

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Chiusano Luca
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01 06 10 - 31 12 10

CRA-ENO – Via Pietro Micca, 35

Centro di Ricerca per l'Enologia – struttura pubblica di ricerca in campo enologico
Collaboratore

Attività correlate al progetto "Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità dei vini piemontesi"; coordinamento e gestione delle diverse fasi analitiche dei campioni in studio attraverso l'Analisi sensoriale degli stessi a supporto delle consuete analisi chimico-fisiche; successiva elaborazione statistica dei dati raccolti; ha collaborato ad attività di ricerca in atto inerenti la caratterizzazione chimico-fisica delle uve e dei vini.

Settembre – Ottobre 2010

Valoritalia

Valutatore per ispezioni nei vigneti iscritti a DOC/DOCG

04 01 10 – 31 03 10

CRA-ENO – Via Pietro Micca, 35

Centro di Ricerca per l'Enologia – struttura pubblica di ricerca in campo agricolo
Collaboratore

Attività correlate alla fase conclusiva della ricerca relativa al progetto "Vitivin Valut" del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; valorizzazione dei vini oggetto del progetto mediante l'Analisi sensoriale e l'elaborazione statistica dei dati raccolti, l'incarico prevedeva anche l'assistenza e tutti gli aspetti logistici della manifestazione di chiusura del suddetto progetto e predisposizione della relazione finale di commento dei risultati della ricerca; organizzazione e gestione della parte didattica di divulgazione scientifica delle ricerche del Centro di Ricerca e dei corsi di cultura del vino a professionisti e semplici appassionati; promozione territoriale dei risultati e attività del Centro di Ricerca; ha collaborato ad attività di ricerca in atto inerenti la caratterizzazione chimico-fisica delle uve e dei vini.

01 06 09 – 31 12 09

CRA-ENO – Via Pietro Micca, 35

Centro di Ricerca per l'Enologia – struttura pubblica di ricerca in campo agricolo
Collaboratore

Attività di gestione panel d'assaggio su vini del progetto "Vitivin Valut" al fine dell'elaborazione sulle basi dell'Analisi sensoriale dei dati raccolti; organizzazione e funzioni di panel leader; raccolta dati; elaborazione statistica; predisposizione della relazione finale di commento dei risultati della ricerca; ha collaborato ad attività di ricerca in atto inerenti la caratterizzazione chimico-fisica delle uve e dei vini; ha partecipato all'organizzazione delle sedute d'assaggio del panel permanente della Tenuta Cannona, nell'ambito dell'attività di collaborazione del CRA-ENO con la Tenuta stessa.

01 01 2008 – 23 02 2008 01 07 2008 – 30 06 2009

Impiegato presso la Provincia di Asti - Assessorato Agricoltura, Ufficio
Valorizzazione prodotti tipici.

14 05 2007 – 31 12 2007

Assunto presso la Ditta MGM - Mondo del Vino di Priocca d'Alba nella struttura dell'Ufficio Produzione con mansioni di controllo, gestione e supporto alla produzione e alle attività legate al sistema Qualità.

14/06/2006 – 31/12/2006

Collaboratore presso l'Assessore Regionale alla Montagna, Foreste, Opere Pubbliche e Difesa del suolo con mansioni di supporto e gestione di alcuni progetti inerenti la promozione della montagna, della sua cultura e delle sue produzioni tipiche oltre che altri riguardanti, invece, il Basso Piemonte e, nello specifico, uno dei suoi prodotti più conosciuti e apprezzati, il tartufo.

Maggio 2006

Docente del Corso organizzato dallo IAL di Asti dal Titolo "Il paesaggio astigiano: un patrimonio da conoscere e valorizzare" (20 ore) con materie

insegnate quali la storia geologica del nostro territorio, le sue caratteristiche naturalistiche, le peculiarità geomorfologiche che ne determinano le differenze tra Nord e Sud astigiano con un approfondimento finalizzato alla promozione turistica. Il corso si rivolgeva a titolari di strutture ricettive e operatori turistici locali.

