

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Ippazio Ferrari

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

Da Giugno 86 a Aprile 92

- Rapporti di **collaborazione tecnico-scientifica** con la Cattedra di floricoltura dell'Università degli Studi di Bari.
- **Attività di ricerca** sulle principali problematiche di tecnica colturale, programmazione della fioritura, moltiplicazione e propagazione in floricoltura.
- Partecipazione a numerosi convegni nazionali ed internazionali dove ha presentato alcune comunicazioni scientifiche in collaborazione della Prof.ssa M. Cocozza Talia.
- Organizzazione convegni, giornate di studio e tavole rotonde a livello nazionale di cui ad alcuni è stato relatore.
- Organizzazione visite didattiche presso le principali aziende floricole pugliesi.
- **Componente di gruppi di ricerca** del CNR e del ex MAF.
- Assistenza a laureandi nello svolgimento di tesi sperimentali, curando la stesura, l'elaborazione dei dati e l'impostazione di tabelle e grafici.
- **Autore o coautore** di 30 pubblicazioni scientifiche a stampa, pubblicate sulle principali riviste specializzate nazionali ed internazionali.

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

Università di Bari
pubblico
Contratti di lavoro autonomo
Responsabile tecnico incaricato

Dal 1988 al 2001

- Ha prestato **consulenza didattica** in qualità di docente di floricoltura e colture protette, nello svolgimento di un corso di perfezionamento rivolto a giovani neodiplomati organizzato dalla CISEM di Bari. Anno 1988.
- E' stato invitato dalla Federazione Regionale Coltivatori Diretti di Basilicata a tenere un **seminario di Studio** su "Materiale di propagazione in floricoltura" per la divulgazione dei pacchetti formativi Microindustria agricola. Anno 1988.
- E' stato invitato dall'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Taranto a tenere un **corso di aggiornamento** a Massafra su "Tecniche di moltiplicazione, conservazione e preparazione alla fioritura delle bulbose da fiore, nell'ambito di un programma di assistenza tecnica e divulgazione agricola. Anno 1988.
- Ha prestato **consulenza didattica**, in qualità di docente di Tecniche colturali, al corso di riqualificazione per addetti impianto di serra organizzato dalla Montedipe s.r.l. di Brindisi. Anni 1989 e 1990.
- E' stato invitato dall'Associazione Produttori Ortofrutticoli ed Agrumari di Crotona a tenere un **seminario di studio** sulle colture protette, nell'ambito di un programma di riconversione produttiva dalla Regione Calabria. 1990.
- Ha conseguito l'**abilitazione all'insegnamento** alla Classe di concorso "Educazione tecnica " nelle scuole di istruzione secondaria di 1° grado (D.M. del 23/03/1990), classificandosi al 15° posto della graduatoria per la Provincia di Bari.
- Il 13/06/1990 è stato nominato **culture della materia** di Floricoltura dall'Istituto di Ortofloricoltura della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Basilicata.
- Ha prestato **consulenza didattica**, in qualità di docente per il 5° modulo: area di economia agraria, al corso di specializzazione post-qualifica "Tecnici di produzioni ortofrutticole specializzati in lotta integrata. Anno 1997.
- Ha prestato **consulenza didattica**, in qualità di docente per il 5° modulo: Agricoltura biologica ed integrata, al corso di specializzazione post-diploma "Tecnico di progettazione e gestione di aziende agricole in territorio vincolato". Anno 1998.
- Ha prestato **consulenza didattica**, in qualità di docente a due corsi di aggiornamento in floricoltura per funzionari e tecnici della regione Puglia e Calabria, organizzati dal CIFDA di Metaponto. Anni 2000 e 2001.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo di azienda o settore

Tipo di impiego

Principali mansioni e responsabilità

Enti Vari

Pubblico/Privato

Docenza

Consulenza didattica

Dicembre 89 Ottobre 91

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

E' stato nominato **responsabile tecnico** per il progetto triennale sullo ingrossamento e moltiplicazione del gladiolo, Lilium e ranuncolo in agro di Lecce, organizzato dall'Associazione Florovivaistica "Rudiae" di Lecce, in collaborazione con la Cattedra di Floricoltura dell'Università di Bari e con l'Istituto Sperimentale di Floricoltura del MAF di Sanremo e di Pescaia.

Associazione Florovivaista "Rudiae" di Lecce

Privato
Convenzione
Responsabile tecnico

Dicembre 89 Ottobre 91

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

Vincitore di una **borsa di studio** offerta dalla Provincia di Bari, per un programma di ricerca sulla tecnica di conservazione dei fiori, di specie coltivate in rapporto dell'epoca di raccolta e dell'introduzione di specie esogene in floricoltura, che ha fruito presso la cattedra di Floricoltura dell'Istituto di Agronomia dell'Università degli Studi di Bari.

