Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



## INFORMAZIONI PERSONALI

# Matteo Carosso

[redacted]

Sesso maschile | Data di nascita [redacted] Nazionalità ITALIANA

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

1 novembre 2020 – fino ad adesso

### Ricercatore

Haute ècole de gestion de Geneve, Ginevra (Svizzera)

Progetto di ricerca internazionale in ambito enologico, concernente il miglioramento della qualità e la differenziazione dei prodotti

1 ottobre 2020 – 30 ottobre 2020

### Cantiniere

Azienda Agricola Renato Ratti, La Morra (Italia)

Vendemmia del Nebbiolo

15 giugno 2020 – 30 settembre 2020

### Cantiniere e operaio in vigna

Azienda Agricola Paolo Saracco, Castiglione Tinella (Italia)

Lavoro in cantina per produzione di Moscato e altri vini bianchi e rossi come Pinot Nero, Chardonnay e Riesling. Lavoro in vigna pre-vendemmia.

9 giugno 2020 – 10 giugno 2020

### Imbottigliamento

Azienda Agricola Giacomo Conterno, Monforte d'Alba (Italia)

Imbottigliamento Barolo

Febbraio 2020 – agosto 2020

### Collaborazione con UNITO (Università degli studi di Torino)

UNITO

Borsa

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



Settembre 2019 – Dicembre 2019

### Cantiniere

Cantina Negro Giuseppe, Neive (Italia)

Lavoro in cantina a 360 gradi

Settembre 2016 – Gennaio 2019

### Impiegato

Castello di Neive, Neive (Italia)

Accoglienza di turisti stranieri e italiani, visite in cantina e degustazioni, ogni tanto ho rappresentato l'azienda in qualche fiera esterna e in altri eventi.

Agosto 2018 – Ottobre 2018

### Cantinere

Domaine Jacques Prieur, Meursault (Francia) and Cantine Ceretto, Alba (Italia)

Ho lavorato in cantina durante la vendemmia e la successiva vinificazione

Giugno 2014 - Marzo 2015

### Impiegato/cantinere

Antica Casa Vinicola Scarpa, Nizza Monferrato (Italia)

Accoglienza di turisti stranieri e italiani, visite in cantina e degustazioni, ogni tanto ho rappresentato l'azienda in qualche fiera esterna e in altri eventi
Ho lavorato in cantina durante la vinificazione e i lavori di imbottigliamento ed etichettatura, in vigna durante la vendemmia di Moscato, Dolcetto, Barbera e Freisa.

Novembre 2013 - Dicembre 2013

### Magazziniere/addetto vendita

Enoteca "La Casa del Barolo", Torino (Italia)

Preparazione di pacchi natalizi per ordini numerosi e vendita vino nell'enoteca.

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



## ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dicembre 2013\ Febbraio 2014

### Tecnico di radiologia

Ospedale Notre Dame d'Ayomè, Ayomè - Amlamè (Togo)

Insegnamento ed introduzione alla radiologia per i nuovi tecnici, prima delle'apertura del reparto di radiologia all'interno delle'ospedale.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

Maggio 2014 – fino ad oggi

### Servizi da sommelier

### I più importanti

Vinitaly 2013, con cantina Luigi Spertino, Verona (Italia), aprile 2013
Vinitaly 2014, con cantina Luigi Spertino, Verona (Italia), aprile 2014
Congresso nazionale AIS, Torino (Italia), novembre 2014
Vinitaly 2016, con cantine Coppo e Vietti, Verona (Italia), aprile 2016
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2016, Milano (Italia), novembre 2016
Vinitaly 2017, con l' AIS, Verona (Italia), aprile 2017
Vinum 2017, Alba (Italia), aprile-maggio 2017
Collisioni 2017, Barolo (Italia), Giugno-Luglio 2017
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2017, Milano (Italia), novembre 2017
Vinitaly 2018, con l' AIS, Verona (Italia), aprile 2018
Vinum 2018, Alba (Italia), aprile-maggio 2018
Anteprima Ceretto 2016 and 2018, Cantine Ceretto, Alba (Italia)
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2018, Milano (Italia), Novembre 2018
Vinitaly 2019, con l'AIS, Verona (Italia), aprile 2019
Vinum 2019, Alba (Italia), aprile-maggio 2019
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2019, Roma (Italia), Ottobre 2019
Servizio ad importanti eventi e degustazioni organizzati dall'AIS a Torino (Italia)

Giugno 2018 – fino ad oggi

### Relatore AIS

Lezione Veneto e Friuli Venezia Giulia ( Secondo Livello del corso da sommelier)

Luglio 2016

### Scrittura libro

Libro sulla storia della Barbera in tiratura limitata, scritto insieme a Roberto Marro delle Edizioni del Capricorno, per l'azienda Luigi Spertino di Mombercelli

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



## PERCORSO FORMATIVO

Settembre 2019 – fino ad oggi

### Laurea magistrale in scienze viticole ed enologiche

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di agraria, scienze forestali e scienze alimentari

Torino (Italia)

