


INFORMAZIONI PERSONALI		Stefano Saderi			
	indirizzo	Via Botteniga 6, 31100 Treviso (TV)			
	mobile	+39 3381611191			
	mail	stefano.saderi@agronomisata.it			
	web	www.agronomisata.it			
	Sesso	M	Data di nascita	08/06/1984	Nazionalità
<b>POSIZIONE PROFESSIONALE</b>					
DATORE DI LAVORO		Libero professionista			
TITOLO DI STUDIO		Laurea Magistrale			
TIPO DI IMPIEGO		<p>Consulente, dott. Agronomo ed Enologo</p> <p>Attività di consulenza tecnica in più di 20 aziende del settore Vitivinicolo, per la gestione agronomica ed enologica dell'intero processo produttivo con particolare riguardo alle tematiche della sostenibilità.</p> <p>Dal 2019 socio di Sata Studio Agronomico</p>			
<b>ESPERIENZE LAVORATIVE IN CORSO ed esperienze specifiche</b>					
Posizione ricoperta da Gennaio 2017 ad oggi		<p><b>Consulenza nel settore vitivinicolo – ATTIVITA' PRINCIPALE</b></p> <p>L'attività professionale è svolta principalmente sul territorio nazionale in aziende caratterizzate da differenti dimensioni ed impostazione qualitativa. Il lavoro di consulenza riguarda sia la parte agronomica che quella enologica in modo da garantire un'assistenza completa sull'intero processo produttivo, consentendo l'implementazione e lo svolgimento di un lavoro di qualità con continuità e coerenza rispetto agli obiettivi aziendali.</p>			
Da Dicembre 2021 ad oggi		<p><b>Segretario MIVA – Moltiplicatori Italiani Viticoli Associati</b></p> <p>L'attività è svolta nell'ambito della coordinazione delle attività tecniche e organizzative dell'associazione, nel mantenimento dei rapporti con i soci e con le istituzioni.</p>			
Dal 2016 ad oggi		<p><b>Docenze per corsi tecnici di formazione</b></p> <p>Svolgimento lezioni in presenza e a distanza (Fad) per conto di Cipat Veneto, altri enti di formazione o iniziative private su tematiche inerenti la gestione viticola in generale, la gestione biologica del vigneto la gestione enologica e le pratiche agronomiche in grado di promuovere una maggiore sostenibilità di processo. Durata complessiva dei corsi generalmente tra le 16 e le 20 ore.</p> <p>A titolo di esempio elenco alcuni corsi svolti</p> <p>2022 – Corso Enoturismo: Custodia del paesaggio, biodiversità e complessità biologica della zona, tutela dell'ambiente. Tecniche a basso impatto e certificazione della sostenibilità del vino, a tutela degli ospiti</p> <p>2021 – Corso Adesione ai regimi di qualità nel settore vitivinicolo</p>			