Provincia di Bari

Pubblico
Borsa di Studio
Tecnico ricercatore

Dal 1990 al 1992

Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

Attività di tecnica vivaistica presso i campi sperimentali dell'Istituto di Agronomia e di altre strutture della Facoltà di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari per:
- Tecnica di propagazione e micropropagazione;
- Gestione campi sperimentali.

Università di Bari
Pubblico
Incarico Tecnico specializzato 1° categoria
Tecnico impianti sperimentali

Da maggio 92

Vincitore di concorso presso l'ESAB nel 1992 ha preso servizio nell'Ufficio Sviluppo Agricolo - Servizio Divulgazione Tecniche Agricole; con successiva L.R. 38/96 della Regione Basilicata è stato inserito nell'organico dell'ALSIA e con delibera A.U. n. 336 del 01/08/99 inquadrato nella categoria D.

ATTIVITA':

- Istruttoria delle domande, la formazione elenchi di liquidazione, i sopralluoghi in campo, in collaborazione del C.F.S., nell'attuazione Reg. Cee 1272/88 (Set-Aside).
- Collaborazione con l'Istituto di Agronomia dell'Università di Bari per uno studio riguardante la vegetazione infestante instaurata su terreni sottoposti a Set-Aside, giusta autorizzazione ESAB n. 6036 del del 23/05/93.
- Divulgazione dei Regolamenti Comunitari relativi all'agricoltura biologica ed integrata.
- **Componente** del gruppo di lavoro per l'istruttoria tecnica/amministrativa e collaudi opere nell'attuazione del Reg Cee 2080/92 (aiuti misure forestali), giusto ordine di servizio n.5/95 del 24/08/95.
- Collaborazione con l'Ufficio Tutela delle produzioni del Dipartimento Agricoltura e Foreste della Regione Basilicata per un'indagine sulle aziende biologiche in Basilicata, giusta autorizzazione n. 8756 del 26/10/94.
- Redazione del un piano triennale di divulgazione dell'agricoltura biologica ed integrata 1995-97, con nota lodevole da parte del Presidente ESAB n. 4740 del 11/05/94 (delibera di C.A. dell'ESAB n.70/C del 21/07/94).
- Nomina di **Ispettore Fitosanitario**, con delibera di Giunta Regionale n. 5308 del 16/10/95, con compiti d'ispezione e controllo derivanti dal Dipartimento Agricoltura della regione Basilicata.
- Partecipazione al progetto nazionale di monitoraggio dei fitofarmaci in agricoltura ed alla lotta obbligatoria della sharka delle drupacee per conto della Regione Basilicata.
- **Componente** della Commissione per la Valutazione di impatto ambientale della Centrale a ciclo combinato di Melfi, con Decreto del Presidente del Consiglio Regionale di Basilicata n. 68 del 20/11/95.
- Organizzazione del convegno su "l'agricoltura biologica per la salvaguardia dell'ambiente e per una più sana alimentazione", che si è tenuto a Matera presso l'Università - 1996, giusta autorizzazione del Direttore ESAB n. 263 del 28/05/96.
- Inserito, in qualità di **ricercatore**, nella pubblicazione "Annuario 1995" del Centro Documentazione Agricoltura Sostenibile dell'Osservatorio Agroambientale di CESENA, giusta nota prot. ESAB n. 4680 del 14/06/96, con nota lodevole del Presidente dell'ESAB.
- Con decreto del Presidente della Commissione Tributaria Provinciale di Matera è stato **designato componente** della Commissione per l'assistenza tecnica per l'anno 1996.
- **Componente** del gruppo di lavoro per le procedure e l'attuazione del Reg. CEE 2080/92, giusto ordine di servizio prot.. 553/Seg. del 29.11.96.
- Relatore al seminario di studio presso l'Istituto Tecnico Agrario di Matera nell'ambito del progetto di divulgazione delle tecniche dell'agricoltura

biologica, giusta autorizzazione del Direttore ESAB n. 9014 del 19/11/96.

- **Relatore** al seminario “agricoltura integrata, biologica o chimica: quali prospettive” tenuto a Grumento Nova nell’ambito del progetto di divulgazione del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, giusta nota ALSIA..
- **Ispettore Fitosanitario** con nomina del Ministero delle Politiche Agricole e forestali (decreto del 4 settembre 2007) ed iscritto al registro nazionale degli addetti ai controlli fitosanitari (G.U. Serie Generale n. 254 del 30/10/1997).
- Con delibera di Giunta Regionale n. 1219 del 02/06/99 viene nominato **Collaudatore** ed inserito nell’Elenco Regionale Collaudatori.
- Collaborazione tecnica con il Dipartimento di Biologia e Patologia Vegetale dell’Università di Bari per uno studio riguardante la patologia dei giovani impianti d’imboschimento nella Provincia di Matera, giusta autorizzazione del Direttore prot. segreteria 382 del 02/08/99.
- **Coautore** nella stesura di piani e progetti di massima di interesse regionale regolarmente approvati con delibere ALSIA nell’anno 1998.
- Con ordine di servizio 15 del 30/06/99 è stato impegnato nelle attività inerenti ai controlli ex ante 1998 del Reg Cee n. 2078/92.
- Con ordine di servizio ALSIA n. 16 del 23/07/1999 viene **incaricato** allo svolgimento delle attività inerenti all’istruttoria delle domande di ricerca e sperimentazione, nell’ambito del Programma POP Misura 3.1.
- Con delibera ALSIA n. 535 del 01/12/1999 viene **nominato responsabile** della “*Unità Operativa Qualità e Certificazione nel comparto agro-alimentare*”.
- Con nota dell’A.U. n. 1240 del 11/02/00 è stato **designato**, in rappresentanza dell’ALSIA, nell’Osservatorio per l’imprenditoria giovanile della Regione Basilicata.

Nell’ambito della U.O. “*Unità Operativa Qualità e Certificazione nel comparto agro-alimentare*” ha:

- attivato i corsi di formazione relativi all’autocontrollo dell’igiene nelle aziende alimentari HACCP, attraverso la progettazione e realizzazione di 3 corsi sull’autocontrollo dell’igiene aziendale (20 ore/cad.) rivolto a 25 tecnici (Regione Basilicata, ALSIA e OO.PP.) ed un intervento formativo sui principi della Gestione della Qualità (40 ore) rivolto a 25 tecnici (Regione Basilicata, ALSIA e OO.PP);
- attivato le misure e le azioni del Programma Interregionale Agricoltura e Qualità;
- organizzato numerose fiere e manifestazioni di interesse nazionale per l’anno 2000;
- partecipato a numerosi convegni, incontri, mostre, fiere e seminari locali, regionali e nazionali;
- è coautore di 3 pubblicazioni sull’agricoltura biologica.

Dal 19 novembre 2001, con delibera dell’Amministratore Unico, è stato **nominato responsabile** della Posizione Organizzativa “Agricoltura e Qualità”.

ATTIVITA'

- E' stato **coordinatore** di 9 progetti pilota di valorizzazione e promozione dei principali prodotti tipici lucani, curando principalmente l'impostazione, il piano finanziario, le azioni specifiche ed il collegamento dei progetti alle attività dei servizi di sviluppo agricolo dell'Agenzia ed i vari soggetti coinvolti nell'iniziativa, in collaborazione con i responsabili delle Aziende Sperimentali Dimostrative dell'Alsia.
- E' stato **responsabile** per l'acquisto di una unità mobile allestita per la taratura delle macchine irroratrici, espletando la trattativa privata, predisponendo gli atti di gara ed il capitolato tecnico speciale, in collaborazione con l'ISMA di Roma.
- Ha organizzato un seminario tecnico di approfondimento per i tecnici Alsia su "*verifica dell'efficienza distributiva delle macchine irroratrici in agricoltura*" che si è tenuto presso le A.A.S.D di Pantanello e Bosco Galdo.
- Ha ottenuto due **note lodevoli** da parte dell'Assessore Regionale all'Agricoltura e Sviluppo Rurale della Regione Basilicata e del Presidente dell'Associazione lucani nel Mondo di Torino per organizzazione di fiere e manifestazioni di interesse nazionale e regionale.
- E' stato **nominato componente** nella Commissione Provinciale per l'aiuto comunitario alla produzione di olio di oliva - campagna olearia dal 2001 al 2006.
- Ha curato, dal 2002 al 2008 il patrocinio e la partecipazione dell'Alsia alle manifestazioni di interesse locale, con l'erogazione dei contributi, il controllo e la verifica della rendicontazione delle spese.
- Dal 2002 è **componente** del consiglio direttivo di IS.ME.CERT. di Napoli, in rappresentanza dell'Alsia e dal 2006 è componente del Consiglio di Presidenza, con delega alla Vicepresidenza per la regione Basilicata.
- Ha coordinato la pubblicazione dell'insero promozionale "*luci e sapori di lucania*" sulla rivista Gambero Rosso, nell'ambito del programma Agricoltura e Qualità.
- E' stato **responsabile** di procedimento di numerose convenzioni con Consorzi di Tutela, Comunità Montane ed Enti locali.
- Ha predisposto e curato i protocolli d'intesa con le Camere di Commercio di Matera e Potenza, l'APT e il Comune di Melfi per:
 1. la valorizzazione delle produzioni tipiche e lo sviluppo delle imprese agroalimentari;
 2. azioni promozionali e marketing territoriale;
 3. Valorizzazione del marroncino di Melfi.
- E' **coautore** nella pubblicazione relativa all'uso delle macchine irroratrici.
- Ha partecipato in qualità di relatore a numerosi convegni, tavole rotonde e seminari tra i quali si elencano i principali:

"prodotti tipici della Basilicata - qualità e sicurezza alimentare" in occasione dell' 8° e 9° Salone dell'Orientamento, della Formazione, del Lavoro e della Cultura, per l'anno 2002 e 2003;

seminario "*qualità e certificazione delle produzioni tipiche lucane*" in occasione di "*Naturalmente Lucano*" il giorno 3 ottobre 2003, rivolto a giovani laureati;

“Valorizzazione dei prodotti tipici della Basilicata” in occasione del Forum Europeo Aspasla - Pari Opportunità, tenutosi a Potenza, novembre 2003.