Materie generali:
- Chimica
- Biologia

Materie specifiche:
- Viticoltura
- Entomologia della vite (nozioni sulla morfologia degli insetti vettori di agenti fitopatogeni in viticoltura, loro monitoraggio e controllo)
- Patologia della vite (nozioni sui principali patogeni che intreagiscono con la vite)
- Microbiologia enologica (introduzione alla fermentazione alcolica e malolattica e all'evoluzione dei microrganismi)
- Analisi chimiche ed enologiche (conoscenza delle tecniche e metodi ufficiali per determinare I principali component del vino)
- Enologia

Settembre 2015-Aprile 2019

### Laurea triennale in viticoltura ed enologia

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di agraria, scienze forestali e scienze alimentari

Torino (Italia)

Materie generali:
- Chimica
- Biologia
- Matematica

Materie specifiche:
- Analisi sensoriale (insegnamenti teorici per un uso consapevole dei sensi nel ambito alimentare)
- Marketing dei prodotti enologici
- Viticoltura
- Entomologia della vite (nozioni sulla morfologia degli insetti vettori di agenti fitopatogeni in viticoltura, loro monitoraggio e controllo)
- Patologia della vite (nozioni sui principali patogeni che intreagiscono con la vite)
- Microbiologia enologica (introduzione alla fermentazione alcolica e malolattica e all'evoluzione dei microrganismi)
- Analisi chimiche ed enologiche (conoscenza delle tecniche e metodi ufficiali per determinare I principali component del vino)
- Enologia

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



Settembre2009 – Marzo 2013

## Laurea triennale in tecniche di radiologia

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di medicina

Torino (Italia)

Materie generali:
- Chimica
- Biologia
- Matematica
- Fisica

Materie specifiche:
- Fisica delle radiazioni
- Igiene
- Biochimica
- Anatomia umana
- Inglese sanitario
- Esecuzione delle radiografie e funzionamento delle macchine
- TC, medicina nucleare, risonanza magnetica, radioterapia
- Rischi delle radiazioni

PERCORSO FORMATIVO

Giugno 2018

## Abilitazione a Relatore AIS

Gennaio 2016

## Diploma degustatore ufficiale AIS

Febbraio 2013 – maggio 2014

## Sommelier A.I.S. diploma

Delegazione di Torino (Italia)

- Conoscenza dei vini, delle vigne e dei territori del vino in Italia
- Conoscenza del servizio e della degustazione dei vini
- Conoscenza delle'abbinamento cibo/vino
- Conoscenza dei vini, delle vigne e dei territori del vino in Europa e nel resto del Mondo
- Conoscenza del lavoro in vigna e dei metodi di produzione dei vini

PERCORSO FORMATIVO

Settembre 2003 – Luglio 2009

## Diploma di maturità scientifica

Liceo scientifico Ettore Majorana, Torino (Italia)

Materie generali:
- Italiano
- Chimica
- Matematica
- Fisica
- Scienze

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



## CONOSCENZE PERSONALI

**Lingua madre**: Italiano

**Altre lingue**

| | ASCOLTO | | PARLATO | | SCRITTO |
|---|---|---|---|---|---|
| | ASCOLTARE | LEGGERE | INTERAGIRE | PARLARE | |
| Inglese | B2 | B1 | B2 | B2 | B1 |
| Francese | B1 | A2 | B1 | B1 | A1 |

**Capacità comunicative**

- Buone capacità comunicative, acquisite durante le mie esperienze lavorative, grazie al contatto con i clienti
- Buona reazione alle situazioni stressanti
- Lavoro di squadra
- Abilità a relazionarmi con nuove persone
- Propensione a intrattenere e trattare con le persone, acquisita durante i vari servizi sommelier

**Capacità organizzative e manageriali**

- Eccellente abilità organizzativa, acquisita durante i servizi sommelier
- Determinato a perseguire obiettivi stabiliti (individuali e collettivi)
- In grado di rimanere razionale e di mantenere i nervi in situazioni critiche ed ansiose, attraverso un confronto continuo con gli altri
- Buono ad organizzare e pianificare degustazioni di cibo e vino come sommelier

**Capacità professionali**

- Conoscenze di prodotti gastronomici
- Conoscenze nell'ambito dei vini, delle vigne, dei metodi produttivi e delle tradizioni
- Conoscenza della storia e delle tradizioni del mio territorio
- Conoscenza della vita ospedaliera, acquisita durante le numerose esperienze di tirocinio
- Conoscenza della vita giovanile, acquisita durante le esperienze come capo Scout

© Unione europea, 2002-2017 | europass.cedefop.europa.eu

Registro Protocollo
Prot.N 0034902
Data 30/12/2021



Capacità informatiche

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| TRATTAMENTO DELLE INFORMAZIONI | COMUNICAZIONE | CREAZIONE DI CONTENUTI | SICUREZZA | RISOLUZIONE DEI PROBLEMI |
| BASE | INTERMEDIO | INTERMEDIO | BASE | BASE |

- Gestione delle mail
- Conoscenza delle applicazioni IOS
- Buona conoscenza della navigazione in internet
- Conoscenza del pacchetto Office

Altre capacità

- AGESCI, Associazione Guide e Scout Cattolici Italiani: membro del comitato di zona monviso e membro della pattuglia regionale r/s del Piemonte
- Podismo: membro della società GE.SE.SPORT ASSIOMA

Patente B