



## AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA

**Per il conferimento di n° 1 incarico per attività di degustazione guidata dei vini toscani a Seoul 2 giugno 2014.**

### **Art. 1 – Oggetto dell’incarico.**

Promosiena intende affidare 1 incarico per attività di degustazione guidata di vini e organizzazione concorso per sommelier . La prestazione avrà il seguente contenuto:

- Preparazione del materiale in formato elettronico per presentare i vini;
- Degustazione guidata di Vini con presentazione dei prodotti in formato elettronico;

### **Art. 2 – Natura del contratto.**

L’incarico configura prestazione professionale di cui all’art. 2229 e ss. c.c., non comporta vincoli di subordinazione nei confronti della Società Promosiena S.p.a. e non costituirà alcun vincolo per future ed eventuali assunzioni presso la Società.

### **Art. 3 – Luogo e tempi della prestazione.**

La prestazione sarà eseguita in autonomia nel giorno 2 giugno 2014 a Seoul, relazionandosi con Promosiena. Il collaboratore dovrà fare riferimento al Direttore generale della Società Promosiena S.p.a.

### **Art. 4 – Corrispettivo.**

Il corrispettivo dell’incarico è determinato come segue:

- Compenso lordo pari ad Euro 1.530,00. Il corrispettivo si intende omnicomprensivo e pienamente remunerativo per il professionista; I voli, gli hotel ed il vitto sono a carico della Società Promosiena S.p.a.

### **Art. 5 – Trattamento Fiscale e previdenziale.**

Al contratto si applicano le disposizioni vigenti in materia fiscale, previdenziale ed assicurativa.

### **Art. 6 – Requisiti per la partecipazione.**

Per la partecipazione alla selezione è richiesto il possesso del seguente requisito:

- Sommelier professionista regolarmente iscritto ad una associazione italiana di sommelier con esperienza pluriennale nelle degustazioni guidate di vini italiani all’estero.

### **Art. 7 – Domanda e termine di presentazione.**

Le domande di partecipazione alla selezione devono PERVENIRE a Promosiena Piazza Matteotti 30 – Siena, ENTRO IL giorno 25 febbraio 2014, con le seguenti modalità:

- presentazione diretta presso gli uffici di Promosiena S.p.a., nelle ore di apertura al pubblico;
- trasmissione a mezzo servizio postale raccomandato o postacelere con ricevuta di ritorno.

Le domande pervenute oltre il termine sopra indicato non saranno prese in considerazione, ancorché spedite tramite raccomandata recante data di spedizione anteriore al suddetto termine.

Nella domanda il candidato deve dichiarare sotto la propria responsabilità, ai sensi dell’art. 46 e 47 del Testo Unico emanato con D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, quanto segue:

1. cognome e nome, data e luogo di nascita, codice fiscale, cittadinanza residenza e recapito eletto agli effetti della selezione, specificando il codice di avviamento postale e il numero di telefono;
2. il possesso dei requisiti di cui all'art. 6.

La domanda deve essere sottoscritta con firma autografa originale, senza necessità di autentica.

Alla domanda l'interessato deve allegare dettagliato *curriculum vitae*, datato e sottoscritto.

**Art. 8 – Selezione.**

L'incarico sarà conferito con provvedimento motivato del Direttore di Promosiena sulla base della valutazione dei *curricula* presentati dai candidati.

La valutazione dei *curricula* è effettuata sulla base della professionalità dei concorrenti con riferimento ai profili formativi e di specializzazione, delle esperienze di lavoro e professionali dai medesimi maturate con stretto riferimento ai contenuti ed alle caratteristiche dell'incarico oggetto del presente avviso.

L'esito della selezione sarà reso pubblico mediante pubblicazione sul sito di Promosiena S.p.a.

**Art. 9 – Trattamento dei dati personali.**

I dati personali sono raccolti da Promosiena per la selezione di cui al presente avviso, nonché per l'eventuale conferimento dell'incarico. Tali dati saranno trattati in forma cartacea e con modalità informatizzate, con l'impiego di misure finalizzate a garantire la riservatezza dei dati stessi.


All'interessato spettano i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n° 196/2003.

**Art. 10 – Pubblicazione.**

Il presente avviso è reso pubblico:

- mediante pubblicazione per dieci giorni consecutivi a decorrere dal 06/02/2014 sul sito Internet [www.promosiena.it](http://www.promosiena.it)

Siena, 6 febbraio 2014  
Prot. N. 14.0030

IL DIRETTORE  
(Lorenzo Milto)  




Camera di Commercio  
Siena



Provincia di Siena

Prot. N. 140.042  
Siena , 28 febbraio 2014

**VERBALE DI BANDO DI GARA DEL 6 FEBBRAIO 2014 PER IL CONFERIMENTO DI  
N° 1 INCARICO PER ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI TOSCANI A  
SEOUL, 2 GIUGNO 2014 - PROGETTO "TUSCANY A LAND OF WINE".**

Il giorno 28 febbraio 2014, alle ore 11,00 presso la sede della Società Promosiena S.p.A Piazza Matteotti 30 - Siena , il Direttore della Società dott. Lorenzo Millo procede alla valutazione comparativa dei candidati.

Il Direttore prende atto dei seguenti curricula vitae ricevuti :

Sig. Massimo Castellani

Il Direttore verifica la regolarità formale della domanda, procede alla valutazione dei curricula, conformemente ai requisiti richiesti dal bando seguendo i criteri di seguito specificati :  
valutazione dei titoli e delle specifiche esperienze professionali. Dopo un'attenta valutazione delle competenze professionali e delle esperienze pregresse per lo svolgimento di attività di degustazione guidata di vini toscani a Seoul, il Direttore seleziona il seguente nominativo :

Sig. Massimo Castellani

IL DIRETTORE  
Lorenzo Millo

# Curriculum vitae

## MASSIMO CASTELLANI SOMMELIER PROFESSIONISTA CONSULENTE ENOGASTRONOMICO

Nato a Firenze il 5 novembre 1963

Residente in via di Marconi 50, 50065 Donnini- Reggello (FI)

Tel. 0558361805 cell. 3356683755

E-mail [castellani\\_massimo@yahoo.it](mailto:castellani_massimo@yahoo.it)

Blog: [www.sommeliermassimo.blogspot.com](http://www.sommeliermassimo.blogspot.com)

Part. IVA 02327840480

### PERCORSO DI STUDI

- 1982 Maturità Scientifica presso Liceo Scientifico Statale di Scandicci con votazione 53/60
- 1990 Laurea in Lettere, indirizzo storico, presso l'Università degli Studi di Firenze con votazione 108/110

### CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- 1983 iscritto all'Associazione Italiana Sommeliers (AIS)
- 1985 ottenimento qualifica Sommelier
- 1988 prima abilitazione a Relatore Corsi AIS
- 1990 Abilitazione Commissario Esami Corsi AIS
- 1992 Abilitazione Sommelier Professionista
- 1994 Corso AIBES (barman)
- 2001 Abilitazione a Degustatore Ufficiale AIS

### MATERIE DI INSEGNAMENTO

- Tecnica della degustazione del vino
- Enografia nazionale
- Enografia internazionale (in particolare francese)
- Servizio e funzioni del sommelier
- Enogastronomia regionale toscana
- Tecnica abbinamento cibo-vino
- Distillati e merceologia liquoristica
- Formaggi

### PERCORSO PROFESSIONALE

- Maggio 1991 al novembre 1995 Comproprietario e gestore di un bar enoteca a Firenze
- Luglio 1995 gennaio 2001 dipendente Salvatore Ferragamo Italia spa responsabile del ricevimento e catering interno presso Palazzo Feroni Spini (via Tornabuoni Firenze)
- **Gennaio 2001 Libero Professionista Consulente enogastronomico**
- **2009 Giornalista pubblicista Ordine Giornalisti della Toscana**

### ESPERIENZE

- **Dal 1988 formatore corsi AIS in tutto il territorio nazionale**
- Dal 1988 al 1994 segretario regionale AIS Toscana
- Dal 1988 al 1990, dal 2007-2010 membro Commissione Didattica Nazionale AIS
- **AIS in Dal 1990 commissario esami corsi tutto il territorio nazionale**
- Dal 1990 al 2010 collaborazione e consulente Consorzio Chianti Rufina
- **1993 1° classificato concorso 1° Sommelier della Toscana**
- **1993 e 1994 2° classificato concorso 1° Sommelier d'Italia**



