



JOLANDA DE NOLA

Via Teano 10 - 73059 Ugento

nata a Tricase il 5 Febbraio 1979

Cell: +39 328 7728341

E-mail: jolanda.denola@tenutabianco.it

[skype jolanda.tenutabianco](https://skype.com/jolanda.tenutabianco)

ISTRUZIONE

- 2003-2004 Master in *Retail Management and Trade Marketing*
IULM, Milano, in collaborazione con "TradeLab", Milano
- 2002-2003 Laurea in Relazioni Pubbliche e Pubblicità, IULM, Milano; tesi di laurea
"Marketing, consumo e promozione d'immagine del vino e del territorio,
con focus sulla realtà pugliese"; voto finale 106/110
- 1998-1999 Maturità scientifica conseguita presso l'Istituto Vanini di Casarano (LE)
voto finale 53/60

ESPERIENZE PROFESSIONALI

2015 StaiTerraTerra – Coworking Agricolo: co-fondatore e presidente dell'associazione di promozione sociale StaiTerraTerra, che propone cultura e pratiche agricole in chiave collaborativa, didattica rurale per bambini e adulti e diffusione di conoscenza sui temi dell'agricoltura sinergica, organica rigenerativa e naturale

2014 StaiSinergico - Coworking a Sud: co-fondatore dell'associazione di promozione sociale StaiSinergico, che si occupa di coordinare diversi professionisti e si occupa di Economia Collaborativa, Innovazione Sociale e Formazione non Formale

2009/oggi Azienda Agricola Tenuta Bianco e Piana del Lentisco Lecce: responsabile commerciale e marketing delle aziende olivicole di famiglia, responsabile vendite, new business con ricerca di nuovi clienti, in Italia e all'estero, stesura dei contratti di vendita, gestione del cliente, organizzazione eventi promozionali e degustazioni, organizzazione e gestione di eventi fieristici in Italia e all'estero

2011-2012 Gruppo Meregalli – Monza: Consulente per la realizzazione del catalogo food, ricerche di mercato nel settore Horeca, ricerca e selezione di prodotti e produttori tra i migliori artigiani italiani, formazione della forza vendita e affiancamento degli agenti sul territorio nazionale ed estero, organizzazione di momenti di formazione e promozione

2010-2011 Mamma Oliva Restaurants – Milano: Consulente per la catena italiana di ristoranti "Mamma Oliva" per la selezione degli oli, la realizzazione di una "Carta degli oli" e la contestuale realizzazione di serate a tema e degustazioni incentrate sul tema dell'olio extravergine di oliva. Responsabile acquisti di oli, sottoli, olive provenienti da tutta Italia e contestuale realizzazione di menu

2005-2010 Responsabile Commerciale per la divisione Ittico Fresco presso **New Food srl**, Milano, import export agency operante nel settore alimentare (frozen food)

2004-2005 Ufficio Marketing & Sales presso Modern Plast, azienda milanese produttrice di chiusure sintetiche per vino e distillati.

2004 Stage presso l'Ufficio Commerciale e Ufficio Stampa dell'Apvol - Associazione Produttori Olivicoli della Provincia di Lecce

2004 Project Work presso Ipercoop di Novate Milanese nell'ambito del progetto formativo del Master, realizzato tra Ufficio Acquisti, Ufficio Category e Reparto Liquidi

2002-2003 Junior account presso "Orietta Colacicco srl" agenzia di comunicazione e consulenza Milano: assistente alla direzione, all'organizzazione di eventi, ai rapporti con la stampa. Coordinatrice per la realizzazione degli eventi "Oltrevini" e la Fiera del Tartufo e del Miele a Casteggio

FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA E AGRICOLA

2016	<i>Corso di Agricoltura Sinergica presso la Libera Scuola di Agricoltura Sinergica "Emilia Hazelip" - Associazione Zoe Campiano (RA)</i>
2015	<i>Corso di Potatura dell'Olivio e Tecnica Colturale – StaiSinergico Racale (LE)</i>
2015	<i>Corso di Agricoltura Sinergica – StaiSinergico Alliste (LE)</i>
2015	<i>Corso di Agricoltura Organica Rigenerativa – Nautilus Alliste (Le)</i>
2010	<i>Corso di Alta Formazione per Tecnici Commerciali e di Frantoio – Unaprol – COI Comitato Olivicolo Internazionale – Pieralisi – Jesi (AN)</i>
2008	<i>Corso Teorico-Pratico di Potatura dell'Olivio – ASSAM Alliste (LE)</i>
2007	<i>Corso Teorico-Pratico di Potatura dell'Olivio – ASSAM Jesi (AN)</i>
2007	<i>Master in Degustazione e Riconoscimento degli Oli Monocultivar – Frantoi Celletti - Milano</i>
2006	<i>Diploma di Degustatore Ufficiale di Oli Vergini di Oliva - Dipartimento di Analisi Sensoriale di Cesena (Università di Bologna) e iscrizione all'albo nazionale dei Degustatori di Oli Vergini di Oliva nel 2008</i>
2004	<i>Corso di Formazione per Responsabile di Frantoio – Aprot Lecce</i>
2003	<i>Diploma di Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) conseguito presso la Delegazione di Milano, Diploma di Degustatore Ufficiale Ais e abilitazione alla docenza.</i>

CONOSCENZE LINGUISTICHE ED INFORMATICHE

Ottima conoscenza delle lingue inglese e francese, approfondita e ampliata con frequenti soggiorni all'estero, per studio prima e lavoro poi.

Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office, buona capacità d'utilizzo dei principali browser internet e programmi di posta elettronica e ottima conoscenza dei sistemi operativi Windows, MacOS e Linux.

Patente Europea di Informatica conseguita nel 2002.

INTERESSI E ALTRE CONOSCENZE

Cinema, teatro, la saggistica e i fumetti.

In particolare nutro una grande passione per il mondo del vino e della gastronomia di qualità, e per gli aspetti di comunicazione, culturali e storici a questi connessi.

Ho, anche per questo, conseguito il Diploma di Sommelier presso la delegazione AIS di Milano; nel 2005 ho sostenuto l'esame da degustatore ufficiale AIS, superandolo con successo, con l'obiettivo di ampliare le mie conoscenze e le mie capacità in ambito di riconoscimento e analisi sensoriale.

Ho conseguito, inoltre, il diploma da Degustatore di olio extravergine di oliva presso il Dipartimento di Analisi Sensoriale di Cesena, e seguito diversi corsi professionali organizzati da associazioni di categoria, destinati a tecnici e produttori del settore, al fine di acquisire conoscenze specifiche, considerando l'importanza che il prodotto riveste, insieme al vino e ad altri, nel panorama enogastronomico italiano e quale importanza abbia per lo sviluppo territoriale, culturale, turistico ed economico del paese, e delle diverse regioni produttrici.

Ho partecipato e organizzato numerose iniziative legate alla promozione e diffusione di conoscenza sui prodotti tipici del nostro territorio, in particolare sull'olio extravergine di oliva: ho tenuto corsi di degustazione per il Movimento Turismo del Vino Lombardo, per AIS Milano, per l'Accademia della Vigna Bianca e della Vigna Rossa, per la Fisar di Monza, per l'Associazione Cuochi di Lombardia, per numerosi Gruppi di Acquisto Solidali (GAS) e per diversi gruppi di bambini nelle scuole materne ed elementari, e frequenti sono le serate di degustazione organizzate presso ristoranti ed enoteche.

"Ai sensi della legge 196/03 dichiaro di essere informata che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti dalla medesima legge".