

DATI ANAGRAFICI

Elisabetta De Blasi

nata a Bari il 25/06/1975

nubile

codice fiscale

P.IVA Partita IVA

Membro nominato del Centro Studi sull'olio, sull'olivo e le olive da mensa dell'Università degli Studi di Bari

Membro del panel ufficiale dell'Università degli Studi di Bari, riconosciuto dal MIPAAF

Iscritta all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Iscritta all'Albo degli Assaggiatori di oli Vergini ed Extravergini (Det. 2 febbraio 2016, n. 34 pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia - n. 19 del 25-2-2016)

Iscritta all'Elenco degli Assaggiatori di Formaggi (ONAF)

Iscritta all'Elenco degli Assaggiatori di Salumi con la qualifica di Tecnico Assaggiatore (ONAS)

Presidente Associazione Culturale Passione Extravergine

Iscritta all'albo dei Giornalisti della Puglia elenco Pubblicisti 2003- 2015

In possesso di Patente B

In possesso di diploma DELF (Lingua Francese)

FORMAZIONE

Novembre 2020

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS)

Corso di primo livello – secondo modulo

Ottobre 2019

CREA -AA (ex CREA API)

Inizio del percorso biennale per l'iscrizione all'Albo dei Formatori in corso

Settembre 2019

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS)

Corso di primo livello

Titolo: Tecnico Assaggiatore

Settembre 2019

Premio Giulio Piana – Tre gocce d'oro Grandi Mieli d'Italia

Corso di aggiornamento sul miele

Partecipazione alla Giudia giudicante (castagno, timo e millefiori)

Aprile 2019

Organizzazione Assaggiatori Formaggi (ONAF)

Approfondimento sui formaggi e latticini di podolica in masseria (mozzarella, manteca, caciocavallo due stagionature, stracchino)

Aprile 2019

Organizzazione Assaggiatori Formaggi (ONAF)

Approfondimento sul cacioricotta (pecora, vacca, capra, podolica, bufala)

Febbraio 2019

Ambasciatori dei Mieli – Osservatorio Nazionale dei Mieli

Corso di aggiornamento annuale (focus sul miele di tiglio)

Settembre – dicembre 2018

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi (ONAF)- UNIBA

Corso per Assaggiatore di Formaggi

Titolo: Assaggiatore di formaggi

Settembre 2018

Premio Giulio Piana – Tre gocce d'oro Grandi Mieli d'Italia

Corso di aggiornamento sul miele

Partecipazione alla Giudia giudicante (sulla, timo e millefiori)

Settembre 2017

Premio Giulio Piana – Tre gocce d'oro Grandi Mieli d'Italia

Corso di aggiornamento sul miele
Partecipazione alla Giuria giudicante (sulla, timo e millefiori)

Giugno 2017

Corso HCCP per la somministrazione di alimenti (alimentarista)

Titolo: attestato di frequenza

Ottobre 2016

Passione Extravergine – Associazione Culturale

Corso di approfondimento e ripasso sui difetti con il dott. Alfredo Marasciulo

Febbraio 2016

CREA API (Centro di Ricerca in Apicoltura e Bachicoltura)

Corso di perfezionamento Analisi Sensoriale di II livello

Titolo: Iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Febbraio 2016

L'Università del Caffè c/o Gambero Rosso

Corso di aggiornamento ed allenamento sul caffè (monorigine, miscele, prove discriminative, prove triangolari, difetti di estrazione)

Titolo: Attestato di Frequenza

Novembre 2015

Università degli Studi di Bari – facoltà di Agraria

Corso di produzione di Microgreens

Titolo: Attestato di frequenza

Febbraio 2015

Lucia Piana- Piana Ricerche

Corso di Perfezionamento in Analisi Sensoriale del miele di I livello

Titolo: Assaggiatore di miele II livello

Gennaio 2014

Lucia Piana – Piana Ricerche

Corso di introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele

Titolo: Assaggiatore di miele I livello

Gennaio-Dicembre 2014

Fondazione Con il Sud

Corso annuale FQTS (Formazione Quadri del Terzo Settore)

gruppo ricerca/intervento – ricerca sociale

pubblicazione dei lavori, tema annuale Il rapporto fra profit e no profit

Settembre 2013

Az. Agr. Schettini

Permacultura: studio di modelli geometrici, fattori climatici, alberi e transizioni di energia, acqua, suolo, strategie di costruzione e design, etc. (con la partecipazione di esperti internazionali statunitensi e australiani)