“l’Agricoltura. Risorsa delle aree interne” in occasione della manifestazione fieristica del medio Basento tenutasi il 23.06.04 a Garaguso;

“Sicurezza alimentare – Qualità e vantaggi dei prodotti tipici lucani” – seminari informativi organizzati dalla Commissione Pari Opportunità a Matera e Potenza - maggio 2005;

seminari informativi nella scuola elementare G. Minozzi di Matera relativo al progetto di educazione alimentare;

Convegno “Il marroncino di Melfi: realtà e prospettive” realizzato presso il Comune di Melfi;

“L’economia locale nel piano regionale di sviluppo: specificità delle aree interne ed equilibrio dei poli urbani, in occasione della II edizione della fiera del medio Basento - Garaguso Scalo.

- Ha elaborato e redatto il progetto *“prodotti tipici certificati ed aree protette delle Basilicata”*, relativo al bando per la concessione di contributi concernenti la valorizzazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti agricoli ed agroalimentari da riconoscimenti U.E. (G.U. n. 78 del 22.03.04).
- È stato **componente** del gruppo di lavoro, in rappresentanza dell’Alsia, in seno al Comitato d’area istituito dall’APT Basilicata.
- Ha collaborato nella redazione il controllo e la stesura delle schede di attività relative ad Agricoltura e Qualità nei programmi annuali dei servizi di Sviluppo Agricolo dell’Alsia per l’anno 2004 e 2005.
- Ha elaborato, in collaborazione con l’APT, le strade del gusto nelle filiere del formaggio, salumi, vino, olio, ortofrutta e prodotti del grano, che sono state presentate in occasione di Naturalmente Lucano 2004 a Tito Scalo.
- E’ stato coordinatore dei progetti Alsia:
 1. Valorizzazione dei prodotti biologici lucani;
 2. Agricoltura e biodiversità;
 3. Educazione alimentare e promozione dei prodotti tipici lucani nelle filiere dei consumatori;
 4. la Certificazione ambientale del territorio e dei sistemi produttivi rurali nella Val Sarmento.
- E’ stato **coordinatore** del gruppo tecnico di coordinamento per il progetto di *“educazione alimentare”* con i partner: Confesercenti, Coldiretti, Università di Basilicata e l’Associazione Smell & Taste.
- Ha curato, in collaborazione con le AASD, la certificazione di prodotto per il riconoscimento DOP e IGP dei seguenti prodotti tipici: Pecorino di Filiano DOP; Canestro di Moliterno IGP; Pane di Matera IGP; Peperone di Senise IGP; Vino DOC Villa d’Agri e Matera; Fagiolo di Sarconi IGP; Olio del Sauro.
- Ha elaborato in collaborazione con la Società Consortile *PPAL - Piani e Programmi di Azione locale* (società che gestisce il Parco della Grancia), un progetto dal titolo *“Promozione dei prodotti agroalimentari lucani”*, in occasione della stagione Grancia 2004; ha curato i contatti con la Società, l’accordo di collaborazione, il piano finanziario e le azioni specifiche del progetto.

- E' stato **coordinatore** di due progetti obiettivo per l'anno 2003 e 2004 per la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici lucani dove ha curato la proposta, la realizzazione e la relazione finale di pagamento.

Dal 2005, con delibera dell'Amministratore Unico, è stato nominato responsabile della Posizione Organizzativa Alta professionalità "Agricoltura e Qualità".

