

CURRICULUM VITAE

MENCAGLIA LUCA

VIA PANTANELLA, N° 7; CASTELVIETO - CORCIANO (PG)
TEL.: (+39) 333.5884964

INFORMAZIONI PERSONALI



- Stato civile: Libero
- Nazionalità: Italiana
- Data di nascita: 21/01/1982 - Luogo di nascita: Perugia
- Residenza: Castelvioto – Corciano (PG)

ESPERIENZE DI LAVORO

- Giugno 2000 – Agosto 2000 ARTE S.r.l. (Termoformati in plastica per alimenti) - Corciano (PG)
Operaio alla macchina
- DA GENNAIO 2002 A GIUGNO 2002 I.B.ESSÉ sas (Hardware e Software gestionali) Panicale(PG)
Collaboratore esterno (Programmatore)
- DA Luglio 2002 AL 01/10/2006 SISTEMI & SOLUZIONI S.r.l. (Hardware e Software gestionali) Panicale (PG)
Apprendista Programmatore
- DAL 01/10/2006 al 28/02/2019 SISTEMI & SOLUZIONI S.r.l. (Hardware e Software gestionali) - Panicale(PG)
Programmatore
- DAL 2007 APROL PERUGIA
Assaggiatore analisi organolettiche – Tecnico esperto degli oli vergini ed extravergini di oliva + Docenze
- DAL 2011 Az. Agr. e Frantoio Marfuga + Dal 2013 Az. Agr. Valentina Lorizzo (Olio Di Meo) + Dal 2014 Az. Agr. Buoni o Del Buono Maria Pia (Podere Ricavo) + Dal 2017 Az. Agr. e Frantoio Etajima Olive Factory
Consulenze relative la conduzione agronomica degli oliveti, la raccolta, l'estrazione, lo stoccaggio, la formazione dei lotti, la partecipazione a fiere ed eventi promozionali-commerciali; sviluppo nuove tecniche, nuovi macchinari, nuovi progetti, nuove etichette e nuovi prodotti.
- DAL 2019 Analysis srl – Pantalla-Todi (PG)
Assaggiatore analisi organolettiche – Tecnico esperto degli oli vergini ed extravergini di oliva
- DAL 10/04/2019 CM srl – Magione (PG)
Impiegato, Responsabile produzione, gestione filiera produttiva olearia ed attività azienda agraria.

ALTRE QUALIFICHE E CORSI FREQUENTATI

- Conseguito corso di “Esperto dell'alimentazione e Responsabile H.A.C.C.P.”
- Allenatore (animatore) ed arbitro di rugby categorie giovanili
- Tecnico esperto degli oli vergini ed extravergini di oliva (iscrizione elenco nazionale Umbria n.133)
- Conseguimento dell'abilitazione a ricoprire il ruolo di CAPO PANEL in panel d'analisi sensoriale
- Conseguimento del 1° livello di esperto assaggiatore di carni – EAC
- Conseguimento dell'attestato di partecipazione e profitto al corso per la formazione di Ispettori per il controllo, la vigilanza e la tutela di prodotti a qualità certificata
- Assaggiatore grappe e distillati – ANAG
- Patentino trattrici agricole e carrelli elevatori
- Autorizzazione all'acquisto ed uso di prodotti fitosanitari

ISTRUZIONE

- 2001 I.T.C. A. Capitini Perugia
Diploma di: Ragioniere, Perito commerciale e Programmatore (Valutazione finale: 90/100)

INTERESSI

La scienza. L'informatica. L'agricoltura. L'enogastronomia.

LINGUE STRANIERE

Inglese e francese a livello scolastico

LINGUAGGI DI PROGRAMMAZIONE E SOFTWARE CONOSCIUTI

Pascal; Visual Basic; SQL; RPG; SOFTWARE MICROSOFT

ESPERIENZE LAVORATIVE OCCASIONALI NEL SETTORE OLEICOLO

Orciolo d'oro internazionali (Concorso internazionale)

Edizioni: 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

Orciolo d'oro nazionale (Concorso nazionale)

Edizioni: 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

Premio Biol (Concorso internazionale Olio Biologico)

Edizioni: 2013

Ubiol (concorso regionale olio extravergine d'oliva biologico e selezione al BIOL nazionale)

Edizioni: 2007, 2008, 2009

Biolevo (Concorso regionale olio extravergine d'oliva biologico e selezione al BIOL nazionale)

Edizioni: 2010, 2011

Ercole Olivario selezioni Umbria (Concorso-Selezione regionale)

