

## *Curriculum vitae di*

### **Floriano Lazzarini**

#### *Dati anagrafici*

Cittadinanza: italiana  
Nato a Montichiari il 23/01/1987  
Residente in via S. Maria 101, 25011 Calcinato (Bs)  
Numero di cellulare 331/7362987  
e-mail: floriano.lazzarini@gmail.com  
patente B e automunito



#### *Formazione scolastica*

Diploma di perito agrario di scuola superiore presso l'Istituto Tecnico Statale G.Pastori di Brescia nell'anno 2007.

#### *Lingue straniere*

Inglese scritto: buono.  
Inglese parlato: discreto.

#### *Conoscenze informatiche*

Sistemi operativi: Microsoft, Mac os X, Linux.  
Pacchetto office in particolare word, excel, power point.  
Inoltre conosco i seguenti browser: firefox, safari, explorer.

#### *Esperienze di lavoro*

Dal 07/02/2011 ad oggi

Attualmente lavoro presso l'azienda agricola Costaripa di Mattia Vezzola con sede a Moniga del Garda, Brescia ([www.costaripa.it](http://www.costaripa.it))

Ho svolto: la potatura invernale, tutte le lavorazioni dei vigneti, ed alcune mansioni di cantina che avevo appreso nelle precedenti esperienze

Dal 20/09/2010 al 21/10/2010

Ho partecipato alla vendemmia presso l'azienda agricola Citari località Citari n. 2 San Martino della Battaglia Desenzano del Garda, Brescia ([www.citari.it](http://www.citari.it))

Dal 02/01/2009 al 30/9/2009

Ho lavorato per un periodo di nove mesi presso l'azienda Agricola "Ca' del Bosco" Erbusco, Brescia ([www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)).

Prima di lavorare nei vigneti ho frequentato un corso di potatura organizzato dall'azienda.

Questo corso mi ha dato la possibilità di arricchire le mie conoscenze teoriche e manuali riguardo la manutenzione di un vigneto, in particolare la potatura delle barbatelle, potatura a guyot, cordone speronato, lira, casarsa, legatura delle viti nelle varie forme di allevamento, innesti e piantumazione delle barbatelle. Successivamente con l'inizio della vendemmia sono tornato in cantina per svolgere altre mansioni.

Dal 01/11/2008 al 20/12/2008

Sono stato trasferito nel reparto confezionamento.

Il mio ruolo principale era quello di accatastare e confezionare le bottiglie, preparare le macchine addette al degorgio, all'imbottigliamento e al confezionamento.

Dal 01/08/2008 al 31/10/2008

Sono stato nuovamente assunto in cantina per il periodo della vendemmia.

In questi tre mesi oltre a svolgere le operazioni dell'anno precedente mi sono state affidate ulteriori mansioni tra cui: lavare, ammostare, allineare, riempire e colmare le barriques.

Successivamente sono stato trasferito nella sezione della cantina dedicata alle vasche. In questa parte dell'azienda ho svolto travasi di defecazione prima della fermentazione, aggiunta dei lieviti e pulizia dei vinificatori.

Dal 20/07/2007 al 30/09/2007

Ho iniziato la mia prima esperienza a "Ca' del Bosco" Erbusco, Brescia.

Mi insegnarono a utilizzare i macchinari per la pulizia della cantina, le pompe per i travasi, le diraspatrici ed e altri tipi di macchinari.

## *Hobby e interessi*

Sono molto interessato al mondo brassicolo e dei prodotti tipici.

2011 partecipazione al primo livello AIS (<http://www.aisitalia.it/>)

2011 ho frequentato presso L'università di Udine “corso tecnico gestionale per gli imprenditori della birra”.

2008 corso di degustazione della birra presso “Seba's drink” di Montichiari, Brescia.

2006 ho partecipato ad un corso di avvicinamento alla degustazione del vino della durata di quattro serate, tenuto dall'azienda “Barone Pizzini” di Corte Franca, Brescia ([www.baronepizzini.it](http://www.baronepizzini.it))

Negli ultimi anni mi sono occupato di apicoltura e di produzione di birra artigianale, facendo birra in casa.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003

Floriano Lazzarini