, in collaborazione con i ragazzi degli istituti alberghieri.
- Ha partecipato al Seminario di Aggiornamento per Capi Panel "Oli Monovarietali d'Italia" nell'ambito della VI Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, tenutosi ad Ariano Irpino (Av), il 19 giugno 2009.
- Ha fatto parte del panel ufficiale che ha esaminato gli oli nel concorso Ercole Oleario edizione 2010, tenutosi presso la Camera di Commercio di Roma laboratorio V.
- E' stato riconfermato come membro ufficiale del Panel di assaggio del concorso Ercole Oleario edizione 2011, svoltasi nei giorni dal 9 al 15 Febbraio 2011, presso la Camera di Commercio di Roma .

- Il 19 marzo 2011, presso la sala del tempio di Adriano in Roma ha ricevuto il prestigioso premio Tonino Zelinotti quale migliore tecnico degustatore per l'edizione 2011 del concorso Ercole Olivario.
- Ha partecipato al Seminario di Aggiornamento per Capi Panel nell'ambito dell'8° Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali tenutosi a San Casciano Val di Pesa (FI), il 17 giugno 2011.
- Ha inoltre fatto parte della Commissione di Valutazione finale della IV° Edizione del Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" – Trofeo ALMA – tenutosi a Viterbo nei giorni 22-23 e 24 Maggio 2010.
- Ha partecipato con profitto al Corso di Chemiometria che si è svolto presso il Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali – Facoltà di Economia dell'Università di Cassino nei giorni 12-14 luglio 2010 in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova – Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari - Sezione di Chimica Analitica e Chemiometria.
- Attestato di Assaggiatore di Olive conseguito presso U.M.A.O. in data 16 Dicembre 2009.
- Ha partecipato al corso di formazione in "Agricoltura Sociale" organizzato dall'Area Studi e Progetti dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e Innovazione dell'Agricoltura del Lazio in collaborazione con Rete Fattorie Sociali svoltosi presso la sede Dell'ARSIAL – via Rodolfo Lanciani, 38 ROMA- dal 21 maggio al 7 luglio 2008.
- Ha fatto parte della Commissione di Pre-Selezione Sensoriale degli oli extravergini d'oliva partecipanti alla V° Edizione del Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA".
- In collaborazione con INRAN, ARSIAL e CRA nell'ambito del progetto *"Valutazione di Schemi di conversione all'agricoltura*

*biologica e biodinamica in aziende tipo della Regione Lazio*” si sta occupando, attraverso metodiche analitiche diverse, della valutazione sensoriale di alcune cultivar di insalata e di pomodoro legate a conduzioni agronomiche differenti .

Sempre in collaborazione con ARSIAL, nell’ambito dell’applicazione della Legge Regionale 1 marzo 2000, n.15 “Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario” partecipa alla conduzione di prove di caratterizzazione su alcune cultivar locali di pomodoro.

- Ha preso parte al convegno: “Il processo di Frittura: Ricerca e Innovazione” – tenutosi il 4 – 5 Novembre 2010 presso il centro Polifunzionale Ranuccio Bianchi Bandinelli – Sapienza Università di Roma.
- Ha partecipato come esperto assaggiatore alle preselezioni del premio per i migliori oli extra vergini della provincia di Frosinone “Ulivo d’oro” 2010, organizzato dall’Associazione Prisma, condotte nella sala panel UMAO, e come Capo Panel alle selezioni finali che si sono svolte all’interno dell’Abbazia Cistercense di Casamari - nella serata dedicata alla premiazione dei migliori oli in concorso.
- In riferimento all’azione **3a “Miglioramento della Qualità”**, prevista nell’ambito del Programma di attività di cui al Reg. CE 867/2008 – collabora con l’UNASCO nella realizzazione di corsi per aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva.
- Ha partecipato al III Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali tenutosi a Portici (NA) dal 1-2 Dicembre 2010, presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Napoli Federico II.
- Collabora con il CREIA (Coordinamento CREIA Regione Lazio di Fondi –LT) come consulente e organizzatore di corsi di analisi sensoriale .

- Ha partecipato al convegno “La biodiversità agricola del Lazio custodita dalle comunità locali e tutelata dalla L.R. n.15/2000 organizzato dall’Assessorato regionale alle Politiche Agricole e Valorizzazione dei Prodotti Locali e Arsial il 17/18 Novembre 2011 presso l’Abbazia di San Nilo Grottaferrata (RM) – **presentando il Poster: Analisi Sensoriale e valorizzazione di alcune varietà locali di pomodoro collezionate nel Lazio.**
- Nell’ambito della valorizzazione delle produzioni orticole nel Lazio in collaborazione con l’Azienda Sperimentale Dimostrativa Arsial di Alvito si sta occupando della valutazione sensoriale del peperone cornetto di Pontecorvo.
- Ha preso parte al Convegno Internazionale Progetto “SUSTGREENHOUSE” – La serra Sostenibile: azione dimostrativa per una serricoltura intensiva a zero emissioni realizzato nel quadro del programma Life + 2007 Environment Policy and Governance tenutosi a Fondi il 19 Dicembre 2011 presso l’Auditorium San Domenico.
- Svolge la funzione di Capo Panel presso il laboratorio di analisi sensoriale del LAMeT (*Laboratorio di Analisi Merceologiche e Territoriali*) Dipartimento di Scienze Economiche - Università degli Studi di Cassino.

Per il consenso al trattamento dei dati personali da me forniti nel rispetto delle norme previste dall’Art. 13 del D.Lgs. n. 196/03.

Mario LECCE