Edizioni: 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015

Ercole Olivario nazionale (Concorso nazionale)

Edizione: 2010

Ercole Olivario nazionale edizione speciale (Guida nazionale)

Edizione: 2015

Concorso Sirena D'Oro di Sorrento (Preselezioni nazionali)

Edizioni: 2016

Concorso Sirena D'Oro di Sorrento (Concorso nazionale ed internazionale)

Edizioni: 2017, 2018, 2019

Concorso Armonia (Preselezioni concorso internazionale)

Edizioni: 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019

Concorso Armonia (Finali concorso internazionale)

Edizioni: 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019

Concorso Masters Of Olive Oil (Concorso internazionale)

Edizioni: 2016, 2018, 2019

L'oro di Agilla (concorso olio extravergine di oliva zona areale del Trasimeno)

Edizioni: 2009

Olio Nostrum (concorso comunale Paciano)

Edizioni: 2009, 2010

Concorso locale di Palazzo Di Assisi

Edizioni: 2011, 2012, 2013, 2019

Selezioni regionali guida "Gambero Rosso" (guida nazionale)

Edizioni: 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Partecipazione alle sedute di assaggio effettuate dal panel Aprol Perugia relativi al progetto di monitoraggio qualità provincia di Perugia

Anni: 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Partecipazione alle sedute di assaggio effettuate dal panel Aprol Perugia finalizzate alla valutazione di oli secondo quanto previsto dai relativi disciplinari DOP, alla classificazione commerciale di oli vergini ed extravergini di oliva ed ad altri fini.

Anni: 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Altre attività inerenti il settore oleicolo:

Degustazioni guidate effettuate in occasione di Frantoi Aperti Anno 2007, 2018

Degustazioni guidate effettuate per "Promozione Corciano" durante "Agosto Corcianese" Anno 2009

Degustazioni guidate effettuate per "Slow Food" condotta Chiusi-Montepulciano 2011 - 2013

Degustazioni guidate effettuate per ANAG Umbria Maggio 2012

Degustazioni guidate effettuate per la Comunità Montana Alto Tevere Anno 2012, 2014

Degustazioni guidate effettuate per associazione "Eventi Dop" "A Tavola Con Bacco" Anno 2013

Docenze effettuate per Aprol Perugia anno 2014, 2018, 2019

Docenze effettuate per Oleum (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio d'Oliva) anno 2020

Docenze effettuate per associazione "A Tavola con Bacco" "EventiDop" anno 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Articoli pubblicati nel sito www.eventidop.com anno 2014

Consulenza tecnica presso Az. Agr. e Frantoio MARFUGA (Campello sul Clitunno PG) Anno 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Consulenza tecnica presso Az. Agr. VALENTINA LORIZZO (Trani BAT) Anno 2013, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020

Consulenza tecnica presso Az. Agr. BUONI O DEL BUONO "PODERE RICA VO" (Cetona SI) Anno 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020

Consulenza tecnica presso ETAJIMA OLIVE FACTORY (Otaki Town Otaka Etajima-shi - Giappone) Anno 2017, 2018, 2019

ALTRE ESPERIENZE

Dal 2005 al 2008 consigliere nel consiglio d'amministrazione Associazione Promozione Corciano.

Dal 2014 consigliere ANAG Umbria.

ANAG - Alambicco d'Oro concorso nazionale grappe e distillati: Capo panel nelle edizioni 2016 e 2017

PRINCIPALI RICONOSCIMENTI OTTENUTI DA CONSULENTE:

ANNO 2011: FLOS OLEI 2010 (90/100); MONOCULTIVAR EXPO 2011 PREMIO "PACKAGING OF THE YEAR" E PREMIO GOLD (9,4); ORCIOLO D'ORO (GRAN MENZIONE); SLOW FOOD "Olio extravergine dell'emozione"; Gambero Rosso "3 foglie"; AIS BIBENDA "5 GOCCE"; MONOCULTIVAR OLIVE OIL (GOLD).

ANNO 2012: MONOCULTIVAR EXPO 2012 "BEST SCENT OF THE YEAR 2012" (9,6); L'UMBRIA CHE ECCELLE (INSERITO TRA LE MIGLIORI ECCELLENZE UMBRE); SLOW FOOD (GRANDI OLI); CONCORSO DOP UMBRIA (3° CLASSIFICATO); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE); MERUM (TRA I MIGLIORI ITALIANI); AIS BIBENDA (5 GOCCE); MONOCULTIVAR OLIVE OIL (INNOVATION OF THE YEAR; BEST SCENT OF THE YEAR).

ANNO 2013: ERCOLE OLIVARIO (1° CLASSIFICATO); SIRENA D'ORO (3° CLASSIFICATO); CONCORSO DOP UMBRIA (1° E 2° CLASSIFICATO); BIBENDA (5 GOCCE); GAMBERO ROSSO (2 OLI CON 3 GOCCE); MERUM (INSERITO TRA I MIGLIORI ITALIANI); ORCIOLO D'ORO (GRAN MENZIONE); MAESTRO D'OLIO (CORONA); MONOCULTIVAR OLIVE OIL (GOLD E BEST PACKAGING).

ANNO 2014: ERCOLE OLIVARIO (1° CLASSIFICATO, PREMIO CORAGGIO DI CREARE NUOVE IMPRESE); ERCOLE OLIVARIO (FINALISTA CON 2 AZIENDE); CONCORSO DOP UMBRIA (2° CLASSIFICATO); GAMBERO ROSSO (4 OLI CON 3 FOGLIE); ORCIOLO D'ORO (2° CLASSIFICATO E GRAN MENZIONE); SLOW FOOD (GRANDI OLI); MERUM (INSERITO TRA I MIGLIORI ITALIANI CON 2 OLI); BIOL (GOLD MEDAL); TERRE DI CICERONE (3° CLASSIFICATO), TIRSO MEDIA (SELEZIONATO); MAESTRO D'OLIO (CORONA); EVENTI DOP (3 OLI CON VOTO 3/3 SOLI); MONOCULTIVAR OLIVE OIL (GOLD).

ANNO 2015: FLOS OLEI (95/100); BIBENDA (5 GOCCE); ERCOLE OLIVARIO (PREMIUM LIST EXPO 2015 CON 2 AZIENDE, IN SELEZIONE MIGLIOR OLIO BIOLOGICO PUGLIA); SIRENA D'ORO (2° CLASSIFICATO); SLOW FOOD (GRANDI OLI); MERUM (INSERITO TRA I MIGLIORI ITALIANI CON 3 OLI); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE, 2 FOGLIE ROSSE, 2 FOGLIE VERDI); BIOL (GOLD E SILVER MEDAL); TIRSO MEDIA (SELEZIONATO); ORCIOLO D'ORO (GRAN MENZIONE).

ANNO 2016: ARMONIA (1° CLASSIFICATO); ERCOLE OLIVARIO (1° E 2° CLASSIFICATO); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE, 2 FOGLIE ROSSE); SLOW FOOD (GRANDI OLI); MAESTRO D'OLIO (CORONA); BIBENDA (5 GOCCE); MERUM (INSERITO TRA I MIGLIORI ITALIANI CON 4 OLI); SIRENA D'ORO (FINALISTA); BIOL (EXTRAGOLD MEDAL); MONOCULTIVAR OLIVE OIL (GOLD).

ANNO 2017: ERCOLE OLIVARIO (1° CLASSIFICATO); FLOS OLEI (95/100); FESTAMBIENTE (1° E 2° CLASSIFICATO); BIBENDA (5 GOCCE); ARMONIA (2° CLASSIFICATO); SLOW FOOD (OTTENIMENTO DEL PRESIDIO E GRANDI OLI); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE A 4 OLI, 2 FOGLIE ROSSE E PREMIO SPECIALE COME MIGLIOR OLIO BIOLOGICO); BIOL (EXTRAGOLD A 2 OLI E PREMIO BIOL TERRITORIO COME MIGLIOR BIOLOGICO UMBRIA); ORCIOLO D'ORO (1° E 2° CLASSIFICATO); IL MAGNIFICO (MEDAGLIA DI BRONZO); CONCORSO DOP UMBRIA (2° CLASSIFICATO); MAESTRO D'OLIO (CORONA); MERUM (INSERITO TRA I MIGLIORI ITALIANI).

ANNO 2018: ERCOLE OLIVARIO (2° CLASSIFICATO); ERCOLE OLIVARIO (FINALISTA CON 3 AZIENDE); FLOS OLEI (96/100); FESTAMBIENTE (NELLE VARIE CATEGORIE, 5 PODI); ARMONIA (1° CLASSIFICATO); SLOW FOOD (GRANDI OLI); BIBENDA (5 GOCCE); MAESTRO D'OLIO (CORONA); IL MAGNIFICO (NOMINATION COME MIGLIOR BIOLOGICO); ORCIOLO D'ORO (1° POSTO, 2° POSTO DOP; 2° POSTO BIO; 3° POSTO BIO); MERUM (SELEZIONATO TRA I MIGLIORI ITALIANI); CONCORSO DOP UMBRIA (2° POSTO); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE, 2 FOGLIE ROSSE); SIRENA D'ORO (3° CLASSIFICATO E MENZIONI); BIOL (EXTRAGOLD MEDAL E GOLD MEDAL).