Titolo: Permaculturista

2013

Corso HACCP per la somministrazione di alimenti (alimentarista)

attestato di frequenza

Gennaio-Dicembre 2013

Fondazione Con il Sud

Corso annuale FQTS (Formazione Quadri del Terzo Settore)

gruppo ricerca/intervento – ricerca sociale

pubblicazione dei lavori, tema annuale Gli indicatori di benessere

Settembre 2011

Aproli Bari

Mercato dell'olio, proprietà organolettiche, modalità di estrazione, coltivazioni, prove di assaggio, prove di riconoscimento sui 4 difetti (amaro, rancido, riscaldamento, morchia)

Titolo: Certificato d'idoneità fisica all'assaggio di olio extravergine di oliva

16-17 maggio 2002

Scuola Holden, Torino

Redazione cartella stampa, impostazione campagna stampa

Titolo: Attestato di frequenza

1995-2001

Università degli Studi di Bari - Facoltà di Lettere e Filosofia

Titolo: Laurea in Lettere moderne (indirizzo storico-sociale) vecchio ordinamento 108/110

LABORATORI DIDATTICI SENSORIALI, EDUCAZIONE AMBIENTALE

Ottobre 2020

Premio Bella Vigna e Comune di Rutigliano

Laboratori sensoriali pubblici sull'uva da tavola

Giugno-Settembre 2020

Progetto di educazione all'aperto in collaborazione con Steam Center Nati Curiosi e Associazione Meridie con laboratori per bimbi tra i 3 e i 10 anni (educazione ambientale, api, laboratori sensoriali ludico-didattici sul cibo)

Ottobre 2019

Slow Food basso mantovano

Laboratorio sull'olio extravergine con degustazione finale

Gennaio 2019

Scuola di Cucina Ulisse

Modulo didattico sull'extravergine per la formazione in cucina

Dicembre 2018

Puglia Olive

Laboratorio didattico sull'olio extravergine in cucina con 4 classi, quarte e quinte di cucina, dell'Istituto Alberghiero di Molfetta

Ottobre 2018

Scuola di Cucina Ulisse

Corso amatoriale di miele

Marzo-Maggio 2018

Laboratorio didattico sensoriale sulla frutta

Dicembre- maggio 2017

RURIS

Docenza all'interno dei corsi accreditanti di Idoneità Fisiologica all'Assaggio

Dicembre – maggio 2017

APOL

Corso sull'uso in cucina dell'olio extravergine per due classi quarte e due classi quinte di cucina dell'Istituto Alberghiero di Corato e di Molfetta, con la realizzazione di ricette dedicate all'uso a crudo dell'extravergine e competizione finale

Dicembre – febbraio 2017

Puglia Olive

Incontri informativi con i ragazzi delle scuole Alberghiere, sull'olio extravergine con la prof.ssa Clodoveo e la prof.ssa Corbo (anche realizzazione di due dispense divulgative)

Incontri con i genitori e i docenti di diverse scuole elementari (circa 400 soggetti)

Incontri di aggiornamento con docenti di diversi Istituti Alberghieri

Febbraio- Marzo 2017

Laboratori sensoriali alla scoperta della frutta con bambini delle scuole elementari

Settembre 2016- 2018

Passione Extravergine – Associazione culturale

Progetto Dall'Assaggio al Paesaggio

Progettazione e realizzazione del percorso Dall'Assaggio al Paesaggio, dedicato a 450 bambini delle scuole elementari pugliesi di 5 Comuni. I bambini imparano a simulare l'assaggio ufficiale dell'olio extravergine, grazie ad un format dedicato e vivono un'esperienza di percezione dell'olivo e dell'oliveto, grazie ad un format di animazione ambientale appositamente costruito. I plus di questo progetto sono: costruzione di una rete di soggetti (profit-noprofit-istituzioni)

capaci di elaborare azioni a tutela del paesaggio olivetato, costruzione di una rete operativa, trasferimento di competenze agli operatori, costruzione del valore del prodotto attraverso il patrimonio agrario olivicolo. Il progetto si completa con un monitoraggio pedagogico dei bambini, che valuta il risultato in termini di apporto esperienziale.

Fb Dall'Assaggio al Paesaggio

Settembre 2014 – 2017

COOP ALLEANZA 3.0

'Tipici di Gusto' un progetto didattico con 22 Istituti Agrari ed Alberghieri di 5 regioni italiane: progettazione, formazione con i docenti, attività motivazionale, consulenza, docenza in aula con i ragazzi per sviluppare le competenze sul testo informativo in ambito gastronomico, incontri motivazionali, coordinamento, consulenza, laboratori di analisi sensoriale sui prodotti tipici, laboratorio di scrittura per il cibo e per il web, interfaccia operativo con Centrale Adriatica., lavoro in cloud, editing. www.tipicidigusto.it

Ottobre 2013 – in corso

Passione Extravergine – Associazione culturale (da me fondata)

