

**Dr. VALERIA FASOLI**

Via della Paneretta 5 – Barberino VdE (FI) 50021

Telefono: cell. 335.1275439

e-mail: [valeriefasoli67@gmail.com](mailto:valeriefasoli67@gmail.com)

**PROFILO PROFESSIONALE**

Sono Agronomo iscritta all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali, nel corso della mia carriera professionale ho operato nel mondo vitivinicolo sia come Consulente che come Direttore Tecnico occupandomi di assistenza tecnica viticola, di ricerca e sviluppo e di acquisto materiali e uve. Ho avuto modo di sviluppare competenze in tema di piani economici, sicurezza, legislazione, e contrattistica. Ho spesso collaborato alla stesura di piani commerciali e strategie di Marketing. Non ho mai tralasciato l'aggiornamento tecnico e gli approfondimenti culturali in campo vitivinicolo. Da novembre 2015 sono fondatrice e Presidente dell'associazione "Donne della Vite" che si prefigge di perseguire una viticoltura sostenibile nell'osservanza dei tre principi cardine: etica, estetica e bellezza.

**ESPERIENZE LAVORATIVE****2012-15 Ruffino srl – Pontassieve – Firenze**

*Gruppo Italiano leader nella produzione e commercializzazione di vino dall'ottobre 2011 Gruppo Constallation Brands*

**Partner Growers Manager - Direttore del comparto Fornitori Esterni**

(rispondendo alla Direzione Generale ed Enologica)

In questo ruolo ho svolto le seguenti funzioni:

- ricerca, valutazione e selezione di potenziali partner (uve e vini);
- conduzione delle trattative di acquisto, e degli accordi di partnership in linea con gli obiettivi aziendali di medio-lungo termine;
- predisporre la parte contrattuale in collaborazione con Ufficio Legale
- gestire il rapporto tecnico con i partner fornitori al fine di valorizzarne la produzione come parte integrante di quella aziendale;
- curare e controllare le attività agronomiche dei partner fino al conferimento del prodotto con periodiche visite aziendali.

In questo ruolo ho permesso un risparmio complessivo di costo/litro vino rispetto a quello prodotto aziendali pur mantenendo gli stessi standard qualitativi.

**Coordinatore attività agronomiche e ufficio acquisti - 7 tenute toscane del gruppo.**

In particolare ho svolto i seguenti ruoli:

- coordinamento dal punto di vista tecnico dell'ufficio acquisti di materiali e prodotti per l'agricoltura approfondendo argomenti di carattere innovativo, legislativo e ambientale;
- coordinamento delle attività tecniche delle tenute toscane del gruppo Ruffino;
- promotore e organizzatore di eventi in ambito agricolo a scopo di ricerca e divulgazione;
- funzione di interfaccia vite-vino con il comparto enologico (diverse attività, tra le quali il controllo residui e le analisi pre-vendemmiali).

In questo ruolo ho procurato un risparmio sull'acquisto di prodotti e materiali per la viticoltura di circa il 20% e ho conferito all'azienda il valore aggiunto di visibilità nell'ambito dei competitor.

**Coordinatore di attività di Sviluppo e Ricerca**

Ho gestito le relazioni e promosso le attività di sviluppo e ricerca con Università, Istituti di Ricerca, Enti locali, nazionali e di rilevanza internazionale promuovendo l'immagine aziendale anche in ambito scientifico.

## **2001-12 Tenimenti Ruffino srl - Bagno a Ripoli – Firenze**

2008-12 **Direttore tecnico del comparto agronomico** che comprende le sette tenute toscane del gruppo Ruffino. Nel ruolo di direzione ho svolto le seguenti funzioni:

- coordinamento delle operazioni di campagna e di monitoraggio dei costi di gestione ordinaria e straordinaria;
- progettazione di nuovi impianti;
- predisposizione pratiche agronomiche previste dalle normative;
- supporto ai responsabili di tenuta nella gestione del personale;
- preposto alla sicurezza sul lavoro (di cui al D.Lgs. 81/08);
- attività di ricerca e sviluppo.

2003-08 **Responsabile tecnico agronomico** delle sette aziende del gruppo situate nella Provincia di Firenze e Siena (500 ha vitati).

2001-2003 **Assistente al direttore tecnico-amministrativo** delle tenute facenti parte del gruppo; responsabile tecnico per l'approvvigionamento di uve da fornitori esterni; assistenza tecnica ai fornitori con contratto pluriennale.

## **1999-2001 Cantina Sociale La Versa - Oltrepò Pavese**

Responsabile tecnico del "Progetto Qualità" della Cantina sociale, con il quale ho svolto attività di ricerca, sviluppo e assistenza tecnica ai soci viticoltori. Altre funzioni svolte:

- predisposizione calendari di difesa;
- coordinamento delle attività di rilevamento e analisi dei dati di maturazione;
- programmazione dei calendari di raccolta e vendemmia.