11/11/04 – 10/05/06

Impiegato con Contratto a Tempo Determinato presso l'Assessorato Ambiente e Valorizzazione dei prodotti tipici locali della Provincia di Asti con mansioni di responsabile dell'Ufficio Valorizzazione dei Prodotti tipici Locali con funzioni di gestione di tutti i progetti relativi alle produzioni tradizionali e alla loro promozione anche presso Fiere Commerciali all'estero.

01/05/04 – 30/10/04

Assunto dall'Associazione Internazionale SLOW FOOD di Bra per l'organizzazione dell'edizione 2004 del SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO. Nello specifico con mansioni di gestione di tutti gli aspetti relativi agli espositori (prenotazioni, assistenza, logistica, tempi e modi della permanenza alla manifestazione)

2003-2004

Collaboratore dell'Ente Parchi Astigiani in qualità di Naturalista con mansioni di revisione del Piano Naturalistico della Riserva Naturale Speciale di Valle Andona e Valle Botto e parte di quello del Parco Regionale di Rocchetta Tanaro.

2003

Co-responsabile della Condotta Slow Food delle Colline Alfieri per la creazione di eventi e appuntamenti di approfondimento sui temi dell'enogastronomia di territorio.

2003

Responsabile della parte naturalistica del Museo di Scienze Naturali "Eusebio" di Alba per conto dell'Associazione "Turismo in Langa" con mansioni di animatore culturale e scientifico con attività di divulgazione scientifica

2002 – 2003

Fondatore e Vice Presidente dell'Associazione "Hastarte" fondata per la promozione e valorizzazione del territorio astigiano, del suo paesaggio, delle risorse naturalistiche, dei suoi vini, della sua cultura con progetti specifici e la creazione di eventi.

2002-2003

Collaboratore dell'Associazione "Turismo in Langa" di Alba con la mansione di gestione progetti di turismo enogastronomico e di promozione del territorio del Basso Piemonte, specificatamente del vino.

2002

Collaboratore presso la Cooperativa il FARO di Asti con compiti di gestione del Manuale della qualità per l'ottenimento della Certificazione DNV (Det Norske Veritas – Ente Certificatore internazionale).

2002 – 2004

Collaboratore della Cooperativa FEDRA con mansione di Educatore Ambientale in associazione con il WWF di Asti presso il Centro di Educazione Ambientale di Villa Paolina: le attività prevedevano laboratori scientifici e di divulgazione delle Scienze Naturali con alunni delle scuole astigiane e di altre province di ogni ordine e grado.

2000

Collaboratore della Cooperativa "Ecotour" in stretta collaborazione con il GAL "Basso Monferrato Artigiano" con obiettivi di promozione turistica dei paesi del Nord Astigiano.

1998 – 2003

Collaboratore della Cantina Sociale di Antignano e San Martino Alfieri in supporto al conferimento delle uve da parte dei soci: le mansioni previste erano la selezione

delle uve, la gestione organizzativa del conferimento e i contatti con il pubblico.

Estate 1998

Collaboratore della Cooperativa Vedo Giovane di Asti per i Centri Estivi con mansione di animatore socio-culturale e di intrattenimento dei bambini.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Qualifica conseguita
Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Gennaio 2011

Partecipazione e Attestato

CORSO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE ONLINE

“TECNICA ENOLOGICA E QUALITÀ”

Tecniche Nuove - Formazione

Settembre 2010

Attestato di partecipazione al Corso “Metodologia ICV di analisi sensoriale delle uve; moduli: Metodica e Applicazioni pratiche”

3 settembre 2010 – Nizza Monf.to (At).

Settembre 2010

Corso base di ampelografia condotto dal CNR- Istituto di Virologia vegetale nel vigneto sperimentale di Grinzane Cavour (Cn)

Giugno 2010

Attendance Certificate to the Third International Symposium “Macrowine 2010” on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wines

16-18 giugno 2010 – Torino

Giugno 2010

Attestato di partecipazione al “Il Convegno di Viti-vinicoltura Biodinamica Moderna – Viticoltura ed Enologia – Paradigmi scientifici a confronto”

12 giugno 2010 – Cerreto Guidi (Fi)

Gennaio 2010

Corso di Analisi Sensoriale (A e B)

Università del Piemonte Orientale “A.Avogadro”

Ha seguito come volontario il Corso universitario di Analisi Sensoriale: i principi e gli scopi, le differenze tra l'analisi sensoriale e la degustazione, fisiologia dei sensi, l'importanza dei 5 sensi in questa scienza, le applicazioni, le soglie di percezione, le schede e la loro storia, i metodi d'analisi e di elaborazione statistica, campi applicativi; esercitazioni di laboratorio

23 e 24 luglio 09

Corso Intensivo di Statistica per Analisi Sensoriale e Scienza del Consumo

Corso organizzato dal Centro Italiano di Analisi Sensoriale con il Patrocinio dell'Università degli Studi di Macerata.

Docente: Prof. Tormod Naes (Nofima – The Norwegian Institute of Food, Fisheries and Aquaculture Research, Norway)

24, 25 e 26 Gennaio 2009

Centro Studi Assaggiatori - Unità di ricerca sull'analisi sensoriale (Bs)

Percorso formativo sull'analisi sensoriale, concetti di soglie di percezione, test ed analisi, schede d'assaggio, panel di degustatori, panel leader, gestione degli assaggi

Conseguito titolo di Giudice per l'analisi sensoriale del Tartufo Bianco (corso attivato dalla Strada del Tartufo Bianco d'Alba nel basso Piemonte presso l'Assessorato Agricoltura della Provincia di Asti)

Ottobre 2008

Ha conseguito il titolo di Consulente Ambientale organizzato dall'Istituto Tecnico Professionale I.T.P. Ecologia Scuola di Formazione Professionale per Tecnici Specializzati nel settore ambientale di Fiorenzuola d'Arda (Pc) ospitato presso Provincia di Asti

Marzo 2002

Corso Post-laurea sulla Promozione del territorio e della sua enogastronomia organizzato dal

Consorzio CISA Asti Sud in collaborazione con i Docenti del Master sul Turismo dell'Università Bocconi di Milano e dell'Università di Lugano (Svizzera)

Anno Accademico 2000-2001

Laurea in Scienze Naturali (99/110) presso l'Università degli Studi di Torino con una Tesi Sperimentale in Gestione della Fauna Selvatica.

Luglio 1995

Diploma di Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico "F. Vercelli" di Asti.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

ECCELLENTE

ECCELLENTE

BUONA

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

FRANCESE

ECCELLENTE

BUONA

ECCELLENTE

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

TEDESCO

ECCELLENTE

BUONA

ECCELLENTE

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

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.

GRANDE ESPERIENZA MATURATA NEL CORSO DEGLI ANNI NELLA GESTIONE DI GRUPPI DI LAVORO E DI ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE DELLO STESSO; NEL CORSO DEL TEMPO È STATO POSSIBILE CREARE UNA FITTA RETE DI CONTATTI E RAPPORTI ATTI A INTEGRARSI CON LA REALTÀ LOCALE E REGIONALE NEL COMPARTO PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

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.

Dal Febbraio 2009

Eletto nel Consiglio Direttivo dell'Enoteca Regionale delle Colline Alfieri dell'Astigiano

Dal 2004

Responsabile della Piccola Tavola della Condotta Slow Food delle Colline Alfieri

Ha interessi, sia professionali che personali, rivolti alla difesa e alla protezione della natura in un quadro di integrazione con le necessarie attività umane, con particolare riguardo alle attività agricole e agli agroecosistemi.

Da anni impegnato nella promozione e valorizzazione del territorio soprattutto attraverso il vino.

Esperienza pluriennale nell'organizzazione di degustazioni di vini rivolte a enologi e tecnici, nella

valorizzazione delle produzioni vitivinicole locali attraverso il miglioramento qualitativo, nella creazione di reti di collaborazione tra produttori allo scopo di promuovere le aziende vitivinicole con azioni di marketing.

Segretario della Pro Loco di Antignano:

da diversi anni è inserito nel Direttivo della Pro Loco con la quale collabora al progetto di rilancio delle produzioni tipiche del paese con l'obiettivo di promuoverne l'immagine e valorizzarne anche la storia, le tradizioni contadine inserendolo in pacchetti turistici; nel corso delle attività svolte ha costruito proficui rapporti di lavoro e conoscenza con altre realtà dei paesi limitrofi e anche con Associazioni e Aziende esterne al territorio che hanno permesso di sviluppare il progetto iniziale.

22 Febbraio 2003:

Seminario di Ornitologia – Museo di Storia Naturale di Carmagnola (To)

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

Buona conoscenza del pacchetto OFFICE e buona capacità di navigazione in Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

Novembre 2010

Coordinamento e gestione del "Seminario di Analisi sensoriale" organizzato per l'Associazione "Le Donne del Vino" e ospitato nella sede del CRA-ENO – 18/19 novembre 2010

Ottobre 2010

Supporto alla collaborazione in atto tra il CRA-ENO e l'Assoenologi: coordinamento arrivo campioni, organizzazione dello stoccaggio dei vini, organizzazione operativa delle operazioni di degustazione tecnica degli stessi

Luglio 2010

The 10th annual Muscats du Monde wine competition - Partecipazione in qualità di Giudice esperto al concorso enologico internazionale organizzato dall'Associazione francese "Forum Œnologie"

Ottobre 2008

Idoneo (2° in graduatoria) al Concorso della Provincia di Asti (posto cat. C1) per gestione progetti di educazione ambientale e costituzione Tavolo di lavoro Provincia/Regione sui temi dell'educazione ambientale.

2007

Idoneo (3° in graduatoria) al Concorso della Provincia di Asti per un contratto a Tempo Determinato (Cat. D1).

01 09 2007 – 14 10 2007

Attività di Ricerca in campo ambientale e delle Scienze Naturali in collaborazione con l'Osservatorio del Paesaggio per l'Astigiano e il Monferrato, il Comune di Asti, l'ANAB Associazione Nazionale Architettura Bio-ecologica.

Settembre 2003

Idoneo (2° in graduatoria) al Concorso della Provincia di Asti per Esperto Faunista a Tempo Determinato .

Luglio 2002

Idoneo (6° in graduatoria) al Concorso della Provincia di Asti per un Contratto di Formazione e Lavoro.

PUBBLICAZIONI

M.C.Craverò, C.Tsolakis, F. Bonello, F. Piano, L. Chiusano 2010

Valutazione chimica e sensoriale dell'amaro e dell'astringenza nel vino "Cisterna d'Asti DOC"
Convegno "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo. Susegana,
15-16 Aprile 2010. Libro riassunti p.137.

M.C.Craverò, F. Bonello, F. Piano, **L. Chiusano**, D.Borsa, C. Tsolakis, P. Lale Demoz, L.
Corino, 2010 Profilo sensoriale e composizione chimica di vini bianchi "Albarola" e "Bosco"
delle "Cinque Terre"- Annata 2007. Atti del III° Congresso Internazionale sulla Viticoltura di
Montagna e in Forte Pendenza, Castiglione di Sicilia (Ct), Italia, 12-14 maggio 2010, **ISBN 978-
88 902330-0-5**.

D.Borsa, F. Piano, F. Bonello, **L. Chiusano**, M.C.Craverò, 2010 Uvalino wine: chemical and
sensory profile. Third International Symposium "Macrowine" on Macromolecules and Secondary
Metabolites of Grapes and Wines, 16-18 giugno 2010. Book of abstract, p.54.

L. Chiusano e M.C.Craverò, 2010. Fitodepurare i reflui di cantina è facile e non consuma
risorse. Informatore agrario (34): 59-62.

PATENTE O PATENTI

Munito di patente A e B