ANNO 2019: ERCOLE OLIVARIO (2° CLASSIFICATO DOP E 2° CLASSIFICATO EXTRAVERGINE); FESTAMBIENTE (4 PODI NELLE VARIE CATEGORIE); ARMONIA (1° CLASSIFICATO FRUTTATO INTENSO, 1° CLASSIFICATO FRUTTATO LEGGERO; 2° CLASSIFICATO FRUTTATO MEDIO); OIL CHINA (VINCITORE GOLD OLIVE 2019); ASSAM (PREMIO NUOVA MONOCULTIVAR E PREMIO D'ECCELLENZA); LEONE D'ORO (FINALISTA); BIOL (EXTRAGOLD PER 3 OLI); JOOP (BEST IN CLASS); SLOW FOOD (GRANDE OLIO SLOW E PRESIDIO; OTTENIMENTO NUOVO PRESIDIO); BIBENDA (5 GOCCE); ORCIOLO D'ORO (2°, 3° CLASSIFICATO E GRAN MENZIONE); MERUM (SELEZIONATO TRA I MIGLIORI ITALIANI); CONCORSO DOP UMBRIA (1° CLASSIFICATO DOP E 1° CLASSIFICATO EXTRAVERGINE); GAMBERO ROSSO (3 FOGLIE E 2 FOGLIE ROSSE); SIRENA D'ORO (MENZIONE DI MERITO); MASTERS OF OLIVE OIL (1° POSTO NELLA CATEGORIA FRUTTATI MEDI E NEI BLEND); FLOS OLEI (MIGLIOR EXTRAVERGINE DELL'ANNO).

ANNO 2020 (anno in corso, aggiornato al 08/04/2020): SOL D'ORO (2° POSTO NELLA CATEGORIA MEDI); ASSAM (OLI SELEZIONATI); LEONE D'ORO (OLI SELEZIONATI); JOOTA (EXCELLENCE AWARD); LOS ANGELES INTERNATIONAL OLIVE OIL (2 GOLD); BIBENDA (5 GOCCE); MERUM (SELEZIONATI ED INGRESSO IN DEGUBOX); BIOL (EXTRAGOLD E GOLD), GAMBERO ROSSO (AZIENDA DELL'ANNO, NOVITA' DELL'ANNO, 3 GOCCE); ORO VERDE DELL'UMBRIA/SELEZIONE ERCOLE OLIVARIO (1° E 3° POSTO); TERRE D'OLIO (CORONA E SELEZIONE); SLOW FOOD (SELEZIONATI IN GUIDA); LEONE D'ORO (SELEZIONATI IN GUIDA, IN SVOLGIMENTO LE FINALI), ORO D'ITALIA (4 GOCCE),.....

RICONOSCIMENTO PERSONALE: MASTRO D'OLIO (OLEOLOGO DELL'ANNO 2020)

P.S.: i premi sono andati a memoria ed appoggiandomi sul sito di Marfuga e Valentina Loricchio; Podere Ricavo (la terza azienda che seguo non ha aggiornato il sito da anni e quindi molti altri riconoscimenti mancano all'appello) e Etajima Olive Oil Factory (azienda che seguo in Giappone). Nelle guide, non ricordo quanti oli sono entrati, comunque sono sempre entrati con punteggi medio alti, spesso con massimi punteggi e premi speciali. A questi premi mancano, quando seguivo l'azienda dei miei genitori (ed in quei anni le partecipazioni ai concorsi erano pochissime), un 1° posto nel 2001 al concorso regionale Umbria, un 3° posto nel 2004 al concorso regionale Umbria ed alcune menzioni all'Orciolo d'oro ed ad altri concorsi (poi ad altre cose al tempo non abbiamo partecipato).

Inoltre c'è da dire che, ho ideato innovative modifiche ai macchinari e tecniche estrattive che hanno dato ottimi risultati.

Altra cosa, se ti può servire è aver vinto il concorso internazionale come tecnico di un'azienda Giapponese (non so se sia prima successo a qualcun altro).

Infine a livello di soddisfazione personale, in ogni azienda in cui sono stato e sono consulente, il livello qualitativo è aumentato a livello esponenziale ed anche fatturato ed utili hanno avuto un incremento, grazie anche al fatto di aver sempre massima fiducia da parte delle varie proprietà.