Degustazioni pubbliche con le eccellenze pugliesi, serate tematiche con chef e pasticceri del territorio (per esempio olio e cioccolato, abbinamenti tra pani da grani antichi ed eccellenze pugliesi, mixology, etc) visite in frantoio con degustazioni, scambi culturali con altre regioni d'Italia, attività culturali legate al paesaggio olivetato. Narrazione di prodotto, progetti didattici ed educativi, gruppo di assaggio amatoriale, percorsi di crescita culturale con i produttori

Settembre 2016

La Farsura – Comune di Botrugno

Laboratorio divulgativo di strada con Ambasciatori dei Mieli

Aprile 2016

Manifestazione Salumi da Re – Polesine Parmense – Gambero Rosso

Degustazione narrata pubblica di pani da grani antichi, in abbinamento con salumi di pregio

Aprile – giugno 2016

UISP, Save The Children

4 orti sinergici didattici, in due quartieri ad alto rischio sociale, nell'ambito del progetto nazionale Pronti, Partenza Via!. Sviluppo di abilità sensoriali legate all'olfatto, sperimentazione di cooperazione, accudimento e corretta alimentazione

Febbraio 2016 – Marzo 2016

Associazione La strada dei Sapori – San Severo

Percorso di consapevolezza sensoriale in due incontri su olfatto e gusto

Febbraio 2016

Frulez – Bistrot – Bari

Cena ludico sensoriale a base di odori, gusti e tatto

Febbraio 2016

Studio Associato Pediatria Insieme – Bari

Mini corso di aggiornamento per 10 pediatri con nozioni teoriche e degustazioni pratiche

Gennaio 2016

Frulez – Bistrot – Bari

Laboratorio ludico didattico sul miele

Novembre 2015 – giugno 2016

Comune di Giovinazzo – Parco Scianatico

Laboratorio sensoriale sull'olfatto, sul gusto, sull'olio, sul miele, sulle farine, sui dressing e gli abbinamenti, nell'ambito di uno spazio pubblico attrezzato con cucina didattica, con signore casalinghe

Novembre 2015

COOP ALLEANZA 3.0

Laboratori informativi con i consumatori e i soci su olio e farine

Agosto 2015

Locomotive Jazz Festival

3 laboratori divulgativi di strada rivolti a consumatori su farine e lievito madre, olio e miele

Ottobre-Novembre 2015

Luzzart – Parco Regionale delle Dune Costiere

Eventi artistici (trekking, performance teatrali o di danza) con degustazione di olio e miele

Marzo – Ottobre 2014

Scuola elementare e media – Istituto Comprensivo Montello-Santomauro – Bari

Nell'ambito di 2 progetti PON, realizzazione di un orto sinergico, di laboratori sensoriali su prodotti di filiera e di stagione

Dicembre 2013

Centro commerciale Mongolfiera Japigia

3 appuntamenti di laboratorio pubblico di degustazione sull'olio extravergine pugliese

Maggio-Settembre 2012

Effetto Terra – Associazione di agricivismo urbano (da me fondata)

Laboratori sensoriali per bambini all'interno del progetto di orto didattico nel Parco 2 Giugno

Laboratori di orto didattico, riconoscimento di erbe aromatiche, narrazioni nell'orto, costruzione micro orto portatile

Luglio 2012- Dicembre 2013

Effetto Terra – Associazione di agricivismo urbano

Laboratori di orto didattico a cassoni con i ragazzi di una comunità minorile penale

ALTRE ESPERIENZE DIDATTICHE e COLLABORAZIONI

2018 – in corso

Orto Gourmet

Profilazione sensoriale di 22 Microgreens (creazione di una scheda tecnica sensoriale) e di diverse varietà di fiori commestibili

Ottobre 2020

Premio Bella Vigna

Realizzazione di un originale laboratorio sensoriale sull'uva da tavola, realizzazione de La Carta delle Uve da Tavola (con il patrocinio del Comune di Rutigliano)

Maggio 2017

Università degli Studi di Bari

Docenza presso lo Short Master Sensory Science and Culinary Art

Febbraio 2017 – 2018

Università degli Studi di Bari – DISAAT

Contratto occasionale per la valutazione sensoriale degli oli prodotti con un sistema ad ultrasuoni

Ottobre 2016 – 2017

Università degli Studi di Bari

Corso di Pedagogia Interculturale e Pedagogia della Comunicazione (Cultrice della Materia) –

Seminari sulla percezione e la conoscenza attraverso i sensi

Attività laboratoriale ed esperienziale, secondo metodiche di cooperative learning

Marzo 2012

Scuola media statale – Michelangelo (Bari)

Seminario/laboratorio 'Palestra d'informazione'

Attività frontale e laboratoriale

Aprile 2011

Università degli Studi di Bari – Facoltà di Lettere e Filosofia

Seminario sul testo creativo di tipo pubblicitario (crediti a scelta)

Attività frontale e laboratoriale, brainstorming, case histories

Settembre 2010-2012

FLC CGIL Puglia

Corso di formazione per sindacalisti sulla comunicazione informativa e promozionale, strumenti e tecniche di relazione con i media.

Attività frontale. Laboratoriale, sviluppo sistemi partecipati di formazione

GIORNALISMO GASTRONOMICO E DI VIAGGIO

2010 - in corso

Gambero Rosso editore - Editoria di settore

Responsabile Puglia per guida Olii d'Italia

Marzo 2019 – in corso

Gambero Rosso editore - Editoria di settore

Guida Pane e Panettieri d'Italia

Gennaio 2014 – in corso

Teatro Naturale – Rivista online di agricoltura e prodotto

Articoli di vari argomenti, principalmente su analisi sensoriale, olio e miele, cronaca olearia, divulgazione cultura olearia

2014 - in corso

Gambero Rosso editore – Editoria di settore

Guida Grandi Salumi – guida salumi d'Italia, con profilo sensoriale di ciascun prodotto – Referente Puglia, Liguria e Valle d'Aosta

Febbraio 2012 – in corso

Gambero Rosso editore – Editoria di settore

Redazione itinerari e Segnalazioni per la rubrica Food Shop per la rivista mensile con *selezione di prodotti conservati attraverso analisi sensoriale*

2012 - in corso

Gambero Rosso editore - Editoria di settore

Guida Street food – Referente Puglia

Guida Pizzerie – referente Bari e provincia

2011- in corso

Gambero Rosso editore - Editoria di settore

Guida Foodies – Itinerari gastronomici – Referente per la Puglia

Guida Pasticceri e Pasticcerie - Referente per Bari, Bat e provincia

Guida Bar- Referente per Bari, Bat e provincia

Settembre 2016 – 2018

Gambero Rosso editore – Editoria di settore

Guida Gelaterie – referente Puglia

Maggio 2016 – 2017

Apinsieme - Editoria di settore

Articoli sul miele: composizione chimica, conservazione, degradazione, aspetti sensoriali, comunicazione ludico didattica con il consumatore

Luglio 2015 - 2017

Il pasto nudo - Blog di consumo e cucina consapevole

Rubrica – Il richiamo della forchetta – Articoli divulgativi sulla consapevolezza sensoriale dal punto di vista fisico/percettivo, della memoria e antropologico

Settembre 2009-marzo 2010

Radio Made in Italy – Bari

Realizzazione e conduzione striscia informativa RADIOWEEKEND

Gennaio 2009

DOVE – RCS Group – Milano – Editoria di settore

Realizzazione guida Puglia 'Dossier Puglia'

Giornalismo e reportage (viaggi)

Gennaio 2007-Aprile 2007

DOVE- RCS Group – Milano – Editoria di settore

Rivista mensile di viaggi

Realizzazione di Foto e testi di 7 itinerari nella Guida Calabria e Basilicata distribuita con il Corriere Della Sera

ALTRE COMPETENZE E CARATTERISTICHE PERSONALI

Caratteristiche personali

Spiccata attitudine empatica e capacità di relazione. Competenze specifiche nell'individuazione delle necessità nell'ambito di un contesto relazionale, orientamento al problem solving.

Capacità e competenze organizzative

Spiccata attitudine al lavoro autonomo e al coordinamento delle risorse umane. Capacità di lavorare per obiettivi. Notevole capacità ad elaborare progetti e ad applicare una visione sistemica in sinergia con tutti i soggetti coinvolti
ATTRAVERSO L'UTILIZZO DELLA CORRESPONSABILITA'

Abilità e competenze tecniche

Degustatrice di extravergine

Degustatrice di miele

Degustatrice di salumi

Degustatrice di formaggi

Degustatrice e selezionatrice di prodotti conservati (prodotti da forno, sottoli, sottaceti, aceti, confetture, marmellate, salumi)

Profilazione sensoriale nuovi prodotti (microgreens)

Capacità di lavoro con registri linguistici diversi, adatti ad ogni supporto e/o destinatario

Capacità di utilizzo di Microsoft Windows

Conoscenza e capacità di utilizzo di Outlook, Word, Excel, Power Point,

Gestione CMS Joomla o similari

Dimestichezza nell'utilizzo di Internet, gestione blogs, wiki, social networking

Fotografia digitale, video, piattaforme audio

Attitudine allo studio e all'approfondimento

Interessi personali

Cucina di casa, artigianato con materiali di riuso, orticoltura, trekking

Autorizzo al trattamento dei dati sopra riportati ai sensi del D.Lgs n.196/03, ai fini del procedimento per il quale sono stati richiesti e allo scopo per il quale saranno esclusivamente utilizzati.

D.P.R. N 445/2000 art 46, 47 e 76. Dichiaro di essere consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci