

CURRICULUM VITAE

GIANMARIA RICCIARDI

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Ottobre 2015- in corso

Presso **Birradamare Società Agricola a R.L.** in Via Falzarego 8, Fiumicino (Roma).

Responsabile produzione, controllo qualità e gestione del personale. Impianto di produzione da 25 hl a 3 tini; sala di fermentazione da 18 fermentatori di capacità variabile dai 15 hl ai 50 hl. Confezionamento in fusti di acciaio ed usa e getta; linea di imbottigliamento da 3000/4000 BPH in formati da 33cl e 75cl. Partecipazione a fiere ed eventi.

Maggio 2015-Settembre 2015

Presso **Howling Hops Brewery** in 1 Queen's Yard, Londra E9 5EN, Regno Unito.

Mastro Birraio su un impianto da 15 *barrels* (circa 25 hl) di stampo tedesco a 4 tini; sala di fermentazione da 14 fermentatori e 10 maturatori da singola cotta. *Start-up* del birrificio e partecipazione nella scelta di macchinari e fornitori. Gestione logistica di materie prime, produzione e gestione del personale. Produzione destinata e suddivisa in "*-serving tanks*" (maturatori atti alla spillatura diretta della birra nell'adiacente *brewpub*), fusti in acciaio ed usa e getta, *casks* e bottiglie.

Marzo 2014-Aprile 2015

Presso **Howling Hops Brewery** locato al **The Cock Tavern Pub** in 315 Mare Street, Londra E8 1EJ, Regno Unito.

Mastro Birraio in un *brewpub* con sala cotte di stampo inglese a 2 tini da 4.5 *barrels* (circa 7 hl); sala di fermentazione da 4 fermentatori aperti e 3 maturatori. Vendita diretta della birra al pub annesso. Produzione principalmente di birre di stampo inglese. Confezionamento nei tradizionali "*casks inglesi*" e "*-serving tanks*" (maturatori atti alla spillatura diretta della birra). Raccolta, propagazione e lavaggi del lievito.

Giugno 2011- Gennaio 2013

Presso **Birrificio Toccalmatto s.r.l** in Via San Michele campagna 22/c, Fidenza (PR).

Birraio, responsabile produzione e confezionamento (fusti usa e getta e bottiglie). Impianto di produzione da 20 hl a tre tini. Approfondimento di molteplici stili birrai e tecniche di produzione. Partecipazione a fiere ed eventi nazionali ed internazionali. Coinvolgimento attivo nello sviluppo e nella crescita del birrificio.

Ottobre-Novembre 2008

Tirocinio Pratico Applicativo di 200 ore

Svolto presso l'azienda **Birra Peroni S.p.A.** di Roma

Via Renato Birolli, 8 Tel: 0622754566

Supervisionato dal Dott. Morlino.

Monitoraggio del processo di sanificazione degli impianti (sistema CIP, *clean in place*) per la riduzione dei consumi (impatto economico) e migliorare l'efficacia di sanificazione riducendo l'utilizzo dell'acqua e dei detergenti (impatto ambientale); visione dell'intera filiera produttiva.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2010 – 04/2012

Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Agraria

Processi delle Tecnologie Alimentari, Microbiologia, Legislazione Agroalimentare

Laurea di II° livello in **Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti** (con votazione di 110/110 e lode)

Tesi di laurea(17/04/2012): "Birra e legno: tradizione e innovazione." Relatore Dott. Giuseppe I. F. Perretti

09/2006 – 07/2009

Università degli Studi di Perugia, Facoltà di Agraria

Processi delle Tecnologie Alimentari, Chimica degli alimenti, Operazioni Unitarie, Microbiologia

Laurea di I° livello in **Scienze e Tecnologie Agroalimentari** (con votazione di 110/110 e lode)

Tesi di laurea(08/07/2009): "Controllo di qualità del malto: problemi di torbidità nella preparazione di mosti standard." Relatore Prof. Paolo Fantozzi; Correlatore Dott. Giuseppe I. F. Perretti

09/2001 – 06/2006

Istituto Tecnico Agrario Statale, Giuseppe Garibaldi, Roma

Agronomia, Coltivazioni Erbacee ed Arboree, Patologia Vegetale, Entomologia Vegetale, Economia, Chimica

Perito Agrario (con votazione di 100/100)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue:

Inglese (livello C1)

Tedesco (livello A2)

Spagnolo (livello B1)

CAPACITA' E COMPETENZE RELAZIONALI:

Ottima capacità di integrazione in gruppi di lavoro ed altre attività, acquisita in diversi settori: universitario, lavorativo, culturale, sportivo

CAPACITA' E COMPETENZE ORGANIZZATIVE:

- Organizzazione autonoma della propria mansione
- Gestione del lavoro di gruppo
- Precisione e puntualità
- Attenzione ai dettagli
- Raggiungimento degli obiettivi prefissati
- Ottime capacità relazionali e comunicative
- Condotta professionale ed etica
- Collaborativo ed affidabile
- Motivato ed ambizioso

SOFTWARES, S.O. & SOCIAL

- Posta elettronica
- Internet
- Microsoft Office
- Facebook
- Youtube

ULTERIORI INFORMAZIONI

Tesi di laurea magistrale con titolo: "Birra e legno: tradizione e innovazione". Relatore tesi: Prof. Giuseppe I. F. Perretti. Data di conseguimento del titolo: Aprile 2012. Età di conseguimento del titolo: 24

Tesi di laurea triennale effettuata presso il C.E.R.B. (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra), via Corrotaldo s.n.c., Casalina di Deruta 06051, Perugia. Titolo della tesi: "Controllo di qualità del malto: problemi di torbidità nella preparazione di mosti standard". Relatore tesi: Prof. Paolo Fantozzi. Data di conseguimento del titolo: Luglio 2009. Età di conseguimento del titolo: 21

Degustatore professionista con l'associazione A.D.B. (Associazione Degustatori Birra), via Castelvetro 20, Milano.

ALLEGATI

Addetto antincendio in attività a rischio di incendio medio, rilasciato dal corpo nazionale dei VV.F.

Attestato di partecipazione al corso di informazione e formazione sui rischi professionali specifici, in applicazione dell'art. 22 comma 1 del D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni
