

INFORMAZIONI
PERSONALI


Matteo Carosso

Via Don Paolo Bertolino, 40 - 10092 Beinasco - Torino (Italy)

(+39) 011.3497254  (+39) 347.3638991

carossotaz@hotmail.it

Sessomaschile | Data di nascita 25/02/1989 | Nazionalità ITALIANA

ESPERIENZE
PROFESSIONALI

1 novembre 2020 – fino ad
adesso

Ricercatore

Haute école de gestion de Geneve, Ginevra (Svizzera)

Progetto di ricerca internazionale in ambito enologico, concernente il miglioramento della qualità e la differenziazione dei prodotti

1 ottobre 2020 – 30 ottobre
2020

Cantiniere

Azienda Agricola Renato Ratti, La Morra (Italia)

Vendemmia del Nebbiolo

15 giugno 2020 – 30
settembre 2020

Cantiniere e operaio in vigna

Azienda Agricola Paolo Saracco, Castiglione Tinella (Italia)

Lavoro in cantina per produzione di Moscato e altri vini bianchi e rossi come Pinot Nero, Chardonnay e Riesling. Lavoro in vigna pre-vendemmia.

9 giugno 2020 – 10 giugno
2020

Imbottigliamento

Azienda Agricola Giacomo Conterno, Monforte d'Alba (Italia)

Imbottigliamento Barolo

Febbraio 2020 – agosto
2020

Collaborazione con UNITO (Università degli studi di Torino)

UNITO

Borsa

Settembre 2019 – Dicembre
2019

Cantiniere

Cantina Negro Giuseppe, Neive (Italia)

Lavoro in cantina a 360 gradi

Settembre 2016 – Gennaio
2019

Impiegato

Castello di Neive, Neive (Italia)

Accoglienza di turisti stranieri e italiani, visite in cantina e degustazioni, ogni tanto ho rappresentato l'azienda in qualche fiera esterna e in altri eventi.

Agosto 2018 – Ottobre 2018

Cantiniere

Domaine Jacques Prieur, Meursault (Francia) and Cantine Ceretto, Alba (Italia)

Ho lavorato in cantina durante la vendemmia e la successiva vinificazione

Giugno 2014 - Marzo
2015

Impiegato/cantiniere

Antica Casa Vinicola Scarpa, Nizza Monferrato (Italia)

Accoglienza di turisti stranieri e italiani, visite in cantina e degustazioni, ogni tanto ho rappresentato l'azienda in qualche fiera esterna e in altri eventi

Ho lavorato in cantina durante la vinificazione e i lavori di imbottigliamento ed etichettatura, in vigna durante la vendemmia di Moscato, Dolcetto, Barbera e Freisa.

Novembre 2013 - Dicembre
2013

Magazziniere/addetto vendita

Enoteca "La Casa del Barolo", Torino (Italia)

Preparazione di pacchi natalizi per ordini numerosi e vendita vino nell'enoteca.

**ESPERIENZE
PROFESSIONALI**Dicembre 2013\ Febbraio
2014**Tecnico di radiologia**

Ospedale Notre Dame d'Ayomè, Ayomè - Amlamè (Togo)

Insegnamento ed introduzione alla radiologia per i nuovi tecnici, prima delle aperture del reparto di radiologia all'interno dell'ospedale.

**ESPERIENZE
PROFESSIONALI**

Maggio 2014 – fino ad oggi

Servizi da sommelier**I più importanti**

Vinitaly 2013, con cantina Luigi Spertino, Verona (Italia), aprile 2013
Vinitaly 2014, con cantina Luigi Spertino, Verona (Italia), aprile 2014
Congresso nazionale AIS, Torino (Italia), novembre 2014
Vinitaly 2016, con cantine Coppo e Vietti, Verona (Italia), aprile 2016
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2016, Milano (Italia), novembre 2016
Vinitaly 2017, con l' AIS, Verona (Italia), aprile 2017
Vinum 2017, Alba (Italia), aprile-maggio 2017
Collisioni 2017, Barolo (Italia), Giugno-Luglio 2017
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2017, Milano (Italia), novembre 2017
Vinitaly 2018, con l' AIS, Verona (Italia), aprile 2018
Vinum 2018, Alba (Italia), aprile-maggio 2018
Anteprima Ceretto 2016 and 2018, Cantine Ceretto, Alba (Italia)
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2018, Milano (Italia), Novembre 2018
Vinitaly 2019, con l'AIS, Verona (Italia), aprile 2019
Vinum 2019, Alba (Italia), aprile-maggio 2019
Presentazione ufficiale della guida vini AIS 2019, Roma (Italia), Ottobre 2019
Servizio ad importanti eventi e degustazioni organizzati dall'AIS a Torino (Italia)

Giugno 2018 – fino ad oggi

Relatore AIS

Lezione Veneto e Friuli Venezia Giulia (Secondo Livello del corso da sommelier)

Luglio 2016

Scrittura libro

Libro sulla storia della Barbera in tiratura limitata, scritto insieme a Roberto Marro delle Edizioni del Capricorno, per l'azienda Luigi Spertino di Mombercelli