## **1996-1999 Centro di Consulenza per la Viticoltura della Valle Versa - Oltrepò Pavese**

Responsabile tecnico del Centro con funzioni di consulenza agronomica, fitopatologica, legislativa e attività di sperimentazione.

## **1994-1996 Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. – Università di Milano**

Titolare della borsa di studio "Miglioramento qualitativo del Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.". Progetto svolto con prove comparative di campo e di cantina fra diversi cloni, fittezze e forme d'allevamento. Coordinatore del progetto dott. L. Valenti.

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- 2001** **Dottorato di Ricerca**  
**Università Statale di Milano – Facoltà di Scienze Agrarie**  
Dottorato di ricerca in Viticoltura e Genetica Vegetale, Titolo "*Struttura genetica e variabilità fenotipica di alcune popolazioni varietali in Vitis vinifera*". Docente Guida: prof. Attilio Scienza. Docenti di supporto: prof. Francesco Sala, prof. Osvaldo Failla.
- 1999** **Master di Analisi Sensoriale**  
**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza – Centro Studi e Formazione Assaggiatori di Brescia**  
Master di Analisi Sensoriale con Ricerca dal Titolo "*L'oggettivazione dell'esame olfattivo*". Docenti di supporto: Prof. Mario Fregoni, Luigi Odello.
- 1994** **Laurea in Scienze Agrarie**  
**Università Statale di Milano – Facoltà di Scienze Agrarie**  
Laurea in Scienze Agrarie con il punteggio di 110/110, indirizzo di produzioni vegetali, orientamento in viticoltura. Tesi sulla nutrizione minerale della vite dal titolo "*Effetto di diverse disponibilità di calcio su crescita e maturazione di bacche da vite*". Relatore della tesi: prof. Attilio Scienza, correlatore dott. Osvaldo Failla.
- 1986** **Maturità scientifica - Liceo Luigi Cremona di Milano**

## **ALCUNE ESPERIENZE FORMATIVE**

- 2015 Corso 1st MS-Wine Day – spettrometria di massa - RUFFINO, UNIONE ITALIANA VINI
- 2012 Corso sulla viticoltura di precisione - VINIDEA – Poggibonsi (SI)  
Corso di formazione per preposto alla sicurezza sul lavoro- NYA S.r.l
- 2011 Corso sull'uso sostenibile degli agrofarmaci- SYNGENTA CROP PROTECTION S.p.a  
Corso professionale di viti-vinicoltura biodinamica moderna (Dr. Leonello Anello)
- 2010 Corso di aggiornamento sulle nuove pratiche enologiche introdotte dall'OCM vino (Dott. Philippe Cottereau IFV) - SIVE
- 2009 Corso di nuove tecniche di potatura - Preparatori dell'Uva - Castelnuovo Berardenga
- 2008 Corso di aggiornamento sulla relazione tra qualità del vino e sanità delle uve - ICV
- 2006 Corso sulla gestione dei costi in vigneto - ISVEA
- 2006 Corso sulla Influenza dello Stato Sanitario delle Uve e Qualità dei Vini. - VINIDEA
- 2002 Viticoltura e innovazione - ARSIA Toscana-Capannori  
Ciclo di seminari (8 incontri) per il trasferimento dell'innovazione nel comparto vitivinicolo.
- 2000 Corso di assaggio di uva da vino – Metodo ICV di analisi sensoriale dell'uva - ISVEA  
Corso di tecniche di assaggio dell'uva al fine di stabilire il momento ottimale per la vendemmia.
- 1999-01 AGER progetti – Università di Milano - Collaborazione con Ager in diversi progetti a carattere tecnico-scientifico come selezioni clonali, zonazioni e prove di efficacia di prodotti.

## **ALTRI AGGIORNAMENTI TECNICI E CULTURALI**

Dal 1995 effettuo periodicamente visite tecniche nelle più importanti realtà vitivinicole italiane ed europee, e partecipo a sessioni di aggiornamento e di carattere innovativo con le ditte di settore. Ho avuto modo di approfondire molti temi legati alla Sostenibilità Ambientale per necessità e passione.

## **INFORMATICA E LINGUE**

Buona conoscenza e utilizzo dei principali programmi di Microsoft Office.  
Discreta conoscenza dell'inglese scritto e parlato.

## **ALTRE COMPETENZE**

Buona conoscenza enografica e vitivinicola del territorio nazionale.  
Ottima conoscenza degli operatori di settore.  
Ottima capacità di organizzazione di eventi in ambito tecnico.  
Predisposizione ai rapporti sociali e tecnici in ambito aziendale.

## **DATI PERSONALI**

Sono Nata a Milano il 13 Marzo 1967 e sono sposata senza figli. Vivo fra Milano e Toscana (Chianti-domicilio- e Maremma-residenza) e ho disponibilità a spostamenti per lavoro.