ATTIVITA'

- Ha organizzato, inoltre, numerose fiere e manifestazioni di interesse regionale e nazionale. Tra le principali manifestazioni di interesse nazionale:
 - *Naturalmente Lucano: esposizione dei prodotti tipici, tradizionali e biologici – Tito Scalo (dalla I alla IV edizione);*
 - *Settimana Bianca* (dalla I alla IV edizione);
 - *Sana di Bologna* (diverse edizioni);
 - *Ristoranti Lucani nel Mondo - Matera* (dalla I alla III edizione);
 - *Expo dei Sapori – Milano;*
 - *Cibus* di Parma e di Bari;
 - *Medisalus* di Salerno (diverse edizioni);
 - *Aglianica Wine Festival – Vanosa e Rionero;*
 - *Fiera dei prodotti tipici, biologici ed ecologici – Calabria;*
 - *Park Life* di Roma 2006 e 2007;
 - *Vinitaly di Varona 2008;*
 - *Fiera del Levante di Bari 2005, 2006, 2007 e 2008;*
 - *Meating della carne di Roma 2008;*
 - *Orizzonti Lucani di Matera 2008*
 - *Agri & Tour di Arezzo 2011.*
- Ha coordinato il premio *Olivarum* 2005, 2006, 2007, 2008, 2010 e 2011 curando i rapporti con gli Enti partecipanti, la commissione Assaggio, istituendo il gruppo di lavoro per i prelievi dei campioni di olio, il laboratorio di Analisi Agrobios, l'irsaq di Potenza e l'Università degli Studi di Basilicata per il panel test, l'emissione degli attestati, l'organizzazione della manifestazione conclusiva di attribuzione dei premi.
- Ha coadiuvato i produttori del miele lucano per la costituzione del *Consorzio regionale di promozione e valorizzazione miele lucano* ed i produttori biologici per la costituzione del *Consorzio dei produttori biologici lucani*, 2005.
- Ha collaborato alla redazione di alcuni articoli sul periodico dell'Alsia Agrifoglio.
- Ha collaborato alla pubblicazione "*Naturale Tipico ma soprattutto Lucano*" – iniziativa editoriale realizzata in collaborazione con Origine dell'Informatore Agrario.
- Ha collaborato nel coordinamento editoriale della pubblicazione "*Repertorio 2007 - "i Vino della Basilicata"*", iniziativa Alsia.
- E' stato **responsabile** del progetto "*La Regione Basilicata ad IFE Fresh produce di Mosca*", coordinando la partecipazione delle OP del Metapontino per l'offerta commerciale del settore ortofrutticolo - novembre 2008
- E' stato **responsabile** del progetto "Stati Generali Bio 2009" – Workshop territoriale per l'Italia del Sud, progetto del Ministero politiche agricole coordinato dall'INEA, Istituto Nazionale di Economia Agraria.
- Ha elaborato le schede tecniche dei prodotti tipici lucani a marchio

- comunitario per le pubblicazioni de “Atlante Qualivita”- I prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG – Edizioni Qualivita 2009 e 2010.
- Ha coordinato, in collaborazione con il Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, l’audizione pubblica per il riconoscimento della D.O.C.G. Aglianico del Vulture. 2010.
 - Ha coordinato l’iscrizione dell’Alsia al SISTRI - Sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti. 2010.
 - E’ **membro** della COCERSOT ICEA-BASILICATA per l’agricoltura Biologica dal 2010.
 - Ha collaborato nel coordinamento editoriale delle pubblicazioni dei Repertori Alsia 2010: Vino, Olio e Formaggi, nonché Mieli e Salumi, dicembre 2011.
 - Ha coordinato l’Evento “Fattorie didattiche aperte” per il 2009, 2010 e 2011, relativo al programma Alsia SSA 2009/2010 - Sviluppo e sostegno per la Rete delle fattorie didattiche e del sistema agrituristico;
 - E’ stato **relatore** al convegno “le eccellenze gastronomiche della montagna grande nell’anno internazionale della biodiversità” – Muro Lucano 4 settembre 2010.
 - E’ stato **relatore** alla presentazione del quaderno dell’Alsia n. 10 “Gli Antichi fruttiferi del pollino” e del catalogo commerciale “i prodotti del pollino”, in occasione del Salone internazionale del Gusto – Torino – 22 ottobre 2010.
 - E’ **coordinatore** delle iniziative a supporto dei sistemi territoriali, relative ai progetti Alsia “Sviluppo delle filiere e valorizzazione commerciale delle produzioni agroalimentari tipiche della C.M. Medio Agri e “Sviluppo delle filiere e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Comunità Alto Basento”.
 - E’ **collaboratore** nel coordinamento editoriale per la pubblicazione della collana “I prodotti agroalimentari certificati” - I prodotti tipici della Basilicata: Pecorino di Filiano DOP, Canestrato di Moliteno IGP, Pane di Matera; Fagioli di Sarconi. IGP; Peperoni di Sanse IGP, Melanzana Rossa di Rotonda DOP; Caciocavallo Silano DOP. delle produzioni tipiche a marchio comunitario della regione Basilicata.
 - E’ **collaboratore** nel coordinamento editoriale per la pubblicazione della collana “I prodotti agroalimentari Tradizionali di Basilicata” - I prodotti tipici della Basilicata: “Fagiolo rosso scritto” del Pantano di Pignola, La salsiccia “a catena” di Cancellara, La Strazzata.
 - Ha **coordinato** la visita guidata del gruppo produttori dell’Ente di sviluppo agricolo della Sicilia presso le aziende lattiero-casearie della Basilicata, dicembre 2010.
 - E’ stato **docente** per i moduli 3.2 (analisi sensoriale), 4.2 (ambito regolamento - IGT, DOC e DOCG e percorsi di valorizzazione dei prodotti lucani) e 4.3 (ambito volontario: le certificazioni) in occasione del corso “Esperto in national and international food marketing”, attuato da Risorse srl di Potenza - Inserito nel Catalogo di Alta Formazione Regionale PO FSE Basilicata 2007-2013 Asse IV Capitale Umano, marzo/aprile 2011.
 - Ha **elaborato** il progetto per la “coltivazione, valorizzazione e salvaguardia della biodiversità del cece lucano”, curando i rapporti con gli enti e le aziende partecipanti, il programma delle attività ed il convegno di chiusura, di Pomarico il 3 agosto 2011, in occasione della festa del cece II edizione.