PERCORSO FORMATIVO

Settembre 2019 – fino ad
oggi

Laurea magistrale in scienze viticole ed enologiche

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di agraria, scienze forestali e scienze alimentari

Torino (Italia)

Materie generali:

- Chimica
- Biologia

Materie specifiche:

- Viticoltura
- Entomologia della vite (nozioni sulla morfologia degli insetti vettori di agenti fitopatogeni in viticoltura, loro monitoraggio e controllo)
- Patologia della vite (nozioni sui principali patogeni che intreagiscono con la vite)
- Microbiologia enologica (introduzione alla fermentazione alcolica e malolattica e all'evoluzione dei microrganismi)
- Analisi chimiche ed enologiche (conoscenza delle tecniche e metodi ufficiali per determinare i principali componenti del vino)
- Enologia

Settembre 2015-Aprile 2019

Laurea triennale in viticoltura ed enologia

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di agraria, scienze forestali e scienze alimentari

Torino (Italia)

Materie generali:

- Chimica
- Biologia
- Matematica

Materie specifiche:

- Analisi sensoriale (insegnamenti teorici per un uso consapevole dei sensi nel ambito alimentare)
- Marketing dei prodotti enologici
- Viticoltura
- Entomologia della vite (nozioni sulla morfologia degli insetti vettori di agenti fitopatogeni in viticoltura, loro monitoraggio e controllo)
- Patologia della vite (nozioni sui principali patogeni che intreagiscono con la vite)
- Microbiologia enologica (introduzione alla fermentazione alcolica e malolattica e all'evoluzione dei microrganismi)
- Analisi chimiche ed enologiche (conoscenza delle tecniche e metodi ufficiali per determinare i principali componenti del vino)
- Enologia

Settembre 2009 – Marzo
2013

Laurea triennale in tecniche di radiologia

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di medicina
Torino (Italia)

Materie generali:

- Chimica
- Biologia
- Matematica
- Fisica

Materie specifiche:

- Fisica delle radiazioni
- Igiene
- Biochimica
- Anatomia umana
- Inglese sanitario
- Esecuzione delle radiografie e funzionamento delle macchine
- TC, medicina nucleare, risonanza magnetica, radioterapia
- Rischi delle radiazioni

PERCORSO FORMATIVO

Giugno 2018

Abilitazione a Relatore AIS

Gennaio 2016

Diploma degustatore ufficiale AIS

Febbraio 2013 –
maggio 2014

Sommelier A.I.S. diploma

Delegazione di Torino (Italia)

- Conoscenza dei vini, delle vigne e dei territori del vino in Italia
- Conoscenza del servizio e della degustazione dei vini
- Conoscenza dell'abbinamento cibo/vino
- Conoscenza dei vini, delle vigne e dei territori del vino in Europa e nel resto del Mondo
- Conoscenza del lavoro in vigna e dei metodi di produzione dei vini

PERCORSO FORMATIVO

Settembre 2003 –
Luglio 2009

Diploma di maturità scientifica

Liceo scientifico Ettore Majorana, Torino (Italia)

Materie generali:

- Italiano
- Chimica
- Matematica
- Fisica
- Scienze

CONOSCENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	ASCOLTO		PARLATO		SCRITTO
	ASCOLTARE	LEGGERE	INTERAGIRE	PARLARE	
Inglese	B2	B1	B2	B2	B1
Francese	B1	A2	B1	B1	A1

Capacità comunicative

- Buone capacità comunicative, acquisite durante le mie esperienze lavorative, grazie al contatto con i clienti
- Buona reazione alle situazioni stressanti
- Lavoro di squadra
- Abilità a relazionarmi con nuove persone
- Propensione a intrattenere e trattare con le persone, acquisita durante i vari servizi sommelier

Capacità organizzative e manageriali

- Eccellente abilità organizzativa, acquisita durante i servizi sommelier
- Determinato a perseguire obiettivi stabiliti (individuali e collettivi)
- In grado di rimanere razionale e di mantenere i nervi in situazioni critiche ed ansiose, attraverso un confronto continuo con gli altri
- Buono ad organizzare e pianificare degustazioni di cibo e vino come sommelier

Capacità professionali

- Conoscenze di prodotti gastronomici
- Conoscenze nell'ambito dei vini, delle vigne, dei metodi produttivi e delle tradizioni
- Conoscenza della storia e delle tradizioni del mio territorio
- Conoscenza della vita ospedaliera, acquisita durante le numerose esperienze di tirocinio
- Conoscenza della vita giovanile, acquisita durante le esperienze come capo Scout

Capacità informatiche

AUTOVALUTAZIONE				
TRATTAMENTO DELLE INFORMAZIONI	COMUNICAZIONE	CREAZIONE DI CONTENUTI	SICUREZZA	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
BASE	INTERMEDIO	INTERMEDIO	BASE	BASE

- Gestione delle mail
- Conoscenza delle applicazioni IOS
- Buona conoscenza della navigazione in internet
- Conoscenza del pacchetto Office

Altre capacità

- AGESCI, Associazione Guide e Scout Cattolici Italiani: membro del comitato di zona monviso e membro della pattuglia regionale r/s del Piemonte
- Podismo: membro della società GE.SE.SPORT ASSIOMA

Patente

B