	<p>2020 – Tecniche e prospettive di vitivinicoltura biologica</p> <p>2019 – Aspetti ambientali della vitivinicoltura</p> <p>2018 – intervento a convegno “ Presentazione del progetto Green Eye” inerente lo studio della variabilità all’interno del vigneto per una viticoltura più sostenibile ed una produzione di qualità.</p> <p>2016 – Enovitis 2016 – intervento a convegno dal titolo “ Esperienze di sostenibilità aziendale, applicazione di tecnologie di viticoltura di precisione”</p>
Dal 2015 ad oggi	<p><b>Docenze presso la facoltà di Agraria di Milano corso di laurea: Viticoltura ed Enologia</b></p> <p>A cadenza annuale si sono tenute lezioni all’interno del programma del corso universitario di Viticoltura: Tecniche Colturali</p> <p>Titoli delle lezioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Biotecnologie in Vigneto: applicazione di batteri Promotori della Crescita Vegetale (PGPR – <i>Plant Growth Promoting Rizo-bacteria</i>) su vite e studio delle variabili vegetoprodottive.</li> <li>2- Esperienze estere di sostenibilità</li> <li>3- Esperienze aziendali di sostenibilità</li> </ol>
Dal 2013 ad oggi	<p><b>Utilizzo, studio e implementazione delle tecnologie di viticoltura di precisione</b></p> <p>Esperienza nell’utilizzo delle tecnologie di viticoltura di precisione e nell’interpretazione e utilizzo di mappe di vigore generate da sensori di prossimità o immagini satellitari. Implementazione a diversi livelli di tecnologie a rateo variabile applicate alle attrezzature agricole principalmente legate alle fasi di concimazione e di parcellizzazione della vendemmia.</p>
Dal 2011 ad oggi	<p><b>Coordinamento e controllo delle fasi di tirocinio</b></p> <p>Attività di Tutor per studenti universitari della facoltà di Agraria (Diverse aziende in convenzione con l’università)</p>
	<b>ESPERIENZE LAVORATIVE CONCLUSE</b>
Dal 1 Gennaio 2013 al 31/12/2016 (4 anni)	<p><b>Direttore Tecnico</b></p> <p>Casa Paladin, con sede ad Annone Veneto (VE)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestione del personale tecnico</li> <li>- gestione del processo produttivo</li> <li>- organizzazione e controllo delle operazioni di vigneto e di cantina</li> <li>- coordinamento delle vendemmie</li> </ul> <p>aziende del gruppo in cui si è svolta l’attività:</p> <p><b>Veneto</b> Paladin spa, Bosco del Merlo  <b>Toscana Chianti Classico</b>, Premiata Fattoria di Castelvecchi in Chianti  <b>Franciacorta</b>, Castello Bonomi</p>
Dal 1 Settembre 2010 al 31/12/2016 (6 anni)	<p><b>Direttore Tecnico</b></p> <p>Premiata Fattoria di Castelvecchi, Radda in Chianti (SI)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gestione del processo produttivo</li> <li>- coordinamento squadre di lavoratori</li> <li>- organizzazione degustazioni per clienti</li> </ul>

Dal 1 novembre 2003 al 31/08/2010	Cantiniere – supporto a Direttore Tecnico Castello Bonomi Tenute in Franciacorta - supporto operativo in tutte le fasi del processo produttivo sia in ambito agronomico che enologico				
ISTRUZIONE E FORMAZIONE					
2016	Esame di stato per l'abilitazione alla professione di Dottore Agronomo e Forestale				
2009-2011	Laurea Magistrale Agraria, Scienze della Produzione e Protezione delle piante				
2005-2008	Laurea Triennale, Viticoltura ed Enologia				
2003-2004	Corso IFTS Regionale, Tecnico Superiore delle Produzioni Vegetali				
1999-2003	Liceo Scientifico				
COMPETENZE PERSONALI					
Lingua madre	ITALIANO				
Altre lingue	Comprensione		Parlato		Produzione scritta
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
INGLESE	B1	C1	C1	C1	B1
FRANCESE	B1	B1	A1	A1	A1
	Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato				
Competenze Comunicative	- Capacità di sintesi e trasferimento conoscenze, esercitata quotidianamente nell'attuale esperienza come consulente operata su territorio nazionale ed estero e all'interno della mia attività di docente nei corsi tecnici di formazione. - Buone competenze comunicative acquisite durante l'organizzazione di serate ed eventi a scopo formativo e divulgativo dedicate ad appassionati del vino e clienti aziendali.				
Competenze organizzative e gestionali	- capacità di organizzazione del lavoro e coordinamento del personale sviluppata durante gli anni come direttore tecnico e responsabile di produzione in cui il lavoro si è diviso tra diverse realtà produttive (Lombardia, Veneto e Toscana).				
Competenze Professionali	- capacità nel gestire situazioni di lavoro complesse e buona visione di insieme del processo				
Competenze digitali	AUTOVALUTAZIONE				
	Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione dei problemi
	Utente Avanzato	Utente Avanzato	Utente Avanzato	Utente Avanzato	Utente Avanzato
	buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)				
Patente di Guida	B – A				

Albo professionale	ISCRITTO AD ASSOENOLOGI N° TESSERA 6187 ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI DI TREVISO N° ISCRIZIONE 449
Dati personali	Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Dott. Agr. Stefano Saderi