- E' stato **relatore** alla presentazione dell'opuscolo Alsia: La salsiccia "a catena" di Cancellara , tenutosi a Cancellara l'11 settembre 2011.
- E' stato **relatore** al convegno in occasione della sagra dei fichi secchi, tenutosi a Miglionico il 25 settembre 2011 (nota Alsia n. 12187 del 25.11.11);
- E' **nominato** referente dell'Alsia in seno all'Assemblea Costituente della "Associazione Enoteca Provinciale di Matera".
- E' stato **relatore** alla presentazione dell'opuscolo Alsia: La "Strazzata", tenutosi a Castelagropesole il 6 dicembre 2011.

Dal 2012, con determina dei Servizi di Sviluppo Agricolo Specialistici di Matera, è stato **nominato responsabile** della Posizione Organizzativa "progetti speciali".

ATTIVITA'

- Ha **coordinato ed organizzato** 3 corsi di formazione per l' "Avvio e gestione delle fattorie didattiche della Basilicata" a Villa D'Agri nei mesi di giugno /luglio 2012 ed a Matera nei mesi di settembre/ottobre 2012 e novembre/dicembre 2013;
- Ha collaborato per l'accordo Alsia/AIPD (Associazione Italiana Persone Down) per "esperienze in capo 2012" - attività di Fattorie didattiche, presso l'AASD "Bosco Galdo di Villa d'Agri;
- Ha organizzato il convegno "il suino nero lucano" che si è tenuto ad Irsina il 25 luglio 2012;
- Ha coordinato l'incontro tecnico "il cece lucano" che si è tenuto a Pomarico il 4 agosto 2012;
- Ha organizzato i laboratori didattici tra fattorie didattiche biologiche regionali e le scuole elementari partecipanti, in occasione dell'evento piazze BIO, che si è tenuto a Matera il 29 settembre 2012;
- E' stato **relatore** al convegno nazionale sulle fattorie didattiche " dagli albi alla rete: verso la costituzione di un sistema nazionale delle fattorie didattiche" che si è tenuto ad Arezzo il 14 ottobre 2012;
- Ha coordinato l'Evento "Fattorie didattiche aperte" per gli anni 2012, 2013, 2014, 2015 e 2016 relativo al programma Alsia - Sviluppo e sostegno per la Rete delle fattorie didattiche e del sistema agrituristico;
- E' stato **docente** per il modulo 4 - A.D.4.3 Ambito Volontario, le certificazioni, nell'ambito di "Un ponte per l'occupazione – Catalogo dei percorsi formativi settoriali e specialistici – esperto nel settore agroalimentare – organizzato da Risorse srl di Potenza nei giorni 14 e 15 novembre 2012;
- Ha coordinato i lavori per la stampa di 3 opuscoli di prodotti tipici tradizionali della Basilicata: U' pastizz ritunn, il rafano ed il biscotto glassato;
- E' stato **coordinatore** del corso di aggiornamento delle fattorie didattiche iscritte all'elenco regionale della Basilicata per gli anni 2012, 2013, 2014 e 2015;
- E' stato **coordinatore** per la gestione del corso di prima formazione giovani imprenditori - Mis 112 PSR 2007/2013, curando l'elenco degli allievi, i rapporti con gli enti di formazione (Mis 111 PSR 2007/2013) ed i contatti con gli Uffici regionali;
- E' stato **coordinatore** di un progetto pilota " Fattorie didattiche nelle scuole";

- E' **coordinatore** dell'attività relativa alle caratteristiche chimiche e sensoriali dei prodotti tipici regionali (DOP, IGP, Tradizionali);
- E' **responsabile** dei progetti 2015 e 2016 "Sviluppo della rete delle Fattorie Didattiche e organizzazione e promozione delle Fattorie Sociali della Basilicata";
- E' **coordinatore** dell'attività sulla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva della Basilicata "Olio Lucano IGP";
- E' stato **autore** di numerose pubblicazioni sulla rivista Agrifoglio dell'Alsia;
- E' **coordinatore** del Progetto dimostrativo Alsia "Fattorie Sociali 2016";
- E' stato **coordinatore** editoriale del Repertorio Alsia 2016 "Le Fattorie didattiche della Basilicata".