- 1994 semifinalista concorso Sopexa per i vini di Francia
- Giugno-luglio 1995 docenza "Sala bar" presso Ist. Professionale del Comune di Firenze
- Dal 1999 – 2005 Assessore alla Cultura e Turismo del Comune di Montemignaio
- 2002 docenza nell'ambito del progetto "Enoturismo.it" per la qualificazione di guide enoturistiche promosso dalla Regione Toscana e docenza nel corso di guide turistiche organizzato dalla Provincia di Prato
- dal 2002 al 2010 resp. Comitato tecnico Consorzio Chianti Rufina
- **dal 2004 Delegato AIS Firenze con direzione Corsi AIS in provincia di Firenze**
- dal 2006 al 2010 Vice Presidente AIS Toscana
- **dal 2006 responsabile didattico AIS Toscana**
- dal 2004-2006 collaboratore sito "Florencewine" della CCIA Firenze . Rubrica "il Sommelier risponde"
- **dal 2005 Docente Master Universitario "Marketing e Management imprese vitivinicole" Università di Firenze, materia "Cultura enogastronomica"**
- Docenze tenute presso gli Istituti scolastici:  
 IPSIA Artusi di Chianciano  
 IPSIA Minuto di Marina di Massa  
 IPSIA Buontalenti di Firenze  
 IP Agraria di Firenze  
 IP Agraria Vegni di Cortona  
 ITI Da Vinci di Firenze
- Dal 1990 al 2010 Vinitaly (Verona) coordinamento stand Consorzio Chianti Rufina
- 2001 BIT (Milano) resp. Winebar Regione Toscana
- 2001 BITEK (Roma)
- 2001, 2003, 2005 Vinexpo (Bordeaux)
- Varie edizioni Firenze a Tavola, Bibe (Genova), Ruralia (Firenze), Toscanello d'Oro (Pontassieve) e Bacco Artigiano (Rufina)
- Dal 2002 al 2009 organizzazione e coordinamento della "cittadella del vino" nell'ambito del Toscanello d'Oro
- Dal 2000- 2005 organizzatore manifestazione "Montemignaio e il vino"
- **Dal 2001 consulente e formatore della catena alberghiera Orient-Express Italia (catena che ha 6 alberghi 5 stelle lusso: Villa San Michele di Fiesole, Hotel Cipriani di Venezia, Hotel Splendido e Splendido Mare Portofino, Hotel Caruso di Ravello, Hotel Timeo e Villa S. Andrea di Taormina)**
- **2013 consulente carta dei vini Ristorante El Olivo La Residencia Maiorca**
- 2002 , 2006, 2008 Commissario durante la Selezione dei Vini di Toscana organizzata dalla Regione Toscana
- Docenze per Corsi AIS all'estero (Bruxelles, Amsterdam, Lussemburgo, Los Angeles, S. Juan di Porto Rico e San Paolo)
- Dal giugno 2007 componente del comitato di redazione e scrivo sulla rivista trimestrale Sommelier Toscana
- **Dal settembre 2009 componente delle commissione di degustazione della CCIA di Firenze per l'approvazione delle DOCG e DOC**
- **Dal 2011 docente del Master Alma- AIS IV Livello (materia: enografia)**

#### ESPERIENZE IN MANIFESTAZIONI

- Settembre 2002 "Italia in Palacio" Città del Messico (evento Regione Toscana ed ICE)
- Febbraio 2003 "Prodexpo" Mosca (evento Promofirenze e ICE)
- Novembre 2003 "Festa Italiana" Bombay (evento Promofirenze ed ICE)
- Dicembre 2003 "Vini Fiorentini a Stoccolma" Stoccolma (evento Promofirenze)
- Febbraio 2004 "Prodexpo" Mosca

- Agosto 2004 “La Toscana ai Giochi Olimpici di Atene” (evento Regione Toscana e Ambasciata d’Italia in Grecia)
- Settembre 2004 “Bravo Italia” Kiev (evento Promofirenze ed ICE)
- Settembre 2004 “Firenze ad Edimburgo” Edimburgo (evento Promofirenze e CCIA Firenze)
- Ottobre 2004 “settimana Fiorentina a Zurigo” Zurigo (evento Promofirenze e CCIA Firenze)
- Maggio 2005 “Sapori d’Italia” Shanghai e Pechino (evento promosso ICE Promofirenze e Camera Campobasso, Umbria e Piemonte)
- Ottobre 2005 Seminario/wine tasting Vini Fiorentini Kyoto e Gifu
- Novembre 2005 Wine Tasting Vini Fiorentini e Udinesi Bratislava
- Maggio 2006 “Sapori d’Italia” Shanghai e Quindao (evento promosso da ICE)
- Settembre 2006 “wine and fashion” a Darmstadt
- Ottobre 2006 “Ercole Olivario” Seoul e Tokyo (evento promosso da ICE)
- Aprile 2007 “Seoul Food& Hotel”
- Maggio 2007 Hofex Hong Kong
- Maggio 2008 “Thaifex” Bangkok
- Novembre 2008 Missione imprenditoriale in Giappone (evento Unioncamere) Tokyo
- **Luglio e Ottobre 2010 seminari “Abbinamento vino Toscano con cucina cinese” a Shanghai rivolto alla stampa (progetto Toscanapromozione ed Enoteca Italiana).**
- Novembre 2010 seminario su Brunello di Montalcino, Chianti Classico, V.Nobile di Montepulciano e Vernaccia di S.Gimignano in Vietnam (Hanoi e Ho chi Minh City)
- Aprile Vinitaly 2011: degustazione guidata per Carpenè Malvolti
- Maggio 2011 Hofex Hong Kong Seminario sui vini Italiani
- Ottobre 2011 Seminario sui Vini Toscani a Sao Paolo
- Novembre 2011 Seminario sui Vini Toscani in Vietnam
- Marzo 2012 Toscana: news feelings (degustazioni di vino emozionali presso lo stand Regione Toscana)- degustazione guidata per Carpenè Malvolti Vinitaly
- Maggio 2012 Membro di giuria del XVIII Concour Mondial de Bruxelles a Guimares (P)
- Novembre 2012 Seminario sui Vini Toscani Seoul Corea
- Marzo 2013 Vinitaly: stand Tenimenti Folonari
- Maggio 2013 Membro di giuria del XVIII Concour Mondial de Bruxelles a Bratislava
- Maggio 2013 Seminario sui vini toscani e sull’abbinamento vini di Toscana e cucina vietnamita Hochimin City
- Giugno 2013 Seminario sul vino a Baku
- Novembre 2013 Seminario sui Vini di Toscana in Vietnam

#### PUBBLICAZIONI

- MC, Gli Uomini delle foglie lunghe. Montemignaio dal medioevo all’epoca moderna, Comune Montemignaio
- Coautore AA.VV., Il vino nel Mondo, AIS
- Coautore, AA.VV. , Symposium: La cultura del vino nei valori della conoscenza storica e nelle strategie di mercato, Firenze University Press
- Coautore AA.VV. Il Maestro del Vino, Angeli editore

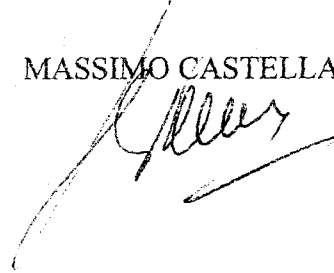
#### ATTIVITA’ OFFERTA

- CONSULENZA ALLA RISTORAZIONE E ALBERGHI (REDAZIONE CARTE DEI VINI, CARTE DEI FORMAGGI, FORMAZIONE PERSONALE DI SALA E SUPPORTO ATTIVITA’ DI F&B)
- ORGANIZZAZIONI DEGUSTAZIONI PER AZIENDE VITIVINICOLE, CONSORZI E ISTITUZIONI
- GESTIONE DELLA PRESENTAZIONE DI VINI E PRODOTTI GASTRONOMICI IN OCCASIONE DI FIERE E MANIFESTAZIONI SETTORIALI

- 
- DEGUSTAZIONI GUIDATE IN EVENTI ALL'ESTERO
- LEZIONI DIDATTICHE SUL VINO ED ENOGASTRONOMIA
- FORMAZIONE TECNICA DEL PERSONALE DEL SETTORE COMMERCIALE DI AZIENDE VITIVINICOLE E DEGLI ADDETTI ALLE VENDITE DEL SETTORE BEVERAGE DELLA GDO

Reggello, 11 Febbraio 2014

MASSIMO CASTELLANI

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Massimo', written over the printed name 'MASSIMO CASTELLANI'. The signature is stylized and includes a long horizontal stroke at the end.