

CLAUDIO MOLLO

Curriculum Vitae

Dati personali

CLAUDIO MOLLO

Nato all'Isola del Giglio - GR - il 13/11/1959

Residente a Livorno

Recapiti: Via G. A. Mazenta, 2 - 57127 LIVORNO

Cell. 348 5111580 - 388 6550870

Email: info@claudiomollo.net - claudio.mollo@tiscali.it - cmollo.press@gmail.com

Sito web: www.claudiomollo.net

Contatto Skype: Enogastronauta

Studi e formazione

- Diploma di Scuola Superiore - Maturità d'Arte in Grafica Pubblicitaria e Fotografia - Firenze.
- Stages in Tecniche di Comunicazione Visiva e Psicologia della Forma e del Segno - Firenze.
- Seminari vari presso la Facoltà di Agraria - Enologia - Pisa su Viticoltura ed Enologia.
- Dal Gennaio 1999 iscrizione all'A.S.A. Associazione Stampa Agroalimentare Italiana con sede a Milano.
- Dal Settembre 2000 iscritto all'Ordine Nazionale Giornalisti Roma, tessera n. 091821 - Toscana.
- Corso Formativo HACCP per "Titolari di Imprese Alimentari e Responsabili dei Piani di Autocontrollo di Attività Complesse".
- Da Ottobre 2008, collaboratore in qualità di "Tecnico Esperto" di SGS Italia - System and Service Certification

Titoli conseguiti nel settore Enogastronomico

- Sommelier A.I.S.
- Sommelier F.I.S.A.R.
- Assaggiatore di Olio d'Oliva - Attestato conseguito presso la C.C.I.A.A. di Lucca - Metodo C.O.I. Comitato Oleico Internazionale.
- Iscrizione all'Albo Assaggiatori Olio - Regione Toscana per la formazione di Gruppi Panel.
- Assaggiatore ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio - Grinzane Cavour - CN

Lingue

- Italiano
- Spagnolo (discreta conoscenza parlata e scritta)

Conoscenze informatiche

- Perfetta conoscenza dei più recenti programmi di grafica ed elaborazione e ritocco dell'immagine su piattaforme Macintosh.
- Buona conoscenza dei più recenti programmi di Web Designer: Fireworks - Dreamweaver.
- Ottima conoscenza di programmi di gestione posta elettronica e scambi di materiale multimediali via rete internet e gestione di mailing list.

Breve descrizione personale

Mi occupo da circa 20 anni di enogastronomia, agroalimentare di qualità e ristorazione di pregio. Per quanto riguarda il giornalismo specializzato possiedo una valida formazione sviluppata sul campo attraverso le tante esperienze fatte e a fianco di nomi noti e anche meno noti ma al tempo stesso indiscusse figure della stampa specializzata nazionale. Dall'adesione all'Ordine Nazionale dei Giornalisti i miei articoli, sono usciti su 25 diverse testate, visibilità che mi ha permesso con il tempo di farmi conoscere nel mondo del giornalismo di settore e acquisire credibilità e immagine.

Faccio parte dell'A.S.A. Associazione Stampa Agroalimentare Italiana, con sede a Milano attraverso la quale viene promosso attivamente l'agroalimentare di qualità, con stages periodici per i giornalisti iscritti, sugli sviluppi del settore a livello nazionale. Gestisco uffici stampa per enti pubblici e gruppi privati, aziende vitivinicole, oleiche, e di altri prodotti alimentari. Ho collaborato con molte realtà, pubbliche e private, in qualità di esperto per l'organizzazione, la comunicazione e la promozione di eventi, manifestazioni e incontri con la stampa specializzata nazionale ed in qualche caso straniera. Seguo da 8 anni la ristorazione internazionale accreditato come esperto di settore per la stampa internazionale, presso l'organizzazione "Madrid Fusion" che realizza annualmente il Vertice Internazionale della Gastronomia, con importanti contatti di carattere culinario e agroalimentare. Seguo da vicino le evoluzioni dell'alimentazione nazionale, con particolare attenzione alle produzioni e ai loro standard qualitativi, con frequenti contatti con figure professionali del comparto agroalimentare, come, aromateri, tecnologi alimentari, docenti universitari specializzati in alimentazione, ecc. Progetto, gestisco e collaboro ad incontri con il pubblico, seminari e interventi specifici sul settore agroalimentare e della ristorazione.

Esperienze professionali

**La veridicità di tutte le informazioni che seguono
è comprovata da articoli di rassegna stampa, attestati originali,
riviste archiviate e testimonianze scritte, delle attività, collaborazioni e consulenze da me svolte.**

PER IL GIORNALISMO

Incarichi direttivi

- Dal 2000 al 2005 incarico dalla Saiagricola spa, società del Gruppo Fondiaria-Sai, in qualità di Direttore Responsabile del periodico aziendale "Saiagricola News", che riunisce varie aziende vitivinicole più la famosa "Cascina Veneria" produttrice di riso. Con compiti di coordinamento della comunicazione e gestione editoriale.
- Dal 2002 a parte del 2003 Direttore Editoriale del periodico AisToscana News - dell'Associazione Italiana Sommelier Sez. Territoriale Toscana.
- Dal 2004 al 2007 Direttore responsabile della testata On Line "L'Acquabuona" e attualmente Vicedirettore.
- Dal Giugno 2008 Responsabile e coordinatore regionale ASA - Associazione Stampa Agrolimentare Italiana, per le regioni: Toscana, l'Umbria e Marche.

Collaborazioni editoriali precedenti

- Dal 1999 al 2001 corrispondente per l'Italia centro settentrionale, per l'enogastronomia e il lifestyle italiano, della rivista olandese "Giornale Magazine" con sede a Schinnen - NL
- Nell'anno 2004 collaboratore con la testata tedesca "Vivere", mensile di enogastronomia e lifestyle italiano in Germania.
- Dal 1997 al 2004 collaboratore della rivista "La Madia Travefood".
- Dal 2002 al 2004 collaborazione con la "Guida Ristoranti" de l'Espresso in qualità di ispettore per la Toscana.
- Nel 2003 collaborazione con la "Guida Alberghi & Ristoranti" della De Agostini.
- Dal 2002 collaboratore del "Corriere Vinicolo", quindicinale del settore enologico-agrario professionale.
- Dal 2006 collaboratore della Guida "Il Breviario del Vino" di Carlo Cambi Editore in qualità di degustatore-redattore per le edizioni 2007 - 2008.
- Da gennaio 2009, responsabile della produzione e programmazione della WebTV, "acquabuona.tv"
- Da maggio 2009 collaboratore della Edizioni Pennablu per la realizzazione della "Guida e Premio" Versilia Gourmet

Altre collaborazioni editoriali

- EV Veronelli (BS) - Euposia (MI) - Caseus (CN) - L'Altra Medicina (MI) - Pic Peperoncino (Calabria) - Tipico in Tavola (MI)
- Il Pinzimonio (TO) - Capitalvino (BO) - Natura e Benessere (RM) - L'Arte in Cucina (MI) - Nuovo Consumo - Vignale Riotorto - LI

Collaborazioni attuali:

- Il Chianti e Le Terre del Vino - SI
- Corriere Vinicolo - MI
- Madrid Fusion - Madrid - ES
- Le Terre del Vino - SI
- Reality Magazine - Fucecchio - FI
- Paspertou - Lido di Camaiore
- acquabuona.it
- acquabuona.tv
- Sapori d'Italia

Pubblicazioni:

- Mangiar Lucchese Vecchio e Novo - 1996
- Cucina Tradizionale dell'Isola d'Elba - 1999
- Cucina Marinara dell'Argentario e Isola del Giglio - 2000
- Profumo di Tartufo - 2001
- Del Testarolo Vizi e Virtù - 2001
- Mangiar Lucchese (versione: italiano e tedesco) 2003
- D.O.C. Montescudaio - 2005
- I Formaggi Pecorini della Provincia di Siena - 2006
- Guida agli Agriturismi della Provincia di Lucca - 2008

PER IL SETTORE DELLA COMUNICAZIONE

Consulenze e prestazioni professionali tra le più significative:

- Nel 1997, coordinatore dell'intera parte enologica, per il "Consorzio Toscana nel Mondo", del viaggio di promozione turistica della Regione Toscana, sul Reno, da Mainz ad Amsterdam, con tappe a Colonia, Dusseldorf e Bonn.
- Dal 1998 al 2004, addetto Stampa Nazionale dell'Accademia Italcuochi.
- Azienda Agricola Poliziano - Gestione contatti con la stampa specializzata per due incontri promozionali lancio del Morellino di Scansano, nuovo vino della nuova azienda del gruppo: Lhosa.
- Dal 2000 la 2005, consulente per serie attività sociali dell'UNICOOP TIRRENO sulla cultura del cibo - Vignale Riotorto, svolto presso vari punti vendita in Toscana.
- Febbraio 1999, prima presentazione in Italia dei Vini dell'Uruguay, su incarico del Console Onorario per la Toscana, in collaborazione con l'Ambasciata in Italia dell'Uruguay a Milano con serate di gala a Viareggio e a Siena, presso l'Enoteca Italiana.
- Dal 2002 al 2004, addetto Stampa Concorso per Chef Professionisti "Azzurro in Cucina".
- Coordinamento attività culturali e ufficio stampa delle Edizioni 1999-2000 del "Premio Bancarelvino" - Mulazzo - MS
- Coordinamento Ufficio stampa per la manifestazione "Via Vinaria 2006" - Montecarlo - LU
- Coordinamento contatti con la stampa specializzata nazionale per la manifestazione "Anteprima Oli 2006" - Lucca
- Ufficio stampa per la manifestazione "Volterra Tartufi" - Volterra - PI
- Coordinamento Stampa Specializzata per la Manifestazione "Anteprima Olio" della C.C.I.A.A. di Lucca - 2006
- Dal 2006 a tutto il 2007 addetto Ufficio Stampa per l'Azienda Agricola Baracchi del Relais Chateaux Il Falconiere - Cortona
- Da Marzo 2008 a Febbraio 2009, consulente per la comunicazione e la promozione nel settore gastronomico e dei media del San Ranieri Hotel ****, e relativo ristorante Squisitia, di Pisa.
- Da Gennaio 2009 ideatore e responsabile della produzione video, del sito WebTV, acquabuona.tv, per la promozione della ristorazione, viticoltura e agroalimentare di pregio.
- Da ottobre 2008, responsabile "Relazioni Esterne e Comunicazione" della Soc. Coop. "Peschintavola" di Viareggio, dedicata alla valorizzazione delle specie ittiche meno conosciute e alla loro valorizzazione in cucina e in alimentazione.
- Da ottobre 2008 collaboratore per il settore alimentare, della Società di Certificazione e Controllo Qualità SGS Italia, con il titolo di "Esperto Tecnico"
- Da aprile 2009 collaboratore in qualità di esperto del settore della ristorazione e comunicazione correlata, per la Guida Ristoranti "VERSILIA GOURMET" di proprietà di Penna Blu Edizioni - Viareggio.
- Da Dicembre 2009 consulente per il settore della comunicazione e giornalismo della "Strada del Vino e dell'Olio, Lucca, Montecarlo e Versilia" per la realizzazione del 1° Calendario Unico delle Iniziative del Territorio lucchese, coinvolgente numerosi comuni della provincia.

Partecipazioni e incarichi in qualità di esperto del settore agroalimentare, fra i più significativi

Tra le numerose partecipazioni e presenze in tutta una serie di eventi, nell'elenco sottostante ne sono riportate alcune, fra quelle di maggior rilievo:

- Presidente di giuria per il Concorso Gastronomico "Azzurro in Cucina" realizzato nell'ambito del Festival della Cucina Italiana all'Isola d'Elba - 2002
- Membro di giuria per la sezione "esperti" del 4° Festival della Cucina Italiana, svoltosi a San Benedetto del Tronto nel 2003, insieme a Edoardo Raspelli, Beppe Bigazzi, Moreno Cedroni, Claudio Angelini ed altri nomi noti del settore giornalistico e alimentare.
- Membro di Giuria internazionale per il Concorso Enologico U.E.C. - Union Espanola de Catadores - Mejor Vino Espanol de menos de 30 Euro - svoltosi a Madrid nel 2004 .
- Membro di Giuria internazionale e unico rappresentante per l'Italia su 60 giurati, per il Concorso Enologico Internazionale, biennale, "Bacchus", svoltosi a Madrid nel 2006.
- Relatore al Convegno realizzato a Madrid, presso il centro Congressi a Campo de Las Naciones, "Carlos Primero", a titolo: "La moda sul vino che più entusiasma, nei diversi paesi del mondo" - Gennaio 2006
- Docente del Seminario svoltosi presso la Facoltà di Agraria ed Enologia dell'Università di Pisa a titolo: "La cucina raccontata: dalla tradizione alla "fusion" moderna" - Gennaio 2006
- Docente del Seminario svoltosi presso la Facoltà di Agraria ed Enologia dell'Università di Pisa a titolo: "Mode, modi, entusiasmi e vizi sulla scelta del vino nella ristorazione moderna" - Novembre 2007.
- Presidente di giuria per il concorso Velico-Gastronomico "La Rotta del Vino", a carattere regionale, svoltosi presso il Porto Turistico Cala dei Medici a Rosignano Solvay per gli anni 2006-2007-2008-2009.
- Docente del Seminario svoltosi presso la Facoltà di Agraria ed Enologia dell'Università di Pisa a titolo: "Dalla cantina alla cucina passando per gli abbinamenti" - Novembre 2008.
- Docente del Seminario svoltosi presso la Facoltà di Agraria ed Enologia dell'Università di Pisa a titolo: "L'evoluzione gastronomica e la comunicazione" - Novembre 2009.

Premi e riconoscimenti ricevuti

- 1993 Menzione speciale con Diploma di Merito della F.I.C. per la preziosa collaborazione nella diffusione della gastronomia Italiana e della valorizzazione del lavoro degli chef della Federazione Italiana Cuochi.
- Menzione ufficiale ricevuta dall'Ambasciatore dell'Uruguay in Italia per la promozione dei vini uruguayi, per la prima volta degustati ufficialmente in Italia, in due manifestazioni in Toscana.
- Premio Speciale Bancarelvino 2000: Per i risultati ottenuti nella promozione della manifestazione.
- Premio "Tassello del Casaro 2007", promosso dal "Caseificio Palzola", ricevuto insieme al giornalista Paolo Massobrio, con la motivazione: Per il grande impegno dimostrato nella comunicazione dell'agroalimentare di qualità presso la stampa specializzata nazionale ed estera.
- Premio "Volterra Tartufi" per la promozione e la divulgazione della gastronomia Toscana in Italia e all'estero.