Dal 2017, con delibera Alsia 102 del 15.06.17, è stato **nominato responsabile** della Posizione Organizzativa "Agricoltura multifunzionale e formazione professionale".

ATTIVITA'

- Ha **partecipato** ai tavoli tecnici, organizzati dal Dipartimento Agricoltura della regione Basilicata, per la stesura del disegno di legge regionale "nuove norme in materia di agriturismo, turismo rurale e agricoltura sociale, proponendo un regolamento sulle fattorie sociali in Basilicata.
- Ha **collaborato** con la Regione Basilicata nell'organizzazione del SANA di Bologna, settembre 2017.
- Ha organizzato la fiera "Agri & Tour", Salone nazionale dell'agricoltura multifunzionale e dell'Agiturismo di Arezzo, novembre 2017.
- Ha **predisposto** un protocollo d'intesa con l'Amministrazione Penitenziaria Regionale per produzioni locali a marchio "Prison Farm", 2017.
- Ha collaborato nel gruppo di lavoro per l'organizzazione della manifestazione regionale "Olivarum", Montescaglioso 24 marzo 2018.
- Ha **collaborato** nell'elaborazione delle modifiche del fascicolo, richieste dal Ministero per il riconoscimento IGP dell'olio Lucano.
- Ha partecipato al viaggio studio in Puglia sulla diffusione della coltivazione dei piccoli frutti, aprile 2018.
- Ha **coordinato** l'Evento in Basilicata "Fattorie didattiche aperte" per il 2018.
- Ha collaborato nell'organizzazione del convegno nazionale "Acqua Campus Med - Un polo sulle tecnologie irrigue nel mezzogiorno", Metaponto 28 giugno 2018.
- Ha **partecipato** al convegno "Prospettive per l'agricoltura sociale in Basilicata, Matera 6 luglio 2018.
- Ha **coordinato ed organizzato** 2 corsi di formazione per l' "Avvio e gestione delle fattorie didattiche della Basilicata" a Metaponto nei mesi di maggio/settembre 2017 e nei mesi di settembre/ottobre 2018.
- Ha partecipato all'incontro tecnico per il riconoscimento PAT per i fichi di Miglionico, Matera 9 settembre 2018.
- Ha partecipato al convegno "LR Agricoltura Sociale", Irsina 22 febbraio 2019
- E' stato **autore** di pubblicazioni sulla rivista Agrifoglio dell'Alsia.

| | |
|---------------------------------------|---|
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | ESAB/ ALSIA – Viale Carlo Levi, 6/i 75100 Matera |
| Tipo di azienda o settore | Pubblico |
| Tipo di impiego | Tempo indeterminato |
| Principali mansioni e responsabilità | Dal 1992: Istruttore direttivo; Dal 1999: Unità Operativa; Dal 2001: Posizione Organizzativa; Dal 2005: Posizione Organizzativa Alta Professionalità; Dal 2012: Posizione Organizzativa “Progetti speciali”. Dal 2017: Posizione Organizzativa “Agricoltura multifunzionale” |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | |
|--|---|
| 1978 | 1. Liceo Scientifico; |
| 1979 | 2. Assolve agli obblighi militari; |
| 1986 | 3. Laurea in Scienza Agrarie conseguita ad aprile 1986 presso l'Università degli Studi di Bari con voti 106/110; |
| 1986 | 4. Abilitazione professionale conseguita presso l'Università degli Studi di Bari nella 1° sessione del 1986 ed iscritto all'Albo professionale dei dottori Agronomi e dottori Forestali della Provincia di Matera; |
| 1990 | 5. l'abilitazione all'insegnamento alla Classe di concorso “ <i>Educazione tecnica</i> ” nelle scuole di istruzione secondaria di 1° grado, anno 1990 classificandosi al 15° posto; |
| 1990 | 6. borsa di studio per programma di ricerca erogata dalla Provincia di Bari; |
| 2001 | 7. Idoneità alla dirigenza Alsia (ruolo Unico) Concorso per titoli ed esami – svolto nell'anno 2001; |
| 2005 | 8. corsi di Formazione “ <i>Tecniche di predisposizione atti amministrativi</i> ” organizzato dall'Istituto FS. Nitti svolto nell'anno 2005; |
| 2008 | 9. conseguimento del Certificato ECDL – European Computer Driving Licence in data 17.07.08; |
| 2012 | 10. conseguimento del livello di competenza linguistica A1 - livello base in conformità al quadro Europeo di riferimento delle lingue – al corso di Lingua inglese in House da febbraio e giugno 2012. |
| 2018 | 11. Corso di formazione generale sulla “Prevenzione della corruzione nelle amministrazioni pubbliche”. |
| Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | <ol style="list-style-type: none"> 1. Liceo Scientifico di Casarano (LE) 2. Caserma “Flores” di Bergamo in qualità di Caporal Maggiore 3. Università di Bari 4. Università di Bari 5. Abilitazione all'insegnamento presso la Provincia di Bari 6. Provincia di Bari 7. Alsia 8. Istituto Fs Nitti 9. Alsia, presso Cooperativa TRACCIA di Matera. 10. Alsia, The culture Net S.a.s. di Matera. 11. Alsia. |

