

# Curriculum vitae Clelia Buratti

[cleliaburatti@hotmail.com](mailto:cleliaburatti@hotmail.com)

## Conoscenze linguistiche

Italiano-madrelingua

**Inglese**-avanzato (esperienza lavorativa e corso di studio di degustazione professionale WSET a Londra, master annuale in lingua inglese)

**Spagnolo**-avanzato (programma europeo Erasmus a Barcellona e au pair a Madrid)

**Portoghese**-avanzato (programma europeo LLP a Oporto e Leonardo a Lisbona, esperienza come au pair a Oporto)

Francese-scolastico

*(possesso certificazioni internazionali nelle sopracitate lingue straniere)*

## Esperienza Formativa

- Corso enologico di Livello avanzato (esame passato con merito), **WSET**, Wine and Spirit Education Trust di Londra, UK 2012
- **Master in diritto alimentare e legislazione vitivinicola** Altalex-Bologna 2012
- **Master in “Italian Gastronomy and Tourism”** 2010- 2011  
Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Bra -Cn-), in lingua inglese.  
Acquisizione conoscenze approfondite inerenti l'enogastronomia italiana per valorizzare e promuovere i prodotti di qualità.  
Esercitazioni, degustazioni, viaggi in territori italiani ed europei, in aziende agricole, artigianali e industrie del settore (cantine vinicole, caseifici, pastifici, salumifici,).
- **Laurea Specialistica in “Economia & Management”** Università Politecnica della Marche, Ancona 2009
- **Laurea Triennale in “Economia e Amministrazione delle Imprese”** Università Politecnica della Marche, Ancona 2007

## Esperienze Professionali

### **Docente Master of Food Vino (Slow Food)**

Percorso educativo per insegnare teoria e analisi sensoriale sul vino

**Contributor** per le seguenti testate online:

-**Italia a Tavola**-news enogastronomiche

-**Wall Street International**-cultura enogastronomica

### **Food blogger**

Redattrice per blog personale [www.cleliab.com](http://www.cleliab.com)

### **Redattrice Guida dei Ristoranti d'Italia (l'Espresso)**

Visite presso ristoranti delle regioni Abruzzo e Marche per la redazione della Guida edizione 2016.

**Membro della commissione di giuria** della Gara Internazionale del Brodetto, 12° Edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce, Fano

Con Moreno Cedroni (chef stellato Michelin), Alberto Mazzoni (IMT), Antonio Paolini (critico enogastronomico l'Espresso), Fede e Tinto (Decanter Radio2) e Federico Francesco Ferrero (vincitore Masterchef)

### **Food buyer- QB Mercato e Cucina, Milano**

L'azienda Sds, gestisce cinque punti vendita in ambito enogastronomico (QB mercato e cucina, ristoranti con supermercato), ubicati a Milano, Brescia e Genova.

Ufficio Acquisti settore alimentare, ricerca e selezione di prodotti tipici

Selezione e contrattazione con fornitori (Gdo, Horeca e piccoli produttori), inserimento prodotti nell'assortimento, gestione e controllo degli ordini dei punti vendita.

Redazione carta dei vini

### **Slow Food**

**-Slow Food Eventi** (Bra, Cn)

Organizzazione dell'evento biennale Cheese 2011 (Bra, 16-19 Settembre 2011), incentrato sui prodotti caseari.

Gestione della Gran Sala dei Formaggi: selezione di 200 formaggi europei, contatti con produttori, affinatori e selezionatori, gestione ordini e gestione Gran Sala durante la manifestazione.

**-Slow Food Educazione** (Genova, Slow Fish 2011)

Due Percorsi educativi (per adulti e per bambini) per sensibilizzare i visitatori sul mondo della pesca:

-“Mare, pesci e pescatori” (quanto le proprie scelte possano influenzare l'universo marino e come adattare verso un consumo più sostenibile)

-“Mercati, menù e cuochi” (per indirizzare i partecipanti verso le scelte “giuste”, forti delle conoscenze apprese sulle abitudini alimentari, sulle normative vigenti, sulla conservazione e distribuzione del pesce, per fornire informazioni utili all'acquisto e alla degustazione).

**-Slow Food Educazione** (Parma, Cibus Tour 2011)

Percorsi educativi sui suini “Alleva, Trasforma, Mangio” all'interno del padiglione Slow Food “Por(c)o ma Buono” con degustazioni finali comparate di salumi artigianali e industriali.

**-Slow Food Editore** (Bra, Cn)

Visite presso aziende vitivinicole delle regioni Piemonte e Marche per la redazione della Guida Slow Wine edizione 2012.

### **Academia do Vinho** (Lisbona, Portogallo)

Progetto di educazione, promozione e marketing strategico nel mondo del vino presso il mercato portoghese e quello estero.

### **Conoscenze informatiche**

Storyteller su Internet, attività di social network

Blogging (sito personale)

ECDL (European Computer Driving Licence), patente europea del computer

Sistema Windows e Apple

Programmi fotografici (Picasa, Lightroom)

### **Profilo personale**

Orientata ai risultati e a nuove possibilità.

Accetto di buon grado sfide nuove, stabilisco rapidamente obiettivi e lavoro intensamente per raggiungerli.

Sono una persona con molta iniziativa, assertiva e diretta.

*Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03*

*Clelia Buratti*