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio vedi sopra
- Qualifica conseguita Vedi sopra
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Vedi sopra

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
 Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Le capacità e le competenze personali acquisite nel corso della vita lavorativa possono essere riassunte in:

- predisposizione di progetti;
- programmazione ed organizzazione della attività;
- organizzazione eventi;
- coordinamento gruppi di lavoro;
- gestione degli atti amministrativi;
- gestione tecnica di progetti.

Ha maturato nel corso della propria attività lavorativa una buona esperienza nella gestione del bilancio dell'Ente, relativamente all'attività di propria competenza, con la programmazione, la gestione, la liquidazione ed i pagamenti delle pertinenze ed i procedimenti dei flussi documentali dei notevoli progetti di cui è stato coordinatore.

Per conto dell'Alsia è stato il responsabile del POR BASILICATA 2000/2006 Mis. 4.11 "Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità" dove ha curato tra l'altro il "catasto Progetti" (78 progetti) per l'anno 2005, 2006, 2007 e 2008 per la rendicontazione informatica delle spese la loro classificazione ed il monitoraggio; ha tenuto i rapporti con la struttura della Regione Basilicata.

Ha attivato sul sito dell'Alsia spazi dedicati all'informazione dell'utenza esterna dei progetti promossi dall'Alsia: "i prodotti tipici lucani", "educare promovendo", "le fattorie didattiche", i corsi di formazione di primo insediamento giovani imprenditori Mis. 111 e 112 del PSR 2007/2013.

**MADRELINGUA
 ALTRE LINGUE**

**Italiano
 Francese - Inglese**

- Capacità di lettura sufficiente
- Capacità di scrittura sufficiente
- Capacità di espressione orale sufficiente

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI
Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

Le competenze relazionali sono state al centro della propria attività lavorativa. E' stata acquisita principalmente:

- capacità di adattabilità, flessibilità e creatività;
- sviluppo di un alto spirito d'iniziativa e di intraprendenza;
- capacità di comunicazione in vari ambiti disciplinari e multiculturali;
- interagire e comunicare con persone, professionisti o soggetti istituzionali;
- Individuare differenze ed analogie in progetti interdisciplinari;
- Autore e/o coautore di 80 pubblicazioni a stampa.

Il confronto su determinati argomenti è stato sempre il principio fondamentale, dove la qualità, la comunicazione e la cooperazione hanno sempre portato alla buona riuscita ed alla realizzazione del progetto.

I rapporti con le strutture regionali, in particolare con il Dipartimento Agricoltura, sono stati costanti in tutte quelle iniziative di promozione dell'immagine dalla Regione Basilicata sia a livello locale, nazionale ed internazionale;

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Le competenze organizzative sono state notevoli ed hanno caratterizzato tutta la vita lavorativa.

Il coordinamento delle persone, a partire dalle prime esperienze di lavoro sia nell'ambito privato che pubblico, l'organizzare dei gruppi di lavoro, la buona conoscenza dall'apparato regionale, la gestione del bilancio dell'ufficio sono stati gli elementi che hanno portato al raggiungimento di ottimi risultati.

Gli aspetti principali nelle diverse iniziative sono state:

- il marketing territoriale della Regione Basilicata;
- la promozione e valorizzazione dell'Agroalimentare lucano;
- la certificazione dei prodotti di qualità a marchio comunitario;
- la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tradizionali della Basilicata;
- l'applicazione dei regolamenti Comunitari;
- la divulgazione e la pubblicizzazione a stampa delle iniziative sui principali mezzi di comunicazione;
- la cura dell'immagine complessiva della Regione Basilicata in tutti i suoi aspetti: emergenze culturali, storiche, paesaggistiche, artistiche ed enogastronomiche;
- l'organizzazione, l'assistenza, la formazione e l'aggiornamento delle Fattorie didattiche della Basilicata.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottima conoscenza dell'uso del computer e dei principali programmi: Word - Excel - Power point - Internet explorer - Outlook express

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

A livello hobbistico: musica.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Patente di guida Cat. B - Patente Europea ECDL

Matera 18.03.2019

Ippazio Ferrari